

Bonne Table et Bons Vins

# PETIT LOUIS BISTRO

## LA CARTE

### hors d'oeuvres

<b>BISQUE de TOMATES</b> Tomato Bisque.....	4/6
<b>SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE</b> Louis' Famous Onion Soup.....	8
<b>SALADE d'ASPERGES</b> Asparagus, Fava Beans, Coddled Egg, Fresh Herbs.....	11
<b>SALADE VERTE</b> Local Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	7
<b>SALADE de BETTERAVES</b> Beets, Pinenuts, Apples, Lardons, Cider Vinaigrette.....	8
<b>RILLETTES</b> Pork Rilette, Pickled Red Onion, Grilled Baguette.....	7
<b>FRISÉE AUX LARDONS</b> Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....	10
<b>SALADE AU ROQUEFORT</b> Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort.....	10
<b>AUBERGINES CROQUANTES</b> Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre.....	9
<b>MOULES à la PROVENCALE</b> Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil...	10
<b>BEIGNETS de CREVETTES</b> Shrimp & Zucchini Beignets, Espelette Aioli.....	10
<b>PÂTE MAISON</b> Louis' Country Style Pâté, Cornichons & Mustard.....	10
<b>ESCARGOTS de BOURGOGNE</b> Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12
<b>ASPERGES au JAMBON CRU</b> Asparagus, Serrano Ham, Lemon Aioli.....	11
<b>TERRINE à la mode LANDAISE</b> Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	18

### principaux

<b>SALADE NIÇOISE</b> Grilled Tuna, Traditional Garnishes.....	19
<b>STEAK FRITES</b> Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel.....	24
<b>TRUITE ALMONDINE</b> Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	18
<b>CONFIT de CANARD</b> Duck Leg Confit, Spaetzle, Mushrooms, Reduction.....	19
<b>POULET FERMIER RÔTI</b> Roasted Chicken, English Peas, Tarragon Cream.....	20
<b>RIS de VEAU POÉLÉ</b> Veal Sweetbreads, Mushrooms, Cauliflower, Madeira.....	22
<b>GIGOT d'AGNEAU</b> Lamb Leg Steak, Pommes Frites, Beurre Maître d'Hôtel.....	23
<b>STEAK BÉARNAISE</b> Bistro Steak, New Potato, Sauce Béarnaise.....	22
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	11
<b>QUICHE LORRAINE</b> Bacon, Gruyère, Local Mesclun Greens.....	12
<b>ŒUFS POCHÉS</b> Poached Eggs, Roasted Tomato, Zucchini, Hollandaise.....	12
<b>PAILLARD DE VEAU</b> Grilled Veal, Seasonal Vegetables, Tarragon Vinaigrette.....	20
<b>OMELETTE</b> Lardons, Button Mushrooms, English Peas, Local Mesclun Greens..	12
<b>COQUILLE SAINT-JACQUES</b> Grilled Scallops, Leeks, Peas, Spring Onions, Basil....	24
<b>SALADE de POULET</b> Chicken Salad, Fresh Herb Aioli, Local vegetables.....	15

### suppléments

Riz Pilaf...4 / Epinards...4  
 Spaetzle...4 / Champignons...6  
 Pommes Frites...5 / Haricots Verts...5



## Festival de L'asperge

### Godfrey Farm

### Sudlersville MD



Bonne Table et Bons Vins

# PETIT LOUIS BISTRO

## LA CARTE

### hors d'oeuvres

<b>BISQUE de TOMATES</b> Tomato Bisque.....	4/6
<b>SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE</b> Louis' Famous Onion Soup.....	8
<b>SALADE d'ASPERGES</b> Asparagus, Fava Beans, Coddled Egg, Fresh Herbs.....	11
<b>SALADE VERTE</b> Local Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	7
<b>SALADE de BETTERAVES</b> Beets, Pinenuts, Apples, Lardons, Cider Vinaigrette.....	8
<b>RILLETTES</b> Pork Rilette, Pickled Red Onion, Grilled Baguette.....	7
<b>FRISÉE AUX LARDONS</b> Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....	10
<b>SALADE AU ROQUEFORT</b> Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort.....	10
<b>AUBERGINES CROQUANTES</b> Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre.....	9
<b>MOULES à la PROVENCALE</b> Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil...	10
<b>BEIGNETS de CREVETTES</b> Shrimp & Zucchini Beignets, Espelette Aioli.....	10
<b>PÂTE MAISON</b> Louis' Country Style Pâté, Cornichons & Mustard.....	10
<b>ESCARGOTS de BOURGOGNE</b> Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12
<b>ASPERGES au JAMBON CRU</b> Asparagus, Serrano Ham, Lemon Aioli.....	11
<b>TERRINE à la mode LANDAISE</b> Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	18

### principaux

<b>SALADE NIÇOISE</b> Grilled Tuna, Traditional Garnishes.....	19
<b>STEAK FRITES</b> Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel.....	24
<b>TRUITE ALMONDINE</b> Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	18
<b>CONFIT de CANARD</b> Duck Leg Confit, Spaetzle, Mushrooms, Reduction.....	19
<b>POULET FERMIER RÔTI</b> Roasted Chicken, English Peas, Tarragon Cream.....	20
<b>RIS de VEAU POÉLÉ</b> Veal Sweetbreads, Mushrooms, Cauliflower, Madeira.....	22
<b>GIGOT d'AGNEAU</b> Lamb Leg Steak, Pommes Frites, Beurre Maître d'Hôtel.....	23
<b>STEAK BÉARNAISE</b> Bistro Steak, New Potato, Sauce Béarnaise.....	22
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	11
<b>QUICHE LORRAINE</b> Bacon, Gruyère, Local Mesclun Greens.....	12
<b>ŒUFS POCHÉS</b> Poached Eggs, Roasted Tomato, Zucchini, Hollandaise.....	12
<b>PAILLARD DE VEAU</b> Grilled Veal, Seasonal Vegetables, Tarragon Vinaigrette.....	20
<b>OMELETTE</b> Lardons, Button Mushrooms, English Peas, Local Mesclun Greens..	12
<b>COQUILLE SAINT-JACQUES</b> Grilled Scallops, Leeks, Peas, Spring Onions, Basil....	24
<b>SALADE de POULET</b> Chicken Salad, Fresh Herb Aioli, Local vegetables.....	15

### suppléments

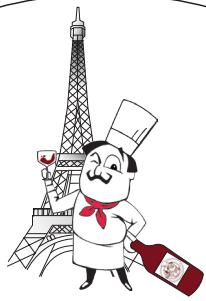
Riz Pilaf...4 / Epinards...4  
 Spaetzle...4 / Champignons...6  
 Pommes Frites...5 / Haricots Verts...5



## Festival de L'asperge

### Godfrey Farm

### Sudlersville MD



# Festival de L'Asperge

\$32.00 (PLUS TAX, ALCOHOL & GRATUITY) \$48.00 WITH PAIRED WINES

## premier

### VELOUTÉ d'ASPERGES

Asparagus Velouté, Goat Cheese Quennelle  
Touraine, Domaine Joel Delaunay 2008

## principal

### SAUMON GRILLÉ

Grilled Salmon, Asparagus, Tarragon Beurre Blanc  
Chinon, Domaine Gouron 2007

## dessert

### TARTE aux FRAISES

Local Strawberries, White Chocolate Mousse, Dacquoise  
Clairette de Die, Cave Carod NV

# VINS AU VERRE

wines by the glass

## pétillant

Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" NV.....	<b>7.95</b>
Charles de Fère Brut Rosé NV .....	<b>9.95</b>
Champagne, Louis Roederer Brut NV .....	<b>18.50</b>

## rosé

Grenache, Beau Chêne 2009 .....	<b>6.00</b>
---------------------------------	-------------

## blanc

Touraine, Domaine Bellevue 2009 .....	<b>6.95</b>
Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2008 .....	<b>8.95</b>
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2008.....	<b>9.50</b>
Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006 .....	<b>9.95</b>
Vouvray, Lieu-dit "Les Fosses d'Hareng" 2007 .....	<b>11.00</b>
Gewurztraminer, Marcel Hugg "Réserve des Chevaliers" 2007 .....	<b>12.50</b>
Chablis, Domaine Servin "Vieilles Vignes" 2007 .....	<b>13.75</b>

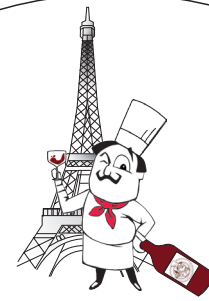
## rouge

Beaujolais, Domaine Romy 2007.....	<b>7.00</b>
Côtes du Rhône-Villages "Cuvée de Louis" 2007 .....	<b>9.50</b>
Bordeaux, Château La Grange Clinet 2006.....	<b>9.50</b>
Syrah, Château de Campuget "1753" 2006 .....	<b>9.95</b>
Saint-Chinian, Borie la Vitarèle "Les Terres Blanches" 2008.....	<b>11.95</b>
Bourgogne, Michel Noëllat 2008.....	<b>12.95</b>
Châteauneuf du Pape, Cuvée du Vatican 2007 .....	<b>17.50</b>
Bordeaux, Blaye, Château Mondèsir-Gazin 2005 .....	<b>18.95</b>

# APÉRITIFS

<b>Kir</b> Traditional French Aperitif of Crème de Cassis & white wine.....	<b>7.50</b>
<b>Kir Royal</b> Made with champagne & Crème de Cassis.....	<b>8.00</b>
<b>Muscatini</b> Muscat de Beaumes du Venise & Vodka served up.....	<b>9.00</b>
<b>Pavot Rosé</b> Blend of Cranberry Juice, Cointreau & Champagne.....	<b>8.50</b>
<b>Pernod</b> Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	<b>7.00</b>
<b>Ricard</b> Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	<b>7.00</b>
<b>Cocktail Maison</b> St. Germain Elderflower Liqueur with Sauvignon Blanc & splash of soda water.....	<b>9.95</b>

RESTAURATEURS Tony Foreman & Cindy Wolf  
CHEF de CUISINE Ben Lefenfeld



# Festival de L'Asperge

\$32.00 (PLUS TAX, ALCOHOL & GRATUITY) \$48.00 WITH PAIRED WINES

## premier

### VELOUTÉ d'ASPERGES

Asparagus Velouté, Goat Cheese Quennelle  
Touraine, Domaine Joel Delaunay 2008

## principal

### SAUMON GRILLÉ

Grilled Salmon, Asparagus, Tarragon Beurre Blanc  
Chinon, Domaine Gouron 2007

## dessert

### TARTE aux FRAISES

Local Strawberries, White Chocolate Mousse, Dacquoise  
Clairette de Die, Cave Carod NV

# VINS AU VERRE

wines by the glass

## pétillant

Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" NV.....	<b>7.95</b>
Charles de Fère Brut Rosé NV .....	<b>9.95</b>
Champagne, Louis Roederer Brut NV .....	<b>18.50</b>

## rosé

Grenache, Beau Chêne 2009 .....	<b>6.00</b>
---------------------------------	-------------

## blanc

Touraine, Domaine Bellevue 2009 .....	<b>6.95</b>
Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2008 .....	<b>8.95</b>
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2008.....	<b>9.50</b>
Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006 .....	<b>9.95</b>
Vouvray, Lieu-dit "Les Fosses d'Hareng" 2007 .....	<b>11.00</b>
Gewurztraminer, Marcel Hugg "Réserve des Chevaliers" 2007 .....	<b>12.50</b>
Chablis, Domaine Servin "Vieilles Vignes" 2007 .....	<b>13.75</b>

## rouge

Beaujolais, Domaine Romy 2007.....	<b>7.00</b>
Côtes du Rhône-Villages "Cuvée de Louis" 2007 .....	<b>9.50</b>
Bordeaux, Château La Grange Clinet 2006.....	<b>9.50</b>
Syrah, Château de Campuget "1753" 2006 .....	<b>9.95</b>
Saint-Chinian, Borie la Vitarèle "Les Terres Blanches" 2008.....	<b>11.95</b>
Bourgogne, Michel Noëllat 2008.....	<b>12.95</b>
Châteauneuf du Pape, Cuvée du Vatican 2007 .....	<b>17.50</b>
Bordeaux, Blaye, Château Mondèsir-Gazin 2005 .....	<b>18.95</b>

# APÉRITIFS

<b>Kir</b> Traditional French Aperitif of Crème de Cassis & white wine.....	<b>7.50</b>
<b>Kir Royal</b> Made with champagne & Crème de Cassis.....	<b>8.00</b>
<b>Muscatini</b> Muscat de Beaumes du Venise & Vodka served up.....	<b>9.00</b>
<b>Pavot Rosé</b> Blend of Cranberry Juice, Cointreau & Champagne.....	<b>8.50</b>
<b>Pernod</b> Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	<b>7.00</b>
<b>Ricard</b> Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	<b>7.00</b>
<b>Cocktail Maison</b> St. Germain Elderflower Liqueur with Sauvignon Blanc & splash of soda water.....	<b>9.95</b>

RESTAURATEURS Tony Foreman & Cindy Wolf  
CHEF de CUISINE Ben Lefenfeld