



Bonne Table et Bons Vins

## PETIT LOUIS BISTRO

# DÉJEUNER

*Petit Louis always offers our \$22.<sup>00</sup> Lunch Prix Fixe*  
Our 3-course lunch menu includes freshly brewed iced tea or freshly ground coffee at \$22  
The lunch menu with tea or coffee & a glass of complementing wine is \$28

## hors d'oeuvres

### PETITE SALADE de MESCLUN

Local Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette...4

### SOUPE du JOUR ...4

## principaux

### CROQUE MONSIEUR

Sliced Madrange Ham, Gruyère Cheese & Frites...12  
*Beaujolais, Domaine Chassagne 2009...7.00*

### ŒUFS MEURETTE

Red Wine Poached Eggs, Lardons, Pearl Onions...13  
*Hautes Côte de Nuits, Domaine Thevenot - Le Brun & Fils "Clos du Vignon" 2007...10.00*

### SALADE de POULET

Chicken, Spinach, Apples, Crispy Shallots, Citrus Aioli..16  
*Mâcon-Chaintré, Le Château de Chaintré 2010...10.50*

### L'ASSIETTE de FROMAGES

An Assortment of Four Artisanal Cheeses, Toast Points...16  
*Bordeaux, Lussac St-Émilion, Les Hauts Martins 2009.....12.00*

### SAUMON à L'ANETH

Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Tomatoes & Dill Vinaigrette...14  
*Touraine, Patient Cottat 2009...6.95*

### LOUIS CASSE-CROÛTES

Steak Sandwich, Caramelized Onions, Frites, Horseradish Aioli..14  
*Hautes Côte de Nuits, Domaine Thevenot - Le Brun & Fils "Clos du Vignon" 2007...10.00*

### OMELETTE

Sauteed Spinach, Gruyère, Mesclun Greens..13  
*Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2010...8.95*

### GRAVLAX

House Cured Salmon Gravlax, Capers, Crème Fraîche...12  
*Touraine, Patient Cottat 2009...6.95*

## desserts

MOUSSE au CHOCOLAT .....7

FRUITS de SAISON .....6



## Ooh La La! Sunday Brunch

We invite you to join us  
every Sunday for Brunch  
10:30am to 2:00pm

See the Maitre d'Hotel to reserve your table

RESTAURATEURS

Tony Foreman & Cindy Wolf

CHEF de CUISINE Ben Lefenfeld