

Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

VALENTINE'S DAY

February 14th

\$63.00 (Plus Tax, Alcohol & Gratuity) \$93.00 (Menu with Accompanying Wines)

Premier

AIGUILLETES DE FOIE GRAS

Aiguillette of Foie Gras with Pistachio, Preserved Cherries
Côte de Montravel, Domaine du Gouyat 2005

OEUF POCHÉ AVEC CAVIAR DE BEURRE BLANC

Single Poached Egg, Toasted Brioche, Caviar Beurre Blanc
Chablis, Louis Michel 2010

ESCARGOT DE BOURGOGNE

Sautéed Escargot, Parsley Puré, Crispy Garlic, Micro green Salad
Mâcon-Chaintré, le Chateau de Chaintré 2010

CREVETTES POCHÉES

Chilled Poached Shrimp, Saffron Rouille,
Salad of Tarragon Mache, Crispy Capers
Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières "Cuvée Particulière" 2009

Deuxième

SALADE DE BETTERAVES

Beets, Granny Smith Apples, Almonds, Roquefort
Pacherenc du Vic-Bilh, Chateau d'Aydie 2007

SALADE DE CHEVRE

Chèvre, sautéed Fennel, Orange, Hazelnuts
Sauvignon Blanc, Patient Cotta "Le Grand Caillou" 2009

SALADE DE RADIS

Radishes, Bibb lettuce, Cider Dill Vinaigrette
Chasselas, Bernard et Robert Schoffit 2009

Troisième

SAUMON GRILLÉ

Grilled Salmon, Dijon Vin Blanc, Pommes Sarladaise
Haut Cote de Nuit, Thevenot "Clos Vignon" 2007

MAGRET DE CANARD RÔTI

Pan Roasted Magret, Carrot Purée, Tangerine reduction, Fresh Mint
Crozes-Hermitage, David Reynaud 2010

PALOURDES SAUTÉES

Sautéed Clams, Potato, Spicy Pork Sausage, Leeks
Pinot Gris, Helfrich 2008

JOUES DE BOEUF BRAISÉES

Braised Beef Cheeks, Wild Mushrooms, Confit Shallots
Marsannay, Louis Latour 2009

Desserts

TARTE AUX POMMES TIÈDES

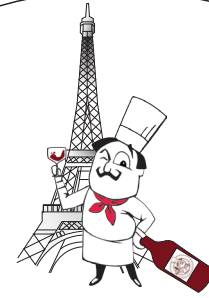
Warm Apple Brown Butter Tart,
Vanilla Ice cream
*Champagne, Moët & Chandon
"Nectar Impérial" NV*

ROULADE AU CHOCOLAT ET GRAND MARNIER

Chocolate and Grand Marnier Roulade
Sauternes, Doisy-Vedrines 2003

SAINT HONORÉ

Puff Pastry, Chocolate Mousse, Crème Diplômée
Champagne, Moët & Chandon



PLAT du JOUR

Lundi

STEAK TARTARE... \$21

Mardi

VEAU à la MOUTARDE... \$22

Mercredi

PALOURDES SAUTÉES... \$22

Jeudi

CASSOULET (serves two) ... \$44

Vendredi

JAMBONNEAU... \$26

Samedi

TRAVERS de BOEUF ... \$24

Dimanche

le PLAT du MARCHÉ

VINS AU VERRE

wines by the glass

pétillant

(6 oz.)

Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" NV.....7.95
Bouvet-Ladubay Brut Rosé NV9.95
Champagne, Castellane Brut NV.....19.00

blanc

(6 oz.)

Touraine, Patient Cottat "Le Grand Caillou" 2009.....6.95
Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2010.....8.95
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2009.....10.00
Mâcon-Chaintré, Le Château de Chaintré 2010.....10.50
Vouvray, Lieu-dit "Les Fosses d'Hareng" 2009.....11.00
Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières 2009.....12.50
Chablis, Louis Michel 2010.....13.75
Pouilly-Fuissé, Domaine J.A. Ferret 2009.....16.50

rouge

(6 oz.)

Beaujolais-Villages, Domaine Chassagne 2010.....7.00
Côtes du Rhône, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2009.....9.50
Hautes Côte de Nuits, Domaine Thevenot- Le Brun & Fils 2007...10.00
Côtes-du-Roussillon Villages, M. Chapoutier, 2008.....10.50
Cahors, Château Fontaynes "Cuvée Bastien" 2005.....11.00
Bordeaux, Lussac St-Émilion, Les Hauts Martins 2009.....12.00
Crozes-Hermitage, David Reynaud "Les Bruyères" 2010.....15.00
Vacqueyras, Domaine de la Charbonnière 2007.....16.50
Bordeaux, Château Poitevin, Médoc "Cru Bourgeois" 2005.....20.00

APÉRITIFS

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

RESTAURATEURS Tony Foreman & Cindy Wolf
CHEF de CUISINE Ben Lefenfeld