



Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

DÉJEUNER

Petit Louis always offers our \$20⁰⁰ Lunch Prix Fixe

Our 3-course lunch menu includes freshly brewed iced tea or freshly ground coffee at **\$20**

The lunch menu with tea or coffee & a glass of complementing wine is **\$26**

hors d'oeuvres

PETITE SALADE de MESCLUN

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

SOUPE du JOUR ...**4**

principaux

CROQUE MONSIEUR Sliced Madrange Ham with Gruyère Cheese & Frites...**10**

Beaujolais Nouveau, Domaine Chatelus 2009 ... 8.50

ŒUFS MEURETTE Poached Eggs, Red Wine, Mushrooms, Lardons...**13**

Chorey-les-Beaune, Joseph Drouhin 2006 ... 12.50

SALADE de POULET

Grilled Chicken, Romaine, Niçoise Olives, Capers, Red Wine Vinaigrette...**15**

Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006 ... 9.95

L'ASSIETTE de FROMAGES

An Assortment of Four Artisanal Cheeses, Toast Points...**16**

Bordeaux, Côtes de Francs, Château Les Charmes-Godard 2005 ... 10.50

SAUMON à L'ANETH Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Tomatoes & Dill Vinaigrette...**14**

Touraine, Domaine Christophe Davault 2008 ... 6.95

LOUIS CASSE-CROÛTES

Steak Sandwich, Caramelized Onions, Tomatoes, Frites, Horseradish Aioli...**14**

Syrah, Château de Campuget "1753" 2006 ... 9.95

OMELETTE Sautéed Shrimp, Spinach, Roasted Tomatoes, Mesclun Greens...**12**

Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2008 ... 8.95

PÂTÉ MAISON

Louis' Country Style Pâté, Cornichons & Whole Grain Mustard...**10**

Beaujolais Nouveau, Domaine Chatelus 2009 ... 8.50

desserts

MOUSSE au CHOCOLAT**7**

FRUITS de SAISON **6**



Huîtres

\$13.00

Half Dozen Raw Oysters

Blue Point Oysters, Sauce Mignonette

Huîtres Florentine

Half Dozen Oysters Gratinée,
Spinach, Lardons, Gruyère

Recommended Wines:

Chablis, William Fevre "Champs Royaux" 2007 14.25

Champagne, Louis Roederer Brut NV 18.50

RESTAURATEURS

Tony Foreman & Cindy Wolf

CHEF de CUISINE Ben Lefenfeld