

Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

LA CARTE

hors d'oeuvres

BISQUE de TOMATES Tomato Bisque.....	4/6
VELOUTÉ de COURGE Butternut Squash Soup, Rosemary, Parmesan.....	4/6
SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....	8
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	7
SALADE de BETTERAVE Beets, Pinenuts, Apples, Lardons, Cider Vinaigrette.....	8
SALADE de LENTILLES Salad of Green Lentils, Duck Confit Garnish.....	9
FRISÉE AUX LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....	10
SALADE AU ROQUEFORT Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort.....	10
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre.....	9
MOULES à la PROVENCALE Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil...	10
BEIGNETS de CREVETTES Shrimp & Zucchini Beignets, Espelette Aioli.....	10
PÂTÉ MAISON Louis' Country Style Pâté, Cornichon & Mustard.....	10
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12
TERRINE à la mode LANDAISE Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	18

principaux

SAUMON GRILLÉ Grilled Salmon, Poached Leeks, Beurre Rouge.....	21
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	18
COQUILLES SAINT-JACQUES Sea Scallops, Pomme Paille, Garlic & Parsley.....	22
CONFIT de CANARD Duck Leg Confit, Spaetzle, Mushrooms, Reduction.....	19
POULET FERMIER RÔTI Roasted Chicken, Brussel Sprouts, Reduction.....	20
MAGRET de CANARD GRILLÉ Duck Magret, Sauerkraut, Rosemary, Figs.....	21
RIS de VEAU POËLÉ Veal Sweetbreads, Mushrooms, Cauliflower, Madeira.....	22
JOUE de VEAU Braised Veal Cheeks, Roasted Carrots & Parsnips.....	22
GIGOT d'AGNEAU Lamb Leg Steak, Pommes Frites, Beurre Maître d'Hôtel.....	23
STEAK BORDELAISE Bistro Steak, Potato Gratin, Bordelaise Sauce.....	22
STEAK FRITES Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel.....	24
CROQUE-MONSIEUR Brioche with Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	11
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....	12
OMELETTE Sautéed Shrimp, Spinach, Roasted Tomatoes, Mesclun Greens.....	12
ŒUFS MEURETTE Poached Eggs, Red Wine, Mushrooms, Lardons.....	13
SAUMON à la L'ANETH Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Dill Vinaigrette.....	14
SALADE de POULET Grilled Chicken, Romaine, Niçoise Olives, Capers.....	15

suppléments

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

Huîtres

\$13.00

Half Dozen Raw Oysters

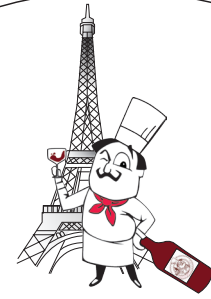
Blue Point Oysters, Sauce Mignonette

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



PLAT du JOUR

Lundi

POULET à L'ESTRAGON (serves two) ... \$36

Mardi

CÔTE de PORC ... \$23

Mercredi

COQ au VIN ... \$18

Jeudi

CASSOULET (serves two) ... \$36

Vendredi

BLANQUETTE de VEAU ... \$24

Samedi

TRAVERS de BOEUF ... \$24

Dimanche

le PLAT du MARCHÉ

VINS AU VERRE

wines by the glass

pétillant

Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" NV.....	7.95
Charles de Fère Brut Rosé NV	9.95
Vouvray, Domaine des Aubuisières Brut NV	10.95
Champagne, Louis Roederer Brut NV	18.50

blanc

Touraine, Domaine Christophe Davault 2008	6.95
Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2008	8.95
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2007	9.50
Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006	9.95
Vouvray, François Pinon "Cuvée Tradition" 2007	11.00
Gewurztraminer, Marcel Hugg "Réserve des Chevaliers" 2007	12.50
Chablis, William Fevre "Champs Royaux" 2007	14.25

rouge

Beaujolais, Domaine Dupeuble 2008	7.95
Beaujolais Nouveau, Domaine Chatelus 2009	8.50
Côtes du Rhône-Villages "Cuvée de Louis" 2007	9.50
Syrah, Château de Campuget "1753" 2006	9.95
Bordeaux, Côtes de Francs, Château Les Charmes-Godard 2005	10.50
Côtes du Roussillon, Jean Gardiés "Les Millères" 2007	11.95
Chorey-les-Beaune, Joseph Drouhin 2006	12.50
Châteauneuf du Pape, Mas de Boislaizon 2006	17.50
Savigny-les-Beaune, Louis Latour 2005	18.00
Bordeaux, Saint-Estèphe, La Dame de Montrose 2004	19.95

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