

PETIT LOUIS

BISTRO



LA CARTE menu

HORS D'ŒUVRES CHAUDS *hot starters*

- FRISÉE AUX LARDONS** *Frisée, Poached Egg, Lardon, Blue Cheese* [10.00]
AUBERGINES CROQUANTES *Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre* [9.00]
GRATIN D'ASPERGES *Local Asparagus, Hollandaise Sauce* [10.00]
BEIGNETS DE CREVETTES *Shrimp and Zucchini Beignet, Espelette Aioli* [10.00]
MOULES À LA PROVENÇALE *Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Basil* [10.00]
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE *Louis' Famous Onion Soup* [7.00]
ESCARGOTS DE BOURGOGNE *Snails, Fresh Herb Butter, Garlic* [12.00]
SOUPE PRINTANIÈRE *Spring Vegetable Soup with Fresh Herbs* [4.00/6.00]
BOURRIDE DE POISSON *Provençale Fish Soup with Rouille* [4.00/6.00]

HORS D'ŒUVRES FROIDS *cold starters*

- PÂTÉ MAISON** *Louis' Country Style Pâté, Cornichon & Whole Grain Mustard* [10.00]
SALADE VERTE *Local Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette* [7.00]
SALADE AU ROQUEFORT *Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort* [10.00]
CARPACCIO DE BETTERAVE *Beets, Chèvre, Mache, Passionfruit Vinaigrette* [8.00]
SALADE DE CONCOMBRE FRAIS *Cucumber, Crème Fraiche, Chervil, Chives* [7.00]
TERRINE À LA MODE LANDAISE *Foie Gras Terrine, Grilled Baguette* [17.00]
SALADE DE CREVETTES *Poached Shrimp, Remoulade, Pea Shoots and Mache Salad* [10.00]

PLATS LÉGERS *lighter plates*

- CROQUE-MONSIEUR** *Brioche with Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites* [10.00]
QUICHE LORRAINE *Bacon, Gruyère, Local Mesclun Greens* [12.00]
ŒUFS POCHÉS *Poached Eggs, Brioche, Madrange Ham, Hollandaise Sauce* [12.00]
SALADE DE POULET *Farmers Chicken Salad, Romaine, Fresh Herb Aioli, Local Vegetables* [15.00]
OMELETTE *Mushrooms, Chèvre, Local Mesclun Greens* [12.00]

PLATS PRINCIPAUX *heartier plates*

- CONFIT DE CANARD** *Duck Leg Confit, Sautéed Mushrooms, Spaetzle, Dijon Reduction* [19.00]
RAIE AU BEURRE BLANC *Sautéed Skate, Spinach, Roasted Tomato Beurre Blanc* [19.00]
STEAK FRITES *Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel* [24.00]
STEAK AU POIVRE VERT *Bistro Steak, Potato Boulangère, Haricots Verts, Green Peppercorn Sauce* [22.00]
GIGOT D'AGNEAU *Lamb Leg Steak, Pommes Frites, Beurre Maître d'Hôtel* [20.00]
TRUITE ALMONDINE *Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf* [18.00]
POULET FERMIER RÔTI *Roasted Half Chicken, English Peas, Morel Cream Sauce* [21.00]
RIS DE VEAU POÊLÉ *Sautéed Veal Sweetbreads, Mushrooms, Madeira Reduction* [22.00]
MAGRET DE CANARD *Grilled Magret Duck Breast, Caramelized Jerusalem Artichoke, Natural Reduction* [20.00]

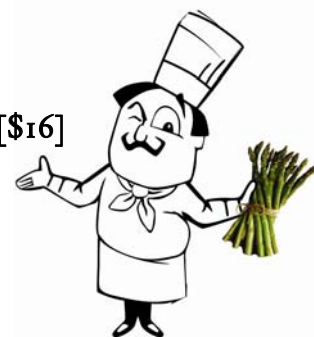
SUPPLÉMENTS *Louis' classic side dishes*

- Champignons de Paris* [6.00] *Pommes Frites* [5.00]
Epinards [4.00] *Riz Pilaf* [4.00]
Haricots Verts [5.00] *Spaetzle* [4.00]
Asperges [5.00]

ASPARAGUS MENU

MENU [\$30]

*WINE SUPPLEMENT [\$16]



HORS D'ŒUVRES

VELOUTÉ D'ASPERGES

Soup of Local Asparagus with Pernod

PINOT BLANC, DOMAINE MICHEL FONNE "VIGNOBLE DE BENWIHR" 2006

PLAT PRINCIPAL

SAUMON GRILLÉ AU BEURRE BLANC

Grilled Salmon, Sautéed Asparagus, Tarragon and Shallot Beurre Blanc

SANCERRE, DOMAINE DES VIEUX PRUNIERIS 2007

DESSERT

BEIGNETS

Warm Beignets, Ice Cream, Chocolate Sauce

CLAIRETTE DE DIE, JAILLANCE NV

APERITIFS

<i>Kir</i> 7.50	<i>Kir Royal</i> 8.00
<i>Muscatini</i> 9.00	<i>Pavot Rosé</i> 8.50
<i>Pernod</i> 7.00	<i>Ricard</i> 7.00
<i>Cocktail Maison</i> 9.95	

VINS AU VERRE *wines by the glass*

PÉTILLANT *sparkling*

- Louis Roederer Brut NV* [16.95]
Cremant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" [7.75]
Charles de Fère Brut Rosé NV [9.95]

BLANC *white*

- Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006* [9.95]
Lirac, Domaine Lafond 2007 [9.50]
Vouvray, François Pinon "Cuvée Tradition" 2007 [11.00]
Touraine, Sauvignon Blanc, Domaine de l'Hémonière 2008 [7.50]
Gewurztraminer, Marcel Hugg "Réserve des Chevaliers" 2007 [11.50]
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2007 [9.50]
Chablis, William Fevre "Champ Royaux" 2007 [14.25]

ROSÉ *pink*

- Saint Chinian, Domaine de Cambis "La Vie en Rose" 2008* [9.50]
Domaine de Montmarin "Les Oliviers" 2007 [5.95]

ROUGE *red*

- Juliéas, George Duboeuf 2006* [6.75]
Côtes du Roussillon, Jean Gardiés "Les Millères" 2007 [11.95]
Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru, Dom. de la Vougeraie "Les Marconnets" 2005 [19.50]
Bordeaux, Côtes de Francs, Château Lauriol 2005 [9.50]
Bourgogne, Capitain Gagnerot 2006 [13.50]
Châteauneuf du Pape, Cuvée du Vatican 2006 [16.50]
Syrab d'Hauterive, Durand "Vieilles Vignes" 2006 [7.95]
Bordeaux, Roc de Jean Lys 2004 [7.95]
Côtes du Rhône-Villages, Séguet, Laurence Féraud 2006 [9.50]