

Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

LA CARTE

hors d'oeuvres

CHARCUTERIE du JOUR	Market Price
VELOUTÉ de CHAMPIGNONS Mushroom Soup, Garlic Mousseline, Croutons... 5/9	
SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....	10
TARTE aux BLETTES Swiss Chard Tart.....	9
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	8
SALADE de BETTERAVES Marinated Beets, Chèvre, Pistachio Vinaigrette.....	10
MOULES à la PROVENÇALE Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil.....	11
SALADE D'ENDIVES Endive, Bayonne Ham, Apples, Whole Grain Mustard.....	10
FRISÉE aux LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....	11
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre.....	9
BEIGNETS de MORUE Cod Beignets, Citrus Aioli.....	12
TERRINE à la mode LANDAISE Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	18
GRAVLAX House Cured Salmon Gravlax, Capers, Crème Fraîche.....	12
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12

principaux

POULET à L'ESTRAGON (serves two) Whole Roasted Chicken, Pommes Frites ...	48
FILET de DAURADE Grilled Daurade, Sunchoke Purée, Verjus Gastrique.....	26
CANARD à l'ORANGE Roasted Duck Breast, Gratin Dauphinois, Sauce Orange..	22
CONFIT de CANARD Duck Leg Confit, Potato Lyonnaise, Dijon Reduction.....	21
SAUMON GRILLÉ Grilled Salmon, Puy Lentils, Sauce Salmis.....	23
GIGOT d'AGNEAU Lamb Leg Steak, White Beans, Piquillo Peppers, Persillade..	27
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	19
STEAK FRITES New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites.....	24
BOEUF BOURGUIGNON Red Wine Braised Beef, Traditional Garnishes.....	25
CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	12
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....	12
OMELETTE du JOUR	13
SALADE de POULET Chicken, Spinach, Apple, Crispy Shallots, Citrus Aioli.....	16
RIS de VEAU Sautéed Sweetbread, Button Mushrooms, Madeira Reduction.....	26

suppléments

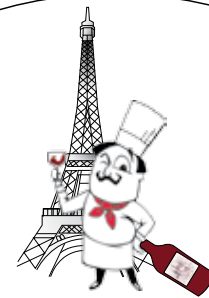
Riz Pilaf...4 / Champignons...5
 Pommes Frites...5 / Epinards...4
 Brussel Sprouts...5



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



PLAT du JOUR

Lundi

STEAK TARTARE.. \$21

Mardi

CHOUCROUTE GARNIE.. \$25

Mercredi

CASSOULET (pour deux).. \$46

Jeudi

ESCALOPE de VEAU VIENNOISE..\$25

Vendredi

POISSON du MARCHÉ

Samedi

TRAVERS de BOEUF.. \$26

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
Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay "Excellence" Brut Rosé NV.....	9.95
Champagne, Louis Roederer Brut Premier NV.....	22.00

blanc

(6 oz.)

Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2011.....	8.50
Bordeaux, Château Reynon "Cuvée de Louis" 2010.....	9.50
Saint-Véran, Christophe Cordier "Vieilles Vignes" 2006.....	9.50
Chablis, Simonnet-Febvre 2011.....	10.00
Vouvray, Domaine Pichot 2011.....	10.50
Riesling, Marcel Hugg "Réserve Saint Jean" 2009.....	11.00
Viré-Clessé, Guillemot-Michel "Quintaine" 2010.....	16.50

rouge

(6 oz.)

Beaujolais-Villages, Potel Aviron 2010.....	8.00
Côtes du Rhône, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2010.....	9.50
Chinon, Domaine Gouron 2010.....	10.00
Languedoc, Domaine de Fabrègues "Clos des Canilles" 2008.....	11.00
Marsannay, Louis Latour 2010.....	11.00
Médoc, Château La Cardonne 2009.....	13.00
Gigondas, Domaine du Gour de Chaulé 2007.....	18.00
Bordeaux, Blaye, Château Mondésir-Gazin 2009.....	20.00

APÉRITIFS

Kir Traditional French Aperitif of Crème de Cassis & white wine.....	7.50
Kir Royale 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 white wine & splash of soda water.....	9.95

RESTAURATEURS Tony Foreman & Cindy Wolf
 CHEF de CUISINE Matthew Robinett