Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

PETIT DÉJEUNER

hors d'oeuvres

CHARCUTERIE du JOUR.....**Market Price**
VELOUTÉ de CHAMPIGNONS Muschroom Soup, Garlic Mousseline, Croutons....**5/9**
SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....**10**
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....**8**
SALADE de BETTERAVES Beets, Chèvre, Sherry Vinaigrette.....**10**
SALADE AU ROQUEFORT Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort.....**10**
FRISÉE aux LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....**11**
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chêvre.....**9**
GRAVLAX House Cured Salmon Gravlax, Capers, Crème Fraîche.....**12**
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....**12**
TERRINE à la mode LANDAISE Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....**18**
MOULES à la PROVENÇALE Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil.....**11**
RIS de VEAU Sautéed Sweetbread, Button Mushrooms, Madeira Reduction....**13**
BEIGNETS de MORUE Cod Beignets, Citrus Aïoli.....**12**

principaux

PAIN PERDU Brioche French Toast, Seasonal Fruit.....**10**
OEUFS BROUILLÉS Scrambled Eggs, Gruyère, Madrange Ham, Chives.....**10**
ŒUFS sur le PLAT Fried Eggs, Bacon, Roasted Potatoes.....**10**
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....**12**
OMELETTE du JOUR.....**13**
ŒUFS POCHÉS Poached Eggs, Madrange Ham, Brioche, Hollandaise Sauce.....**14**
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....**19**
SAUMON à L'ANETH Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Dill Vinaigrette.....**14**
CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....**12**
BAVETTE RÔTIE Bavette Steak, Roasted Potatoes, Bordelaise Sauce.....**26**
SALADE de POULET Chicken, Spinach, Apple, Crispy Shallots, Citrus Aïoli.....**16**
CANARD à l'ORANGE Roasted Duck Breast, Gratin Dauphinois, Sauce Orange.....**22**

suppléments

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

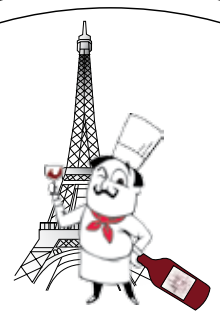
Ooh La La! Sunday Brunch

We invite you to join us
every Sunday for Brunch
10:30am to 2:00pm

See the Maitre d'Hotel to reserve your table

A Gratuity of 19% is suggested to parties larger than 7
We fry in 100 % Peanut Oil.

For Substitutions & Custom Preparations Please Add $1 Per Dish



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
BOEUF BOURGUIGNON.. $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**
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**
Mâcon-Villages, Moulin du Pont 2010	**9.50**
Vouvray, Domaine Pichot 2011	**10.50**
Riesling, Marcel Hugg "Réserve Saint Jean" 2009	**11.00**
Chablis, Christian Moreau 2010	**13.50**
Pouilly-Fuissé, Domaine J.A. Ferret 2009	**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 "Cuvée Terroir" 2007	**10.00**
Bordeaux, Château Beaulieu "Comtes de Tastes" 2007	**11.00**
Languedoc, Domaine de Fabrègues "Clos des Canilles" 2008	**11.00**
Marsannay, Louis Latour 2010	**11.00**
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 Royal Made with champagne & Crème de Cassis.....**8.00**
Muscatini 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 *Matthew Robinett*