



Bonne Table et Bons Vins

## PETIT LOUIS BISTRO

# PETIT DÉJEUNER

### hors d'oeuvres

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

### principaux

<b>OEUFs BROUILLÉS</b> Scrambled Eggs, Gruyère, Chives.....	8
<b>OEUFs sur le PLAT</b> Fried Eggs, Madrange Ham, Pomme Paille.....	10
<b>PAIN PERDU</b> Brioche French Toast, Dried Fruit Compote, Whipped Butter.....	10
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> Brioche with Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	11
<b>QUICHE LORRAINE</b> Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....	12
<b>OMELETTE</b> Sautéed Shrimp, Spinach, Roasted Tomatoes, Mesclun Greens.....	12
<b>OEUFs MEURETTE</b> Poached Eggs, Red Wine, Mushrooms, Lardons.....	13
<b>LOUIS CASSE-CROÛTES</b> Steak Sandwich, Onions, Tomatoes, Pommes Frites.....	14
<b>OEUFs de CANNE</b> Madrange Ham, Gruyère, Grilled Baguette.....	12
<b>SAUMON à L'ANETH</b> Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Dill Vinaigrette.....	14
<b>SALADE de POULET</b> Grilled Chicken, Romaine, Niçoise Olives, Capers.....	15
<b>GIGOT d'AGNEAU</b> Lamb Leg Steak, Pommes Frites, Beurre Maître d'Hôtel.....	23
<b>MAGRET de CANARD GRILLÉ</b> Duck Magret, Saurkraut, Dried Fig Reduction.....	21
<b>RIS de VEAU POËLÉ</b> Veal Sweetbreads, Mushrooms, Cauliflower, Madeira.....	22
<b>STEAK à CHEVAL</b> Grilled New York Strip, Poached Egg, Spinach, Hollandaise...	24

### suppléments

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

## Huîtres

\$13.00

### Half Dozen Raw Oysters

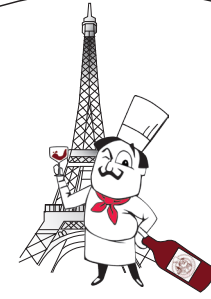
Blue Point Oysters, Sauce Mignonette

### 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

<b>Kir</b> Traditional French Aperitif of Crème de Cassis & white wine.....	7.50
<b>Kir Royal</b> Made with champagne & Crème de Cassis.....	8.00
<b>Muscatini</b> Muscat de Beaumes du Venise & Vodka served up.....	9.00
<b>Pavot Rosé</b> Blend of Cranberry Juice, Cointreau & Champagne.....	8.50
<b>Pernod</b> Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	7.00
<b>Ricard</b> Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	7.00
<b>Cocktail Maison</b> St. Germain Elderflower Liqueur with Sauvignon Blanc & splash of soda water.....	9.95

RESTAURATEURS Tony Foreman & Cindy Wolf  
CHEF de CUISINE Ben Lefenfeld