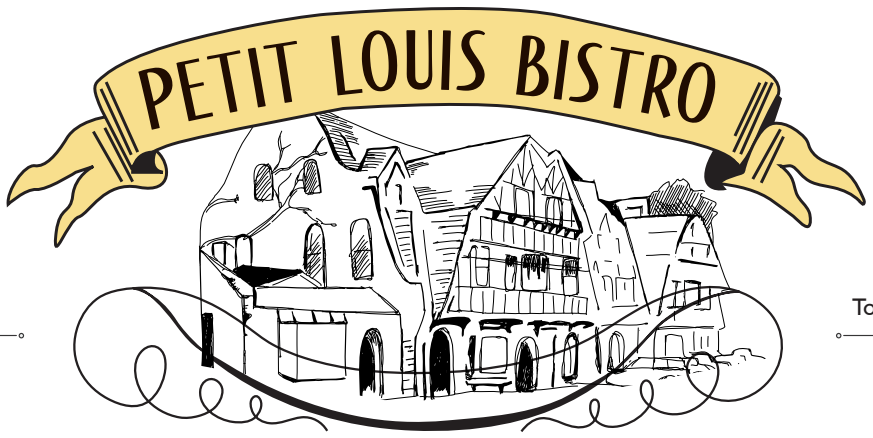
PETIT LOUIS BISTRO



CHEF DE CUISINE:
Antonio Burrell

RESTAURATEURS:
Tony Foreman & Cindy Wolf

PETIT DÉJEUNER

hors-d'œuvre

ASSORTIMENT de VIENNOISERIES Croissant, Pain au Chocolat, Brioche Bostok, Cinnamon Roll..... **12**

CHARCUTERIE du JOUR..... **Market Price**

SOUPE du JOUR..... **8**

SOUPE à l'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup..... **11**

SALADE de BETERAVES Roasted Beets, Frisee, Raspberry Vinaigrette, Hazelnuts, Chèvre..... **11**

AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre, Pistou..... **9**

PARFAIT de FOIE GRAS Foie Gras, Cranberry Gelée, Pumpkin Seed Crumble, Winter Radishes, Verjus..... **18**

BEIGNETS de CREVETTES Crispy Shrimp, Zucchini, Onion, Saffron Aioli..... **13**

MOULES au SAFRAN Sautéed Mussels, Saffron, Fennel, Ricard..... **13**

FRISÉE au LARDON Warm Frisée, Lardon, Sherry Vinaigrette, Poached Egg..... **11**

ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic..... **12**

SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette..... **9**

SALADE d'ENDIVES Granny Smith Apples, Radish, Roquefort, Mustard Vinaigrette..... **11**

GRAVLAX House-Cured Salmon, Capers, Crème Fraîche, Shallots..... **12**

principaux

OMELETTE du JOUR..... **Market Price**

PAIN PERDU Brioche French Toast, Braised Apples, Honey Crème Fraîche..... **10**

ŒUFS en MEURETTE Burgundian Poached Eggs, Lardon, Mushroom, Onion, Brioche..... **13**

CRÊPE au JAMBON Crêpe, Jambon Blanc, Winter Greens, Comté, Poached Egg..... **16**

QUICHE LORRAINE Lardon, Comté, Salade Verte..... **12**

QUICHE de MARCHÉ Market Vegetables, Chèvre, Salad Verte..... **12**

CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Comté, Pommes Frites (add Egg **2.00**)..... **15**

SALADE de SAUMON Grilled Salmon, Spinach, Egg, Dill Vinaigrette..... **16**

CONFIT de POULET Chicken Confit, Forest Mushroom, Roasted Carrot, Red Wine Reduction..... **16**

POULET à l'ESTRAGON Whole Roasted Chicken, Pomme du Jour(serves two)..... **54**

BROCHETTE de CREVETTES Grilled Shrimp, Ratatouille, Tomato, Garlic Beurre Blanc..... **25**

CASSOULET CASTELNAUDARY Duck Leg Confit, White Beans, Pork Belly..... **28**

TRUITE à l'ARDENNAISE Rainbow Trout, Lemon Caper Butter, Haricots Verts, Crispy Ham..... **22**

COUSCOUS au SAFRAN Saffron Couscous, Butternut Squash, Mushroom, Apple, Mustard Greens..... **16**

CANARD à l'ORANGE Grilled Duck Breast, Celeriac Purée, Tangerine, Kumquat Duck Jus..... **27**

POULET PAILLARD Roasted Chicken, Bayonne Ham, Winter Greens, Apple, Walnuts..... **25**

STEAK FRITES Grilled Sirloin, Sauce Béarnaise, Pommes Frites (add Egg **2.00**)..... **29**

suppléments

Pommes Rösti...6 / Champignons des Bois...14

Blette...6 / Lard Fûmé...4 / Pommes Frites...6 / Légumes du Marché...6

VISITEZ LE COMPTOIR

PÂTISSERIES, VIENNOISERIES, LIGHT FARE & SERIOUS COFFEE PROGRAM

Le Comptoir opens daily at 9 AM

A Gratuity of 19% is suggested to parties larger than 7.

We fry in 100% peanut oil.