



PETIT LOUIS BISTRO

RESTAURANT WEEK

\$35.00 (Plus Tax, Alcohol, and Gratuity) \$19.00 for Wine Pairings

Friday, January 12th – Sunday, January 21st

PREMIER

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX

Potato & Leek Soup

Côtes du Rhône Blanc, Château Beauchêne "Grande Réserve" 2016 3oz.

AUBERGINES CROQUANTES

Eggplant Napoléon, Tapenade, Tomato, Chèvre, Pistou

Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay "Excellence" Brut Rosé NV 3oz.

SALADE DE LENTILLES

Puy Lentils, Frisée, Aged Sherry Vinaigrette

Brouilly, Laurent Martray "Combiaty" Vieilles Vignes 2015 3oz.

PRINCIPAUX

SAUMON GRILLÉ

Salmon, Pommes Purées, Spinach, Beurre Rouge

Chablis, William Fevre "Champs Royaux" 2016 6oz.

MAGRET DE CANARD

Duck Breast, Mushroom Duxelles, Puff Pastry, Picholine Olive,
Red Wine Reduction

Côtes du Rhône, J.L. Chave Selection "Mon Coeur" 2015 6oz.

BLANQUETTE DE VEAU

Braised Veal, Carrots, Button Mushrooms, Cipollini Onion, Cream Sauce

Macôn-Fuissé, Vincent Girardin "Vieilles Vignes" 2015 6oz.

DESSERT

TARTE AU CHOCOLAT NOIR

Dark Chocolate Tart, Honey Crème Fraîche, Raspberries, Chocolate Sauce

Late Harvest Tannat, Château d'Aydie "Maydie" 2012 2oz.

TARTE AUX AIRELLES ROUGES

Cranberry Mousse, Brown Sugar Anglaise, Candied Orange Rind

Banyuls, La Tour Vieille "Reserva" NV 2oz.

