

# PETIT LOUIS BISTRO

## RESTAURANT WEEK

\$35 (Plus Tax, Alcohol, and Gratuity) \$19.00 for Wine Pairings  
Friday, January 11th – Sunday, January 20th

### PREMIERS

#### SOUPE DU JOUR

Soup of the Day

*Alsace, Sylvaner, Domaine Weinbach 2016 3oz.*

#### ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Snails, Fresh Herb Butter, Garlic

*Chablis, William Fèvre "Champs Royaux" 2017 3oz.*

#### SALADE DE CONCOMBRES

Cucumber Salad, Red Onion, Radishes, Capers, Upland Cress, Dill Crème Fraîche

*Bordeaux Blanc, Château Reynon "Cuvée de Louis" 2014 3oz*

### PRINCIPAUX

#### SAUMON GRILLÉ

Scottish Salmon, Pomme Purée, Spinach, Beurre Rouge

*Moulin-à-Vent, Laurent Perrachon & Fils "Terres Roses" 2016 6oz.*

#### GIGOT D'AGNEAU

Grilled Lamb Steak, Pommes Frites, Red Wine Shallot Butter

*Côtes du Rhône Villages Rouge, Mas de Boislaizon "Cuvée de Louis" 2015 6oz*

#### POULET GRILLÉ

Chicken Breast, Pomme Purée, Haricots Verts, Cognac Sauce

*Haut-Médoc, Château La Fon du Berger 2012 6oz.*

### DESSERTS

#### TARTE OPÉRA

Opera Torte, Espresso Caramel, Chocolate Cocoa Nib Tuiles

*Vin de Liqueur, Château d'Aydie "Maydie" 2013 2oz.*

#### FINANCIER AUX AMANDES

Spiced Almond Financier, Honey Cardamom Sauce, Roasted Apples

*Pineau des Charentes, Maison Prunier NV 2oz.*