

# PETIT LOUIS BISTRO

## RESTAURANT WEEK

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

Friday, August 2nd – Sunday, August 11th



### PREMIERS



#### ESCARGOTS

Snails, Fresh Herb Butter, Garlic

Chablis, Jean-Marc Brocard "Sainte Claire" 2018 3oz

#### VICHYSOISE

Chilled Potato & Leek Soup

Alsace, Belle Jardin "Blanc de Blancs" Brut NV 3oz.

#### AUBERGINES CROQUANTES

Eggplant Napoléon, Tapenade, Tomato, Chèvre, Pistou

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé, Commanderie de la Bargemone 2018 3oz.



### PRINCIPAUX



#### SAUMON GRILLÉ

Scottish Salmon, Olive Oil Crushed Yukon Gold Potatoes, Ratatouille

Sancerre, Jean-Max Roger "Cuvée Marnes et Caillottes" 2017 6oz.

#### CONFIT de CANARD

Duck Confit, Pommes Lyonnaise, Reduction Sauce

Côtes du Rhône Villages Rouge, Mas de Boislaizon "Cuvée de Louis" 2016 6oz

#### POULET GRILLÉ

Chicken Breast, Trumpet Mushrooms, Pommes Persillade, Chicken Reduction

Fleurie, Clos de la Roilette 2017 6oz.



### DESSERTS



#### TARTE aux PÊCHES

Peach Frangipane Tart, Blackberry Coulis, Lemon Chantilly

Muscats de Beaumes de Venise, Domaine Durban 2015 2oz.

#### GÂTEAU au CHOCOLAT et à l'ABRICOT

Chocolate & Apricot Torte, Brandy Anglaise

Banyuls, Domaine la Tour Vieille "Reserva" NV 2oz.