



CHEZ LOUIS

Service du midi



SUGGESTION DU MOMENT 9,90 €
Sauf samedis & jours fériés

FORMULE 15,50 €

Entrée + suggestion
Persillé, Crème Dubarry, Petite César

OU

Suggestion + dessert ou fromage blanc
Tiramisu, Crème brûlée, Croustillant ou Blanc de campagne à la louche

Le tout accompagné par :
1 verre de vin 12 cl, 1 pression 25 cl ou 1 sirop à l'eau
Rosé de Provence, Mâcon blanc, Côtes du Rhône

Sauf samedis & jours fériés

MENU « LE LOUIS » 25,50 €
Entrée + Plat + Dessert (dans le choix de la carte)

MENU ENFANT 8,00 €
Ballotine de volaille ou steak haché, frites maison,
1 glace, 1 sirop à l'eau

Tarifs TTC et service compris

LA CARTE

LES SALADES "SAUCES MAISON"

- Salade aux 2 canards 13,50 €
- Salade César 13,50 €

LES ENTRÉES

- Persillé du Chef 7,50 €
- Crème Dubarry & jambon Serrano 8,50 €
- Œuf croustillant façon meurette 9,50 €
- Gougère aux escargots & girolles 11,00 €

LES PLATS

- Risotto au bouillon de crustacés, gambas et brunoise de potimarron 14,00 €
- Retour de pêche, crémeuse de coquillages, tombée de pousses d'épinards et panais 14,00 €
- Burger « CHEZ LOUIS » 14,50 €
- Râble de lapin, mousseline de céleri rave, quelques pleurotes, jus à la fève de tonka. 15,00 €
- Pièce du boucher, frites, sauce Choron 17,50 €

FROMAGES

- Blanc de campagne à la louche, nature ou aux fines herbes 4,50 € - 5,00 €
- Terrine maison aux 3 fromages (Brillat-Savarin, chèvre frais, bleu) 6,00 €
- Assiette de 3 fromages à la coupe 6,00 €

DESSERTS

- Gratin de fruits d'automne
 - Tiramisu
 - Crème brûlée
 - Croustillant chocolat / praliné
 - Poire pochée à la vanille, sauce chocolat
- 5,50 €



La spécialité de Chez Louis 14,50 €
Tête de veau, fines herbes, légumes de Pot-au-feu
Tous les vendredis, samedis et lundis

Allergène : merci de nous consulter

“ Si vous n’êtes pas capable d’un peu de sorcellerie, ce n’est pas la peine de vous mêler de cuisine... ”
Colette