



PETIT LOUIS BISTRO
RESTAURANT WEEK

\$45 (Plus Tax, Alcohol, and Gratuity) \$25.00 for Wine Pairings
Friday, January 27th – Sunday, February 5th (No substitutions available)

PREMIERS

CONSOMMÉ DE BOEUF

Beef Broth, Puy Lentils, Lardon
Blaye-Côtes de Bordeaux, Château Mondésir 2019 (Red 3oz.)

AUBERGINES CROQUANTES

Eggplant Napoléon, Niçoise Olive Tapenade, Tomato, Chèvre, Pistou.
Crémant de Limoux, Michèle Capdepon "Révélation" Brut 2019 (Sparkling 3oz.)

SALADE D'ENDIVES

Endive Salad, Frisée, Apples, Fourme d'Ambert, Hazelnuts, Sherry Vinaigrette
Touraine, Domaine Bellevue Sauvignon Blanc 2021 (White 3oz.)

PRINCIPAUX

PÂTES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Garganelli Pasta, Parmesan Espuma, Wild Mushrooms
Côtes du Rhône-Villages, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2017 (Red 4oz.)

LOUP DE MER GRILLÉ

Grilled Branzino, Mushrooms, Sauce Verte
Côtes du Rhône, Domaine Les Aphillanthes "Clémentia" 2021 (White 4oz.)

COQ AU VIN

Red Wine Braised Chicken, Pomme Purée, Carrots, Pearl Onion
Beaujolais, Pierre-Marie Chermette "Origine Vieilles Vignes" 2021 (Red 4oz.)



DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE

Blond Chocolate Cheesecake, Chestnut Purée
Muscat de Beaumes de Venise, Domaine de Fenouillet 2021 (Sweet White 2oz.)

GÂTEAU AUX FRUITS

Orange Almond Cake, Cranberry Apricot Compote,
White Chocolate & Passion Fruit Crème Anglaise
Alsace, Belle Jardin "Blanc de Blancs" Brut NV (Sparkling 2oz.)



PETIT LOUIS BISTRO
RESTAURANT WEEK

\$45 (Plus Tax, Alcohol, and Gratuity) \$25.00 for Wine Pairings
Friday, January 27th – Sunday, February 5th (No substitutions available)

PREMIERS

CONSOMMÉ DE BOEUF

Beef Broth, Puy Lentils, Lardon
Blaye-Côtes de Bordeaux, Château Mondésir 2019 (Red 3oz.)

AUBERGINES CROQUANTES

Eggplant Napoléon, Niçoise Olive Tapenade, Tomato, Chèvre, Pistou.
Crémant de Limoux, Michèle Capdepon "Révélation" Brut 2019 (Sparkling 3oz.)

SALADE D'ENDIVES

Endive Salad, Frisée, Apples, Fourme d'Ambert, Hazelnuts, Sherry Vinaigrette
Touraine, Domaine Bellevue Sauvignon Blanc 2021 (White 3oz.)

PRINCIPAUX

PÂTES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Garganelli Pasta, Parmesan Espuma, Wild Mushrooms
Côtes du Rhône-Villages, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2017 (Red 4oz.)

LOUP DE MER GRILLÉ

Grilled Branzino, Mushrooms, Sauce Verte
Côtes du Rhône, Domaine Les Aphillanthes "Clémentia" 2021 (White 4oz.)

COQ AU VIN

Red Wine Braised Chicken, Pomme Purée, Carrots, Pearl Onion
Beaujolais, Pierre-Marie Chermette "Origine Vieilles Vignes" 2021 (Red 4oz.)

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE

Blond Chocolate Cheesecake, Chestnut Purée
Muscat de Beaumes de Venise, Domaine de Fenouillet 2021 (Sweet White 2oz.)

GÂTEAU AUX FRUITS

Orange Almond Cake, Cranberry Apricot Compote,
White Chocolate & Passion Fruit Crème Anglaise
Alsace, Belle Jardin "Blanc de Blancs" Brut NV (Sparkling 2oz.)

