



LA
TABLE DE

Louis ★

RESTAURANT



MENU DÉCOUVERTE



65.00€

Ile flottante au citron confit, herbes fraîches, anglaise émulsionnée au saumon fumé

Floating island with confit lemon, fresh herbs, custard emulsified with smoked salmon

Foie gras maison, algues noires et fèves de soja

Home-made foie-gras, black algae and soy beans



Le filet de bœuf «charolais » façon Auguste Escoffier

Filet of Charolais beef like Auguste Escoffier

Le rouget à la plancha, asperges vertes, ricotta, pignons de pin et chorizo Ibérique

Red mullet, green asparagus, ricotta, pine nuts and Iberian chorizo



Le soufflé du Baron

Parfum: grand marnier

Soufflé : Grand marnier

Le Louis, Dôme au chocolat, coeur fèves de tonka

Le Louis, chocolat dome, heart tonka bean



LES ENTRÉES / STARTERS



Soupe fraîche à l'eau de tomates, quenelle de glace à la moutarde

Fresh soup with tomato water, mustard ice cream

11.00€

L'œuf bio truffé en deux visions, mouillettes aux olives et basilic

The organic egg truffled in two visions, soldier of olives and basil

16.00€

La tomate mozzarella revisitée « in carozza »,
déclinaison de salaisons méditerranéennes

The mozzarella tomato revisited «in carozza», a variation of Mediterranean cured meats

18.00€

Ile flottante au citron confit, herbes fraîches,
anglaise émulsionnée au saumon fumé

Floating island with confit lemon, fresh herbs, custard emulsified with smoked salmon

19.00€

Saint Jacques cuites au sel d'épices, copeaux de champignons à
l'huile d'oseille sanguine

Scallop cooked with salt of spices, chips of mushrooms with blood sorrel oil

26.00€

LES INCONTOURNABLES

Pizza à la Truffe & mascarpone

Pizza with Truffle and mascarpone

28.00€

Foie gras mi-cuit « maison »,
algues noires et fèves de soja

Home-made foie-gras, black algae and soy beans

26.00€



LES VIANDES / MEAT



Le Louis Burger au boeuf «charolais», frites & salade

The Louis burger with Charolais beef, french fries & lettuce

Foie gras en supplément de 4.00€

23.00€

Le tartare de bœuf « charolais » coupé au couteau, frites & salade

Beef tartar, French fries & lettuce

23.00€

La pluma ibérique à la plancha, fleurs de thym, ail rose et échalotes en chemise

Iberian plum à la plancha, thyme flowers, pink garlic and shallots in shirt

26.00€

Le filet de bœuf «charolais » façon Auguste Escoffier

Filet of Charolais beef like Auguste Escoffier

34.00€

LES INCONTOURNABLES

Côte de boeuf Salers maturée, beurre de truffes noires

accompagnée d'une purée à la truffe

Grilled rib of beef, black truffle butter with truffle mashed potatoes

32.00€ /pour 1 personne

65.00€ /pour 2 personnes

Côte de boeuf Simmental maturée, beurre de truffes noires

accompagnée d'une purée à la truffe

Grilled rib of beef, black truffle butter with truffle mashed potatoes

95.00€ /pour 2 personnes

LES GARNITURES

Purée de pomme de terre à la truffe Risotto à la truffe

Mashed potatoes with truffle / truffle risotto

10.00 €

Wok de légumes Salade verte Frites

Gnocchi à la truffe

Vegetable wok / Salad / French fries / Truffle gnocchi

7.00 €

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Prix net TTC en euro- Service compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à votre demande



LES POISSONS / FISH



Le dos de cabillaud rôti au sésame,
crumble de carotte au cumin et à l'orange
Roasted cod loin with sesame, carrot crumble with cumin and orange

24.00€

Risotto de gambas aux petits pois et roquette,
émulsion de piment d'Espelette au citron
Prawns risotto with peas and arugula, emulsion of Espelette pepper with lemon

28.00€

Le rouget à la plancha, asperges vertes, ricotta, pignons de pin
et chorizo Ibérique
Red mullet, green asparagus, ricotta, pine nuts and Iberian chorizo

30.00€



LES FROMAGES / CHEESE

L'assiette sélection des fromages affinés par Cenery à Roquebrune sur argens

Cheese selection

18.00 €

LES INCONTOURNABLES

Suggestion du pêcheur de poisson sauvage
selon arrivage accompagné de légumes

Fish - suggestion of the day «daily delivery»

10.00€ les 100g

Bouillabaisse

Sur commande uniquement 48h avant
minimum 4 personnes – 30% d'arrhes à la commande

*Only upon order 48 hours in advance
4 pers. minimum - 30% deposit at the order - Price per person*

65.00€ /pers.



LES DESSERTS / DESERTS



Chariot de dessert

Dessert cart

9.00€ /portion

Coupe de glace & chantilly - 3 boules

Icecream and chantilly - 3 scoops

9.00€

Café gourmand

Café gourmand

10.00€

Assiette de fruits frais

Fruits dish

14.00€

LES INCONTOURNABLES

Le soufflé du Baron

Parfum: grand marnier ou du jour

Soufflé : Grand marnier ou daily suggestion

17.00€

Les crêpes Suzette comme autrefois,
flambées, glace vanille

« Crepes Suzette » flambé, vanilla ice-cream

9.00€

Gâteau d'anniversaire - sur commande
24h à l'avance - prix par personne

Birthday cake

14.00€

Brunch & Kids Club

TOUS LES DIMANCHES

DU 1^{ER} AVRIL AU 24 JUIN & DU 2 SEPTEMBRE AU 4 NOVEMBRE
DE 12H À 15H30

UN DIMANCHE POUR TOUS, À LA TABLE DE LOUIS...

★ **BRUNCH...** POUR LES GRANDS ★

★ **KIDS CLUB...** POUR LES PETITS ★

Buffet Méditerranéen

Plat chaud

Assortiment de fromages

Sélection de Desserts

Eaux-minérales & boissons chaudes comprises

TARIF - 49€ /PERS.

TARIF ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)- 24€



**ACCUEILLE GRACIEUSEMENT
LES PETITS
DE 3 ANS JUSQU'À 12 ANS**

