



LA  
TABLE DE

*Louis* ★

RESTAURANT



## LES ENTRÉES / STARTERS



Soupe de poissons de roche Maison, croûtons à l'ail et sa rouille au safran

*Home-made fish soup with croutons, garlic and saffron mayonnaise*

**17.00€**

Soupe fraîche d'eau de tomates, mirepoix de pommes granny smith, quenelle de glace à la moutarde

*Fresh tomato soup with Granny Smith & mustard ice cream*

**14.00€**

La Burratina di Buffalo crémeuse, carpaccio de tomates multicolores, jeunes pousses parfumées au basilic et vinaigre balsamique blanc

*Creamy Burratina di Buffalo, multicolored tomato carpaccio, salad with basil & white balsamic vinegar*

**18.00€**

Superposition d'œufs bio truffés en trompe l'œil, sablé au parmesan et olives noires, meringues à la fleur de sel et rabasse

*Layers of organic eggs with truffles, a fine parmesan and black olive sablé, meringues with fleur de sel & truffle*

**19.00€**

Noix de Saint-Jacques snackée à la plancha, petite nage de chocolat et cacao amer à la truffe

*Scallops à la plancha, with a chocolate and bitter cocoa and truffle sauce*

**27.00€**

Carpaccio de saumon fumé d'Ecosse sur son pain toasté, accompagné de son œuf poché, mousseline au citron Kumbawa et fleurs de câpres

*Scottish Smoked salmon carpaccio served with toast, a poached egg and a Kumbawa lemon & caper purée*

**19.00€**

### LES INCONTOURNABLES

Pizza à la Truffe & mascarpone,

roquette au velours balsamique de Modène  
*Pizza with Truffle and mascarpone, Rocket salad seasoned with Modena balsamic vinegar*

**32.00€**

La tranche épaisse de foie gras maison, rougail de mangues et son pain au quinoa

*Home-made foie-gras, with mango chutney and quinoa bread*

**27.00€**

### SUGGESTION VEGANE

Quinoa aux légumes croquants

*Quinoa with crunchy vegetables*

**Entrée - 16.00€ / Plat - 21.00€**



## LES VIANDES / MEAT



Le Louis Burger au boeuf «charolais» à la tomme de Brebis,  
frites & salade

*The Louis burger with Charolais beef, french fries & lettuce*

Foie gras en supplément de 4.00€

**24.00€**

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

*Steak tataré with Charolais beef, French fries & lettuce*

**24.00€**

Côte de veau de lait, tagliatelles de légumes de Provence,  
persillade de « Lard de Colonata »

*Rib of veal, tagliatelle with provençale vegetables, and «Lard de Colonata»*

**32.00€**

Le filet de bœuf limousin flambé, purée à la truffe, légumes

*Beef fillet from Limousin flambé, truffle purée & vegetables*

**36.00€**

## LES INCONTOURNABLES

**Côte de boeuf** limousine,  
beurre de truffe

*Grilled rib of beef, with truffle butter*

**68.00€** /pour 2 personnes

**Côte de boeuf** blonde de Galice,  
beurre de truffe

accompagnée d'une purée à la truffe & légumes

*Prime rib of beef, with truffle butter and truffle purée & vegetables*

**96.00€** /pour 2 personnes

## LES GARNITURES

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

*Mashed potatoes with truffle / truffle risotto*

**11.00 €**

Wok de légumes  
Salade verte

Frites

*Vegetable stir fry / Salad / French fries*

**8.00 €**

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Excepté la côte de boeuf Galice - origine Espagne

Prix net TTC en euro- Service compris

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



## LES POISSONS / FISH



Pavé de filet de cabillaud à la plancha,  
crumble de tomates au parmesan,  
roquette croquante à l'huile de noix et vinaigre de cidre

*Cod fillet, tomato & parmesan crumble, rocket salad  
with walnut oil & cider vinegar*

**26.00€**

Risotto de gambas et Saint Pierre au tartare de tomates  
et son émulsion de rouille du pêcheur

*St Pierre and Prawn Risotto with a tomato tartare and fish sauce*

**29.00€**

Dos de loup sauvage de Méditerranée, croustillant de jambon  
cru aux algues, mousseline de pommes de terre au serpolet

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

**28.00€**

Tarte aux filets de rougets, vierge au citron confit  
et huile d'olive

*Pie with red mullet fillets, virgin with preserved lemon and olive oil*

**24.00€**

## LES INCONTOURNABLES

**Suggestion du pêcheur** de poisson sauvage  
selon arrivage accompagné de légumes

*Fish – catch of the day accompanied with vegetables*

**11.00€** les 100g

### LA BOUILLABAISSE

Sur commande uniquement 48h avant  
minimum 2 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*

**2-3 personnes - 80.00€ /pers.**

**A partir de 4 personnes - 69.00€ /pers.**



## LES FROMAGES / CHEESE



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

*Cheese selection*

**18.00 €**



## LES DESSERTS / DESERTS



Chariot de dessert

*Dessert Trolley*

**10.00€ /portion**

Le Louis, Dôme au chocolat, coeur fèves de tonka

*«Le Louis», chocolat dome with tonka bean*

**10.00€**

Coupe de glace & chantilly - 3 boules

*Icecream and chantilly - 3 scoops*

**10.00€**

Café gourmand

*Café gourmand*

**11.00€**

Assiette de fruits frais

*Fresh Fruits*

**14.00€**

## LES INCONTOURNABLES

**Le soufflé du Baron**

Parfum du jour

*Soufflé : daily suggestion*

**19.00€**

**Desserts à partager**

Mousse au chocolat

Crème Caramel

**25.00€**

Gâteau d'anniversaire - sur commande

24h à l'avance - prix par personne

*Birthday cake*

**14.00€**



## MENU DÉCOUVERTE



65.00€

## MENU ACCORDS METS & VINS - 85.00€

3 verres de vins de la sélection de notre sommelier

Noix de Saint-Jacques snackée à la plancha, petite nage de chocolat  
et cacao amer à la truffe

*Scallops à la plancha, with a chocolate and bitter cocoa and truffle sauce*

ou /or

La tranche épaisse de foie gras maison, rougail de mangues et son pain au quinoa

*Home-made foie-gras, with mango chutney and quinoa bread*



Côte de veau de lait, tagliatelles de légumes de Provence,  
persillade de « Lard de Colonata »

*Rib of veal, tagliatelle with provencale vegetables, and «Lard de Colonata»*

ou /or

Dos de loup sauvage de Méditerranée, croustillant de jambon cru aux algues,  
mousseline de pommes de terre au serpolet

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



Le soufflé du Baron

Parfum du jour

*Soufflé – daily suggestion*

ou /or

Le Louis, Dôme au chocolat, coeur fèves de tonka

*«Le Louis», chocolat dome, with tonka bean*