

La Table de Louis

RESTAURANT



LES ENTRÉES / STARTERS



Oeufs brouillés bio à la truffe, mouillettes de foccacia

Organic scrambled eggs with truffle, focaccia bread fingers

16.00€

Carpaccio de bœuf, mariné au basilic, copeaux de parmesan, frites & salade

Beef carpaccio marinated in basil, parmesan, French fries and lettuce

17.00€

Salade César (œuf dur, mesclun, poulet, parmesan)

Caesar salad (hard-boiled egg, mesclun, chicken, parmesan)

18.00€

Palette de tomates, pistou & burrata crémeuse

Tomatoes wit pesto and creamy buratta

18.00€

Foie gras maison, pressé de mangue

Home-made foie-gras, pressed mango

21.00€

L'INCONTOURNABLE

Pizza à la Truffe & mascarpone

Pizza with Truffle and mascarpone

26.00€

Club sandwich de Louis au poulet & bacon
frites & salade

Louis Club Sandwich chicken and bacon

French fries & lettuce

19.00€

A PARTAGER

Assortiments de 4 entrées

A sélectionner parmi les entrées ci-contre et suggestions du jour

TO SHARE

Selection of 4 starters

To choose between a selection of starters and suggestions

21.00€ /pers.



LES VIANDES / MEAT



Tartare du boucher, frites & salade

Beef tartar, French fries & lettuce

21.00€

Le Louis Burger, mesclun d'herbes acidulées, tomme de brebis, croustillant de bacon, frites & salade

The Louis burger, mesclun, tomme, crispy bacon, french fries & lettuce

22.00€

Côte de veau au jus court au réglisse

Veal chop in a licorice juice

22.00€

Filet de boeuf laqué, caramel de truffe au genièvre

Filet of beef with truffle and juniper caramel

24.00€

L'INCONTOURNABLE

Côte de boeuf Française à la plancha, parfumée au sel de baies sauvages (pour 2 personnes) accompagné d'une purée à la truffe

Grilled rib of beef «à la Plancha», perfumed with wild salt (for 2 persons) with truffle mashed potatoes

64.00€

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

Vegetable wok / Salad / French fries

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



Aiguillette de Saint-Pierre, fraîcheur de pomme verte

Saint-Pierre perfumed with granny smith

22.00€

Dos de loup en vapeur d'algues, émulsion de citron safran

Sea bass in a lemon butter sauce

24.00€



LES FROMAGES / CHEESE

Sélection des fromages affinés

Cheese selection

14.00 €

L'INCONTOURNABLE

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.



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans / until 10 years old

Steak, poisson / frites, légumes ou pâtes carbonara
Glace 2 boules
Boisson

Steak, fish / french fries, vegetarian or carbonara / 2 scoops icecream / beverage

15.00€



LES DESSERTS / DESERTS



L'INCONTOURNABLE

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

9.00€

Palet Breton & ses fruits rouges

Palet Breton with red berries

9.00€

Coupe de glace & chantilly - 3 boules

Icecream and chantilly - 3 scoops

9.00€

Café gourmand

Café gourmand

10.00€

Gateau d'anniversaire - sur commande

24h à l'avance - prix par personne

Birthday cake

14.00€

Le soufflé du Baron

Parfum: grand marnier, framboise

Soufflé : Grand marnier and raspberry

17.00€

Les crêpes Suzette comme autrefois,
flambées, glace vanille

« Crepes Suzette » flambé, vanilla ice-cream

15.00€

A PARTAGER POUR 2 PERSONNES

Pizza Nutella

To share for 2 persons

Pizza Nutella

15.00€



MENU DÉCOUVERTE



65.00€

Pizza à la Truffe & mascarpone

Pizza with Truffle and mascarponee

Foie gras maison, pressé de mangue

Home-made foie-gras, pressed mango



Filet de boeuf laqué, caramel de truffe au genièvre

Filet of beef with truffle and juniper caramel

Dos de loup en vapeur d'algues, émulsion de citron safran

Sea bass in a lemon butter sauce



Le soufflé du Baron

Parfum: grand marnier, framboise

Soufflé : Grand marnier and raspberry

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

PROVENCE

ROSÉ

V de Vaudois - IGP des Maures	75 cl	27.00 €
Château Vaudois - AOP Côtes de Provence	75 cl	39.00 €
	150 cl	75.00 €
	300 cl	173.00 €
	450 cl	270.00 €
Château Vaudois - AOP Côtes de Provence - Cuvée Marie	75 cl	75.00 €

BLANC

V de Vaudois - IGP des Maures	75 cl	35.00 €
Vaudois Prestige - IGP des Maures - Cuvée Christelle - Viognier	75 cl	63.00 €

ROUGE

Château Vaudois - AOP Côtes de Provence	75 cl	42.00 €
Vaudois Prestige - IGP des Maures - Cuvée Jonathan	75 cl	59.00 €

VIN AU VERRE

Rosé

V de Vaudois - IGP des Maures

15 cl - 5.00 €

Château Vaudois - AOP Côtes de Provence

15 cl - 8.00 €

Blanc

V de Vaudois - IGP des Maures

15 cl - 6.00 €

Vaudois Prestige - IGP des Maures
Cuvée Christelle - Viognier

15 cl - 14.00 €

Rouge

Château Vaudois - AOP Côtes de Provence

15 cl - 7.00 €

VINS ROUGE

LOIRE - Gidondas - Sieur Alphonse	75 cl	40.00 €
RHÔNE - Côte du Rhône - E.Guigal	75 cl	47.00 €
RHÔNE - Crozes Hermitage - E.Guigal	75 cl	51.00 €
RHÔNE - Côte-Rôtie - Brune & Blonde de Guigal	75 cl	95.00 €
BEAUJOLAIS - Brouilly - Château de Pierreux	75 cl	35.00 €
CAHORS - Clos Triguédina - Prince Probus	75 cl	49.00 €
BORDEAUX - Saint Emilion - La Colombière	75 cl	37.00 €
BORDEAUX - Pessac - Les Hauts de Smith	75 cl	65.00 €
BORDEAUX - Margaux - Baron de Brane	75 cl	74.00 €
BORDEAUX - Listrac - Château Clarke	75 cl	79.00 €

VINS BLANC

LOIRE - Pouilly Fumé - Domaine de Maltaverne	75 cl	42.00 €
LOIRE - Pouilly Fumé - Le Grand Plateau	75 cl	47.00 €
LOIRE - Sancerre - Comte Lafond	75 cl	49.00 €
BOURGOGNE - Chardonnay - Grand Ardèche Louis Latour	75 cl	51.00 €
BOURGOGNE - Chablis - Grand Regnard	75 cl	67.00 €
BOURGOGNE - Chablis - 1er Cru Jean-Marc Brocard	75 cl	68.00 €

VINS DU MONDE

Rouge

Castilla y León - Riscal 1860 - Marqués de Riscal - Espagne	75 cl	52.00 €
Rupert & Rothschild - Classique - Afrique du sud	75 cl	50.00 €

Blanc

Rueda - Marqués de Riscal - Espagne	75 cl	52.00 €
-------------------------------------	-------	---------

CHAMPAGNE

Taittinger - Brut	15 cl	14.00 €
	75 cl	75.00 €
	150 cl	160.00 €
Moët & Chandon - Brut Impérial	75 cl	85.00 €
	150 cl	175.00 €
Ruinart - Blanc de Blanc	75 cl	140.00 €
	150 cl	270.00 €
Laurent Perrier - Brut rosé	75 cl	155.00 €
Taittinger - Comtes de Champagne	75 cl	250.00 €
Moët & Chandon - Cuvée Dom Pérignon	75 cl	280.00 €
Perles de Marie - Vin mousseux de qualité - Pétillant rosé	75 cl	59.00 €

EAUX-MINÉRALES

Evian	50 cl	6.00 €
	100 cl	8.00 €
Badoit	50 cl	6.00 €
	100 cl	8.00 €
San Pellegrino	50 cl	6.00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	3.00 €
Café allongé	4.00 €
Cappuccino	5.00 €
Thé (<i>Sencha / Earl grey / Darjeeling / Fruits rouges / Vert menthe</i>)	5.00 €
Infusion (<i>Tilleul / Verveine / Camomille</i>)	5.00 €