

A decorative border surrounds the central text, featuring a large orange flower on the left, a white daisy at the top right, a yellow sunflower on the right, and several orange and yellow chrysanthemums at the bottom. Green fern-like leaves and a black and white line drawing of a radish are also part of the floral arrangement.

Le Petit Louis

Carte Printanière
2025

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy



Le Petit Louis vous présente son

MENU printanier

Notre restaurant vous accueille toute la semaine dans un cadre chaleureux, où la convivialité est au rendez-vous.

Nous vous proposons une cuisine 100 % maison, élaborée à partir de produits frais et de saison, en changeant de carte au fil des saisons.

Que ce soit pour un repas entre amis, en famille ou pour une pause déjeuner, venez découvrir nos plats préparés avec soin et passion.

Profitez d'une ambiance détendue et laissez-vous séduire par nos saveurs maison.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment.

A decorative border surrounds the text, featuring a large orange flower on the left, a white daisy on the top right, a yellow sunflower on the right, and several orange and yellow chrysanthemums at the bottom. Green fern-like leaves and a line drawing of a radish are also part of the arrangement.

Le Petit Louis

Bonne dégustation

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy



À PARTAGER

2 À 4 PERSONNES

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Assortiment de charcuterie composé chaque semaine par nos chefs.

Nous recevons nos produits bruts directement d'Italie et les découpons avant chaque service pour vous garantir fraîcheur et qualité

17.75€

BRUSCHETTA LOUIS

Pain viennois toasté, pesto vert, burrata crémeuse, jambon de parme, fruits frais/rôtis et filet de crème balsamique.

Disponible aussi en version saumon fumé ou légumes grillés afin de s'adapter à toutes les restrictions alimentaires.

15.75€

DOUCEUR VÉGÉTALE

Blinis de Patate Douce, crème de Brie, ciboulette et Huile de Noix.

15.75€



NOS ENTRÉES

Asperges vertes rôties, mayonnaise à l'huile de noix, jaune d'œuf confit et tartine campagnarde

10.75€

Carpaccio de betterave en 3 textures ;
crue, cuite et pickles
Ricotta fouettée estragon et citron confit

9.75€

Galette de blé, céviche de Turbot mariné au citron vert, radis croquants, choux rouge, sauce au tahini et huile d'olive

11.75€

Tataki de bœuf, garniture thaï, gel coriandre, sauce corsée et cacahuète

12.75€



NOS PLATS

printaniers

Souris d'agneau confite, jus corsé au citron confit, accompagnée de légumes de saison glacés

22.75€

Risotto crémeux aux asperges vertes et petits pois frais, légère touche de gorgonzola italien, chips de nori

21.75€

Maquereau mariné grillé, crémeux de patate douce, condiment agrumes grillés et gingembre

22.75€



NOS PLATS

Signature Louis

Magret de Canard, crémeux de patate douce et jus corsé aux notes de pain d'épices

26.75€

Filet de Bœuf, légumes de saison rôtis et glacés, jus corsé aux échalotes

26.75€

Carré d'agneau, crémeux de panais et vanille, jus de viande réduit

24.75€

Turbot rôti, crémeux de patate douce, émulsion citron confit, noisettes torréfiées

23.75€

Dorade sébaste, asperges fraîches et condiment aux agrumes grillés

22.75€



NOS DESSERTS

Le Petit Louis ; moelleux au chocolat, ganache montée caramel beurre salé, mousse légère au chocolat et glace straciatella

10.25€

Pavlova printanière ; pavlova à la rhubarbe en 3 textures ; compotée, crue et pochée, mousse légère à la fleur de sureau

10.25€

Brioche perdue ; brioche artisanale imbibée au lait d'amande, miel des Vosges et amandes effilées

10.25€

Fromage blanc local ; coulis aux fruits de saison maison et amandes effilées

7.25€

Assortiment de fromages locaux ; salade verte et confit d'oignons maison

10.25€

Nos boules de glaces sont disponibles à la demande.

A decorative border of various flowers and leaves surrounds the central text. In the top left, there is a black and white line drawing of a leafy plant. To its right is a large white daisy with a yellow center. On the left side, there is a large orange flower. In the bottom left, there is a black and white line drawing of a radish. To its right is a large yellow sunflower. In the bottom right, there are several orange and yellow chrysanthemums. A large green fern frond runs horizontally across the bottom of the page.

Le Petit Louis et ses menus.

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy



Le Petit Louis vous présente son
MENU *Petit Louis*
- 26,90€

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

Uniquement les midis et hors jours fériés.

Entrées :

Asperges vertes rôties, mayonnaise à l'huile de noix, jaune d'œuf confit et tartine campagnarde.

où

Carpaccio de betterave en 3 textures ; crue, cuite et pickles
Ricotta fouettée estragon et citron confit.

Plats :

Demi magret de Canard, crémeux de patates douce et jus corsé aux saveur pains d'épices.

où

Risotto crémeux aux asperges vertes et petits pois frais, légère touche de gorgonzola italien, chips de nori.

où

Dorade sébaste, asperges fraîches et beurre aux agrumes grillés.

Desserts :

Brioche perdue imbibée au lait d'amande, miel des Vosges et amandes effilées.

où

Pavlova à la rhubarbe en 3 textures ; compotée, crue et pochée, mousse légère à la fleur de sureau.



Le Petit Louis vous présente son

MENU *Louis*

- 42.00€

Entrée - Plat - Dessert

Entrées :

Asperges verte fraîches, mayonnaise à l'huile de noix, jaune d'œuf confit et tartine campagnarde

ou

Galette de maïs, ceviche de **Turbot** mariné au citron vert, radis croquants, choux rouge, sauce au tahini et huile d'olive.

ou

Tataki de bœuf, garniture thaï, gel coriandre, sauce corsée et cacahuète

Plats :

demi magret de Canard, crémeux de patate douce et jus corsé aux saveurs de pain d'épices

ou

Risotto crémeux aux asperges vertes et petits pois frais, légère touche de gorgonzola italien, chips de nori

ou

Souris d'agneau confite, jus corsé au citron confit, accompagnée de légumes de saison glacés

ou

Turbot rôti, crémeux de patate douce, émulsion citron confit, noisettes torréfiées

Desserts :

Desserts au choix à la carte



Le Petit Louis

vous remercie.

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy