Le Petit Louis

Carte Estivale
2025

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy

Le Petit Louis vous présente son

MENU estivale

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.

Le Petit Louis

Belle dégustation

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy

A PARTAGER

2 à 4 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

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

15.75€

NOS ENTRÉES

Crudo de thon rouge ; *jus d'été, pastèque rôtie, citron, huile pimentée et glace concombre.*

13.75€

Acccord Mets- Vin : AOC Bourgueil – Lame Delisle Boucard ..... 6.75€

Sashimi à la Louis ; *marinade soja et huile sésame, jus d'orange sanguine, miel, huile d'olive et perles de calamansi.*

12.75€

Acccord Mets- Vin : AOP Côtes de Provence Rosé M de Minuty ..... 6.75€

Burrata et Tomates ; *carpaccio de tomates anciennes, buratta, graines torréfiées et sorbet basilic.*

12.75€

Acccord Mets- Vin : AOC Cheverny Blanc – Domaine Sauger ..... 7.50€

Golden Crunch ; *mélange de pousses fraîche, tartine au fromage de chèvre affiné, pancetta grillée, noix de pécan caramélisées au miel et piment d'Espelette, pickles d'oignon rouge, vinaigrette à l'huile de noix.*

Disponible sans pancetta grillée.

14.75€ - plat : 21.75€

Acccord Mets- Vin : AOP Coteaux du Layon Blanc Frairies ..... 6.50€

Véritable Carpaccio ; *carpaccio entièrement fait par nos soins, vinaigrette aux câpres et citron, parmesan râpé.*

14.75€

Acccord Mets- Vin : AOC Cadillac – Château Farizeau ..... 7.00€

NOS PLATS

Tataki de Canard ; *marinade soja, miel et vin de Toul, déclinaison de cerises en 3 façons : fraîches, chutney et pickles.*

24.75€

Acccord Mets- Vin : AOC Bourgueil – Lame Delisle Boucard ..... 6.75€

Filet de Bar ; *émulsion à la noix de coco, huile basilic, éclats de grenade fraîche.*

22.75€

Acccord Mets- Vin : AOC Pouilly Fumé – Michel Redde et Fils..... 7.75€

Tataki de Thon Rouge ; *snacké aux 2 sésames, huile de sésame grillé, jus citron vert et perles de Yuzu.*

23.75€

Acccord Mets- Vin : Empreintes Gamay (Vin de France) – Maison Lelièvre ..... 5.50€

Noix d'entrecôte ; *pièce de 250g, sauce à la pêche et romarin, pickles de pêches.*

34.75€

Acccord Mets- Vin : AOC Vacqueyras – Château Bois d'Arlène..... 8.00€

Tagliata de poulet ; *grillé au zaatar, sauce yaourt et menthe fraîche, roquette, parmesan et éclats de grenade.*

21.75€

Acccord Mets- Vin : AOP Coteaux du Layon Blanc Frairies ..... 6.50€

Salade Louise ; *Salade de roquette, pêches grillées, burrata crémeuse, grenades, pistaches et graines torréfiées, vinaigrette au basilic.*

20.75€

Acccord Mets- Vin : AOC Entre Deux Mers – Château Farizeau ..... 6.50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Désormais, accompagnez vos plats avec l'accompagnement de votre choix parmi notre sélection.

- *Frites de patates douces*
- *Légumes de saison grillé*
- *Pommes de terre grenailles à l'ail*
- *Purée de vitelottes*
- *Salade verte*

Un seul accompagnement est compris avec votre plat.
Tout accompagnement additionnel est au tarif de 3 €.

NOS DESSERTS

Le petit Louis ; *Moelleux au chocolat, ganache montée caramel beurre salé, mousse légère chocolat blanc et glace straciatella.*

10.25€

Pavolva d'été ; *Pavolva à la pêche en 3 textures : compotée, crue et confite. Mousse légère à la verveine.*

10.25€

Gourmandise d'Orient ; *Cheesecake vanille, cardamome et pistache.*

10.25€

Subtilité estivale ; *Biscuit aux amandes, fraises confites et fraîches, syphon et glace huile d'olive.*

10.25€

Assiette de Fromage ; *Sélection les "Frères Marchands"*

11.75€

Fromage Blanc ; *Coulis fraise et amandes torréfiées.*

9.25€

Le Petit Louis

et ses menus

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy

Le Petit Louis vous présente son

MENU *Petit Louis*

– 29,90€

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

Uniquement les midis du lundi au vendredi et hors jours fériés.

Entrées :

Burrata et Tomates ; *carpaccio de tomates anciennes, buratta, graines torréfiées et sorbet basilic.*

où

Golden Crunch ; *mélange de pousses fraîche, tartine au fromage de chèvre affiné, pancetta grillée, noix de pécan caramélisées au miel et piment d'Espelette, pickles d'oignon rouge, vinaigrette à l'huile de noix.*

Disponible sans pancetta grillée.

Plats :

Tagliata de poulet ; *grillé au zaatar, sauce yaourt et menthe fraîche, roquette, parmesan et éclats de grenade.*

où

Salade Louise ; *Salade de roquette, pêches grillées, burrata crémeuse, grenades, pistaches et graines torréfiées, vinaigrette au basilic.*

Desserts :

Fromage Blanc ; *Coulis fraise et amandes torréfiées.*

où

Subtilité estivale ; *Biscuit aux amandes, fraises confites et fraîches, syphon et glace huile d'olive.*

Le Petit Louis vous présente son

MENU *Louis* - 44.00€

Entrée - Plat - Dessert

Entrées :

Crudo de thon rouge *; jus d'été, pastèque rôtie, citron, huile pimenté et glace concombre.*

où

Véritable Carpaccio *; carpaccio entièrement fait par nos soins, vinaigrette aux câpres et citron, parmesan râpé.*

où

Sashimi à la Louis *; marinade soja et huile sésame, jus d'orange sanguine, miel, huile d'olive et perles de calamansi.*

Plats :

Tataki de Canard *; marinade soja, miel et vin de Toul, déclinaison de cerises en 3 façons : fraîches, chutney et pickles.*

où

Filet de Bar *; émulsion à la noix de coco, huile basilic, éclats de grenade fraîche.*

où

Tataki de Thon Rouge *; snacké aux 2 sésames, huile de sésame grillé, jus citron vert et perles de Yuzu.*

où

Noix d'entrecôte *; pièce de 300g, sauce à la pêche et romarin, pickles de pêches.* ***Supplément de 2.5€***

Desserts :

Desserts au choix à la carte

Le Petit Louis

vous remercie.

Ne pas jeter sur la voie publique - Impression Règnière Imprimerie

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy