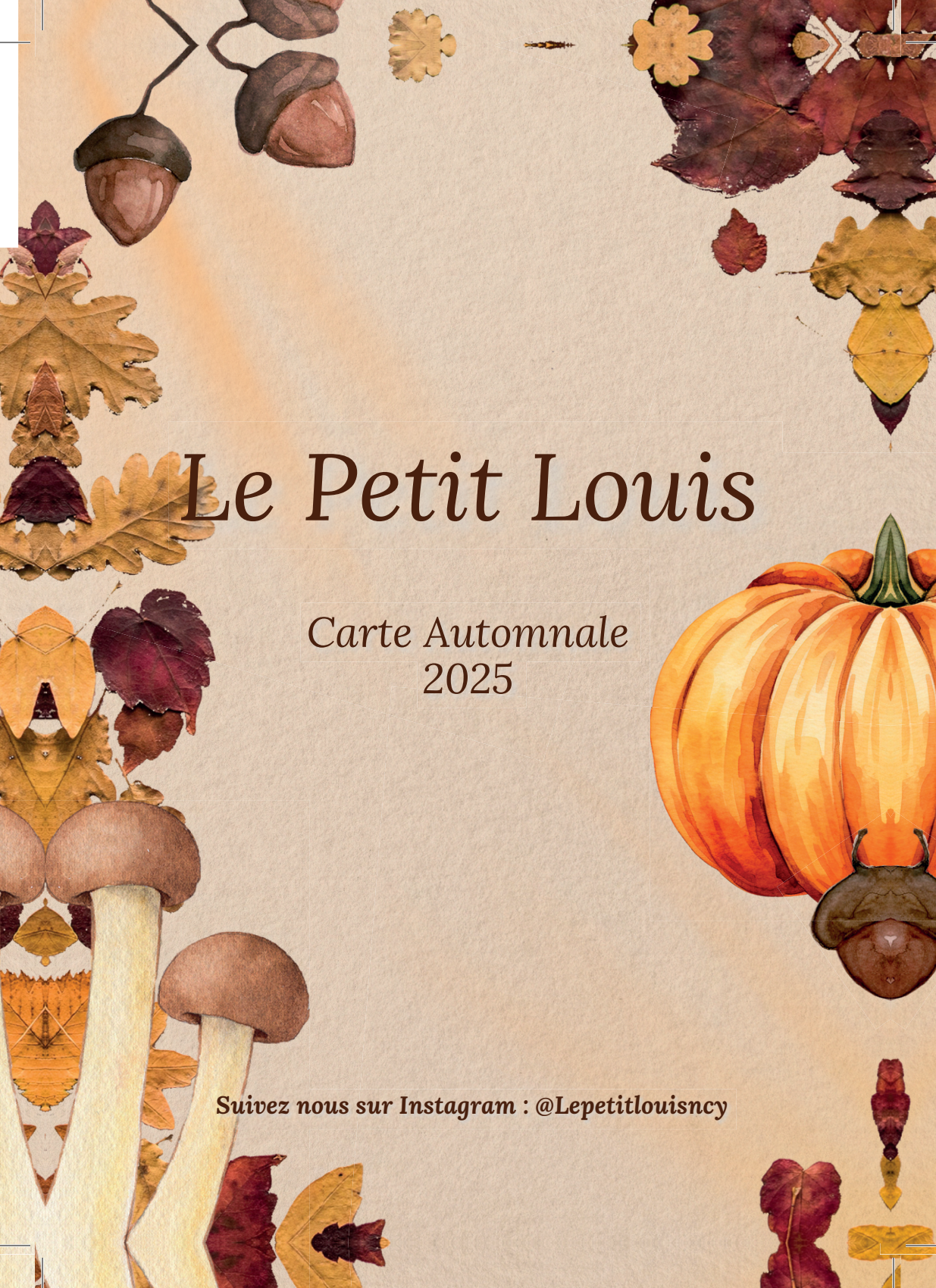




Le Petit Louis

Carte Automnale
2025

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy



Le Petit Louis vous présente son

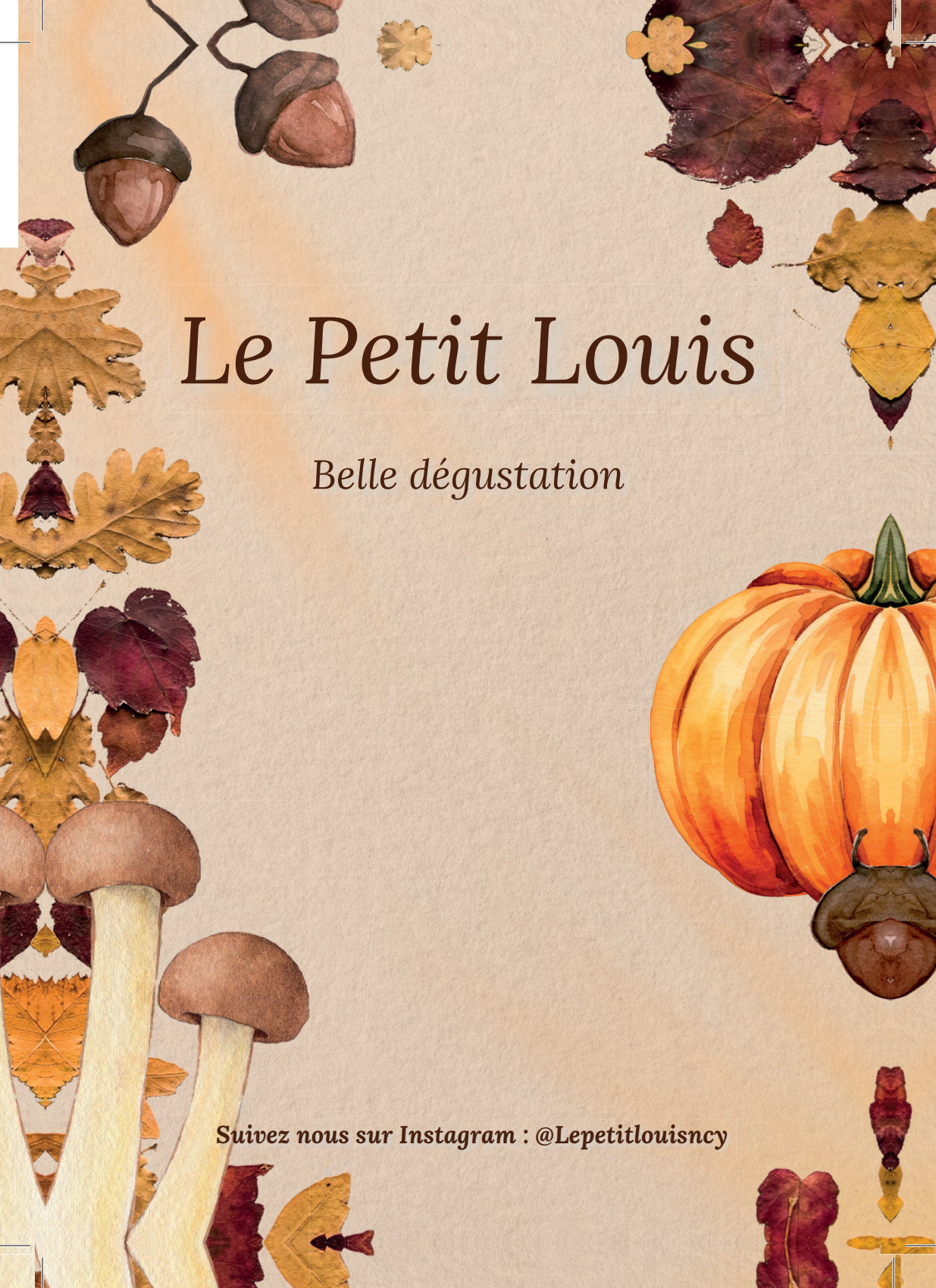
MENU automnale

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.

The background of the page is decorated with various autumn-themed illustrations. In the top left, there are acorns and leaves. In the top right, there are more leaves and a small flower. On the left side, there are several leaves and mushrooms. On the right side, there is a large pumpkin and a small insect. At the bottom, there are more leaves and a small insect.

Le Petit Louis

Belle dégustation

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitolouisncy



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



Tartine automnale ; Pain grillé de campagne, champignons poêlés, lamelles de poire légèrement rôties, marrons émiettés, gorgonzola, filet de miel et quelques noix concassées. 13.75€

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

Foie gras made in Louis ; Foie gras mariné au Cognac VS, tranches de brioches toastés à l'huile de noix, chutney figues et pommes caramélisées. 14.75€

Accord Mets- Vin : AOP Loupiac Blanc Château Loupiac-Gaudiet (2018) 7.75€

Harmonie d'automne ; Crémeux de courge aux marrons, tuile croquante au parmesan. 12.75€

Accord Mets- Vin : IGP Pays d'Oc Blanc Paul Mas Réserve Chardonnay 6.75€

Vosgienne Louis ; Salade verte, pommes de terre rôties, lard grillé, oignons fondants, crème à la ciboulette et toasts P'tit Gros Lorrain. 13.75€ - Plat : 20.75€

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

Forêt d'automne ; Crémeux de champignons de saison, éclats de noisettes, huile de truffe et croutons au beurre noisette. 12.75€

Accord Mets- Vin : AOP Bourgogne Rouge Domaine du Château de Philippe le Hardi Pinot Noir Vieilles Vignes 8.00€





Nos plats

Effiloché de porcelet rôti ; Mijotage doux sur plaque durant 4 heures, jus aux aromates et oignons fondants.

22.75€

Accord Mets- Vin : AOP Bourgogne Rouge Domaine du Château de Philippe le Hardi Pinot Noir Vieilles Vignes 8.00€

Le Gourmand truffé ; Brioche toastée, oignons caramélisés, foie gras et mayonnaise truffée maison, steak haché, lard grillé et carpaccio de truffes.

21.75€

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

Magret de Canard rôti ; Magret entier, accompagné d'une sauce à l'orange corsée.

26.75€

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

Risotto Automnale ; Risotto crémeux au gorgonzola, petits pois croquants et de champignons de saison légèrement grillés.

21.75€

Accord Mets- Vin : AOP Vacqueyras – Rouge Fontimble Seigneur (2023) 8.00€

Turbot rôti ; Rôti au beurre noisette, émulsion de courge et éclats de marrons.

26.75€

Accord Mets- Vin : AOP Loupiac Blanc Château Loupiac-Gaudiet (2018)..... 7.75€

Risotto Perles d'Automne; Risotto crémeux au gorgonzola, petits pois croquants et Saint Jacques snackées à la minutes.

22.75€

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

Joue de Boeuf confite; Mijotage doux sur plaque durant 3 heures, jus vin rouges

23.75€

Accord Mets- Vin : AOP Vacqueyras – Rouge Fontimble Seigneur (2023)..... 8.00€



Retrouvez nos menus en fin de carte.



Nos accompagnements

Désormais, accompagnez vos plats avec
l'accompagnement de votre choix parmi notre sélection.
(Hors nos risottos)

- Frites de patates douces
- Légumes de saison grillé
- Purée de pommes de terres
- Crémeux de courges
- Salade verte

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



Nos desserts

Gourmands

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

10.25€

Douceur d'Automne; Clafoutis moelleux aux poires et pépites de chocolat, légèrement parfumé à la vanille.

10.25€

Brioche d'Or ; Brioche perdue , nappée de chocolat noir fondu, amandes torréfiées et accompagnée d'une glace noisette.

10.25€

Mont Blanc d'Automne ; Crème de marrons onctueuse, délicatement dressée autour d'un cœur de meringue, mousse légère vanille et noisettes torréfiées concassées

10.25€

Assiette de Fromage ; Sélection les "Frères Marchands"

11.75€

Fromage Blanc ; Miel et noisettes torréfiées concassées.

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 samedi et
hors jours fériés.

Entrées :

Harmonie d'automne ; Crèmeux de courge aux marrons, tuile croquante au parmesan.

ou

Tartine automnale ; Pain grillé de campagne, champignons poêlés, lamelles de poire légèrement rôties, marrons émiettés, gorgonzola, filet de miel et quelques noix concassées.

ou

Forêt d'automne ; Crèmeux de champignons de saison, éclats de noisettes, huile de truffe et croutons au beurre noisette.

Plats :

Effiloché de porcelet rôti ; Mijotage doux sur plaque durant 4 heures, jus aux aromates et oignons fondants.

ou

Risotto Automnale ; Risotto crèmeux au gorgonzola, petits pois croquants et de champignons de saison légèrement grillés.

ou

Joue de Boeuf confite ; Mijotage doux sur plaque durant 3 heures et jus vin rouges.

ou

Vosgienne Louis ; Salade verte, pommes de terre rôties, lard grillé, oignons fondants, crème à la ciboulette et toasts P'tit GrosLorrain.

Desserts :

Fromage Blanc ; Miel et noisettes torréfiées concassées.

ou

Mont Blanc d'Automne ; Crème de marrons onctueuse, délicatement dressée autour d'un cœur de meringue et noisettes torréfiées concassées





Le Petit Louis vous présente son **MENU** *Louis* – 42.00€

Entrée - Plat - Dessert

Entrées :

Tartine automnale ; Pain grillé de campagne, champignons poêlés, lamelles de poire légèrement rôties, marrons émiettés, gorgonzola, filet de miel et quelques noix concassées.

ou

Foie gras made in Louis ; Foie gras mariné au Cognac VS, tranches de brioches toastés à l'huile de noix, chutney figues et pommes caramélisées. **Supplément de 2€**

ou

Harmonie d'automne ; Crèmeux de courge aux marrons, tuile croquante au parmesan.

ou

Vosgienne Louis ; Salade verte, pommes de terre rôties, lard grillé, oignons fondants, crème à la ciboulette et toasts P'tit Gros Lorrain

ou

Forêt d'automne ; Crèmeux de champignons de saison, éclats de noisettes, huile de truffe et croutons au beurre noisette.

Plats :

Effiloché de porcelet rôti ; Mijotage doux sur plaque durant 4 heures, jus aux aromates et oignons fondants.

ou

Magret de Canard rôti ; Magret entier, accompagné d'une sauce à l'orange corsée.

Supplément de 2€

ou

Risotto Automnale ; Risotto crémeux au gorgonzola, petits pois croquants et de champignons de saison légèrement grillés. **Risotto Perles d'Automnes disponibles également.**

ou

Turbot rôti ; Rôti au beurre noisette, émulsion de courge et éclats de marrons.

Supplément de 2€

ou

Le Gourmand truffé ; Brioche toastée, oignons caramélisés, foie gras et mayonnaise truffée maison, steak haché, lard grillé et carpaccio de truffes. **Supplément de 1.5€**

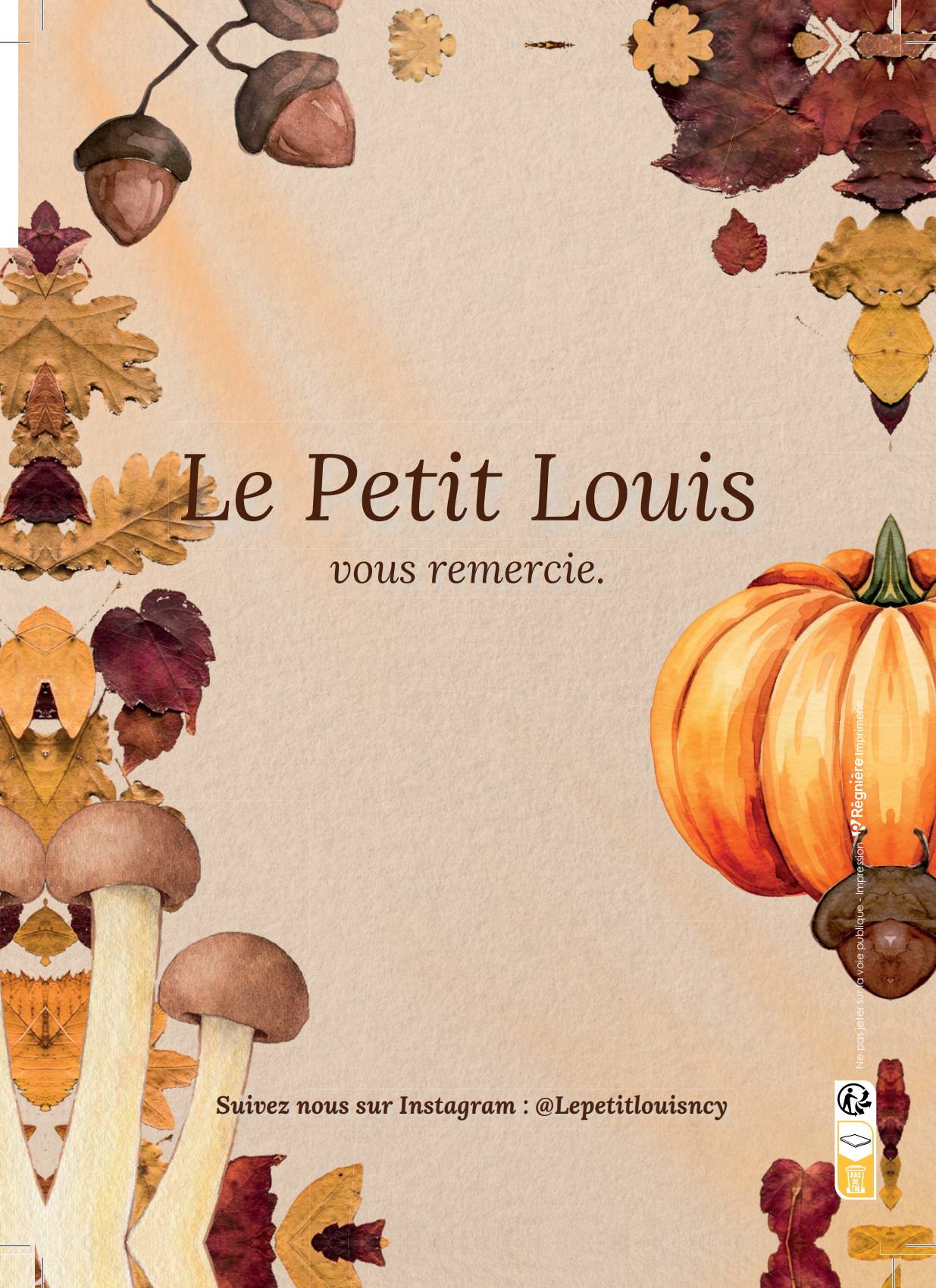
ou

Joue de Boeuf confite ; Mijotage doux sur plaque durant 3 heures, jus vin rouges

Desserts :

Desserts au choix à la carte.





Le Petit Louis

vous remercie.

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy



Ne pas jeter sur la voie publique - Impression Régnière Impimerie