

Le Petit Louis

Carte Hivernale
2025

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisnyc



Le Petit Louis vous présente son **MENU hivernale**

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

Brioche toastée, pesto vert, burrata crémeuse, jambon de parme, fruits frais 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

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

Tartine hivernale ; Pain grillé de campagne, gravlax de saumon mariné aux quatre agrumes durant 18 heures, crème de beurre fouettée, cébette, filet de crème de citron et noix concassées.

13.75€

Accord Mets- Vin : Malvasia Bianca, La Pruina - IGP Puglia Italie 6.75€

Foie gras made in Louis ; Foie gras mariné au Cognac VS et porto rouge, tranches de brioches toastées, chutney figues & noix.

15.75€

Accord Mets- Vin : Clair de Lune, Domaine Matignon - Coteaux du Layon 7.75€

Transparence marine ; Carpaccio de Saint-Jacques, huile de Truffe, perles citron vert & poivre, baguettine campagne.

14.75€

Accord Mets- Vin : Auxerrois Les Evêques, Maison Lelièvre - Côtes de Toul 7.00€

Velouté doré ; Soupe de potimarron, touche de piment d'Espelette, chips de Jambon Serrano, croûtons maison à l'ail, huile ciboulette

12.75€

Accord Mets- Vin : Empreintes Gamay, Maison Lelièvre - Vin de France 6.75€

Croquant d'Hiver ; Tarte en pâte brisée, échalotes confites au miel et thym, crème fouettée au chèvre, miel d'Acacia, et noix concassées.

12.75€

Accord Mets- Vin : ReNeSens, Domaine Bois d'Arlène - Vacqueyras 9.75€

Nos plats

gourmands 1/2

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

Bœuf & Foie Gras ; Filet de Bœuf Lorrain, tranche foie gras et jus corsé au vin rouge, échalotes.

27.75€

Accord Mets- Vin : L'Arzelle, Vins de Vienne - Saint Joseph 12.00€

Le Gourmand truffé ; Brioche toastée, oignons caramélisés, foie gras, mayonnaise truffée maison, steak haché 180g, lard grillé et carpaccio de truffes.

22.75€

Accord Mets- Vin : Auxey Duresses, Domaine Roche Aigüe - Bourgogne 11.75€

Le Rustique Chic ; Parmentier de Canard au vin rouge cuit à basse température, armagnac, ail et carottes, purée gourmande à la noix de muscade.

22.75€

Accord Mets- Vin : Déchainée, Domaine Lamé Délisle Boucard - Bourgueil..... 7.00€

Magret de Canard ; Magret entier rôti, accompagné d'une sauce au pain d'épices.

26.75€

Accord Mets- Vin : Rouge Cerise, La Croix Gratiot - Pays d'Hérault 7.75€

Lobster Roll Louis ; Pain brioché toasté, Homard Canadien, mayonnaise Louis, jus de citron, pickles d'oignons rouge et ciboulette fraîche.

24.75€

Accord Mets- Vin : La Colline Blanc, Domaine De La Cabotte - Côtes du Rhône 8.75€

Retrouvez nos menus en fin de carte.

Nos plats

gourmands 2/2

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

Royal Lotte ; Filet de Lotte rôti au beurre noisette et citron vert, sauce champagne, et filet d'huile ciboulette.

23.75€

Accord Mets- Vin : Cheverny Blanc, Domaine Sauger - Loire 6.75€

Risotto Perles d'Hiver; Crèmeux au parmesan, Saint Jacques snackées à la minutes, tuile de parmesan, perles de Yuzu et noisettes.

23.75€

Accord Mets- Vin : Petit F... Pouilly Fumé , Michel Redde et Fils - Vallée de la Loire ... 8.00€

Risotto Jardin d'Hiver; Crèmeux au parmesan, butternuts, carottes et poires rôties, tuile de parmesan, et noisettes.

Plat végétarien.

22.75€

Accord Mets- Vin : Pouzy Classique, Domaine Moulin Pouzy - Bergerac 7.75€

Fondant d'Hiver Signature ; Mont d'Or à partager à deux, accompagnée de pommes de terres grenailles à l'ail, charcuteries fines et salade verte.

Au choix : Miel et noix concassées ou à la Truffe Blanche

Il est également possible de remplacer la charcuterie fine par du saumon ou des légumes rôtis.

20.75€/personnes

Accord Mets- Vin : Terre Blanches, Domaine Dupraz - Savoie 9.00€

Nos accompagnements

(Hors risottos, Rustique Chic et Mont d'Or)

- Frites de patates douces
- Légumes de saison grillés
- Purée de pommes de terres
- Pomme de terres grenailles à l'ail
- 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 straciattella.

10.25€

Soleil Meringué ; Tarte à la crème de citron, meringue italienne minute, zeste de citron vert et sorbet yuzu.

10.25€

Tentation Rouge ; Demi Sphère en chocolat noir, mousse légère vanille & cannelle, coulis de fruits rouge et fruits rouges frais, éclats de noisettes.

10.25€

Douceur d'Érable ; Riz au lait crémeux infusé à la vanille, sirop d'érable en filet et noix de pécan caramélisées.

10.25€

Assiette de Fromages ; Sélection les "Frères Marchands"

11.75€

Fromage Blanc ; Miel, cannelle et noisettes torréfiées concassées.

9.25€



Le Petit Louis et ses menus.

Suivez nous sur Instagram : [@Le petit Louis](https://www.instagram.com/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 :

Tartine hivernale ; Pain grillé de campagne, gravlax de saumon mariné aux quatre agrumes durant 18 heures, crème de beurre fouettée, cibette, filet de crème de citron et noix concassées. **Supplément de 1€**
ou

Velouté doré ; Soupe de potimarron avec une touche de piment d'Espelette, chips de Jambon Serrano, croûtons maison, huile ciboulette
ou

Croquant d'Hiver ; Tarte en pâte brisée, échalotes confites au miel et thym, crème fouettée au chèvre, miel d'Acacia, et noix concassées.

Plats :

Risotto Jardin d'Hiver ; Crèmeux au parmesan, butternut, carottes et poires rôties, tuile de parmesan, et noisettes.

Plat végétarien.

ou

Le Rustique Chic ; Parmentier de Canard au vin rouge cuit à basse température, armagnac, ail et carottes, purée gourmande à la noix de muscade.

ou

Le Gourmand truffé ; Brioche toastée, oignons caramélisés, foie gras, mayonnaise truffée maison, steak haché 180g, lard grillé et carpaccio de truffes.

Supplément de 1€

Desserts :

Douceur d'Érable ; Riz au lait crémeux infusé à la vanille, sirop d'érable en filet et noix de pécan caramélisées.

ou

Fromage Blanc ; Miel, cannelle et noisettes torréfiées concassées.

Merci de nous signaler si vous avez une quelconques allergies.

Le Petit Louis vous présente son **MENU Louis** - 42.75€

Entrée - Plat - Dessert

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

Entrées :

Tartine hivernale ; Pain grillé de campagne, gravlax de saumon mariné aux quatre agrumes durant 18 heures, crème de beurre fouettée, cébette, filet de crème de citron et noix concassées.
ou

Foie gras made in Louis ; Foie gras mariné au Cognac VS et porto rouge, tranches de brioches toastées, chutney figues & noix. **Supplément de 2€**
ou

Croquant d'Hiver ; Tarte en pâte brisée, échalotes confites au miel et thym, crème fouettée au chèvre, miel d'Acacia, et noix concassées.
ou

Transparence marine ; Carpaccio de Saint-Jacques, huile de Truffe, perles citron vert & poivre, baguettine campagne. **Supplément de 2€**

Velouté doré ; Soupe de potimarron, touche de piment d'Espelette, chips de Jambon Serrano, croutons maison à l'ail, huile ciboulette

Plats :

Bœuf & Foie Gras ; Filet de Bœuf Français, tranche foie gras et jus corsé au vin rouge, échalotes. **Supplément de 2€**
ou

Le Gourmand truffé ; Brioche toastée, oignons caramélisés, foie gras, mayonnaise truffée maison, steak haché 180g, lard grillé et carpaccio de truffes.

ou
Le Rustique Chic ; Parmentier de Canard au vin rouge cuit à basse température, armagnac, ail et carottes, purée gourmande à la noix de muscade.

ou
Magret de Canard ; Magret entier rôti, accompagné d'une sauce au pain d'épices. **Supplément de 2€**

ou
Lobster Roll Louis ; Pain brioché, Homard Canadien, mayonnaise Louis, jus de citron, pickles d'oignons rouge et ciboulette fraîche. **Supplément de 2€**

ou
Royal Lotte ; Filet de Lotte rôti au beurre noisette et citron vert, sauce champagne, et filet d'huile ciboulette.

Risotto Perles d'Hiver ; Crèmeux au parmesan et Saint Jacques snackées à la minutes, tuile de parmesan, perles de Yuzu et noisettes.

Risotto Jardin d'Hiver disponibles également ; **Plat végétarien.**
ou

Fondant d'Hiver Signature ; Mont d'Or à partager à deux, accompagnée de pommes de terres grenailles à l'ail, charcuteries fines et salade verte.

Au choix : Miel et noix concassées ou à la Truffe Blanche

Desserts :

Desserts au choix à la carte.

Le Petit Louis

vous remercie.

Suivez nous sur Instagram : @Lepetitlouisncy