



*Le Petit Louis*  
*carte printemps 2026.*



*Le Petit Louis vous présente son*  
**MENU** *du printemps*

*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 degustation.*

Suivez nous sur Instagram : [@lepetitlouis.ncy](https://www.instagram.com/lepetitlouis.ncy)

Prix net en euros, taxes et service compris



# A partager

## **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

## **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.

16



# Nos entrées

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

**Tartine printanière** ; Asperges vertes rôties, mayonnaise à l'huile de noix, jaune d'œuf confit sur tartine campagnarde et noix concassées.

14

Accord Mets- Vin : Terres Blanches, Domaine Dupraz -Savoie ..... 9

**Tataki d'Asie** ; Tataki de bœuf marinade d'Asie, garniture soja et carottes façon thaï, gel gingembre, sauce corsée et cacahuètes.

15

Accord Mets- Vin : Rouge Cerise, La Croix Gratiot - Pays d'Herault ..... 8

**Velours de Printemps** ; Velouté de petits pois à la menthe fraîche, mousse légère de chèvre frais, piment d'Espelette, crumbles de graines torréfiées.

**Option végétarienne**

12

Accord Mets- Vin : Pouzy Classique, Domaine Moulin Pouzy - Bergerac ..... 8

**Perle d'Orient** ; Tartare de Saint-Jacques aux graines de grenade, perles de citron, graines torréfiées et huile vanillée.

14

Accord Mets- Vin : Petit F... Pouilly Fumé , Michel Redde et Fils - Vallée de la Loire ..... 9

**Campagne & Saumon** ; Pain de campagne, gravlax de saumon mariné aux quatre agrumes durant 18 heures, crème de beurre fouettée, filet de crème de citron et noix concassées.

14

Accord Mets- Vin : Malvasia, La Pruina - IGP Puglia Italie..... 8

# Nos plats.

*gourmands 1/2*

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

**Agneau du Printemps** ; Effiloché d'Agneau confit durant 8 heures, jus corsé au citron confit et parfumé aux herbes.

23

Accord Mets- Vin : ReNeSens, Bois D'Arlene - Vacqueyras .... 10

**Noix d'Or** ; Noix de Boeuf Française, partie centrale de l'entrecôte, tendre, nappée d'une sauce au poivre vert.

35

Accord Mets- Vin : 16é Génération, Dufouleur - Hautes Côtes de Nuits .... 11

**Gourmand Printanier** ; Bun's Roll feuilleté pur beurre, tranches de saumon fumé, avocat en tranche, choux rouges cru, jeunes pousses, pickles de radis et mayonnaise citronnée.

**Disponible avec un steak végétal "HappyVore"**

23

Accord Mets- Vin : Terres Blanches, Domaine Dupraz - Savoie .... 9

**Magret de Canard** ; Magret entier rôti français, servi rosé, accompagné d'un jus réduit à la framboise.

27

Accord Mets- Vin : Rouge Cerise, La Croix Gratiot - Pays d'Herault .... 8

## Nos accompagnements

*déjà inclus*

Frites de patates douces  
Légumes de saison grillés  
Purée de pommes de terres  
Purée de patates douces  
Salade verte

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

**Nos menus sont en fin de page.**

# Nos plats.

*gourmands 1/2*

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

**Lasagne du Printemps** ; Lasagne généreuse au saumon et aux épinards frais, chèvre crémeux et gratinée au parmesan.

23

Accord Mets- Vin : La Colline Blanc, Domaine la Cabotte - Côtes du Rhone ...9

**Sandre & Soleil** ; Sandre rôti, noisettes torréfiées, perle de citron & poivre et sauce citronnée.

26

Accord Mets- Vin : Cheverny Blanc, Domaine Sauger - Loire .... 9

**Risotto du Jardin** ; Risotto crémeux aux asperges vertes et petits pois frais, légère touche de gorgonzola italien et chips de nori. **Option végétarienne.**

23

Accord Mets- Vin : Déchainée, Lamé Delisle Boucard - Bourgueil .... 8

**Risotto Noix Perlées** ; Risotto crémeux, petits pois frais, Saint-Jacques snackées et légère touche de gorgonzola italien et chips de nori.

24

Accord Mets- Vin : Terres Blanches, Domaine Dupraz -Savoie .... 9

## Nos accompagnements

*déjà inclus*

(Hors risottos et Lasagne)

Frites de patates douces  
Légumes de saison grillés  
Purée de pommes de terres  
Purée de patates douces  
Salade verte

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

Nos menus sont en fin de page.

# Nos desserts

*gourmets*

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

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

---

10.5

**Paris-Brest** ; Pâte à choux moelleuse, mousseline pralinée et craquante, éclats de noisette, sucre glace.

---

10.5

**Fruits Rouges & Meringue** ; Pâte sablée, compotée de fruits rouges & basilic, meringue à l'italienne

---

10.5

**Crème Louis** ; Crème brûlée maison du moment, filet de miel et amandes effilées.

---

9

**Assiette de Fromages** ; Sélection les "Frères Marchands"; salade verte et chutney de figues

---

11

**Fromage Blanc** ; Miel et noisettes torréfiées concassées.

---

9

The page features a decorative border of dried, pressed flowers in shades of light brown and tan. The flowers are scattered across the top and bottom edges, with some appearing as individual petals and others as small clusters. The background is a textured, off-white paper.

*Le Petit Louis  
et ses menus.*

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

Entrée-plat ou Plat-dessert  
27

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

**Tartine printanière** ; Asperges vertes rôties, mayonnaise à l'huile de noix, jaune d'œuf confit sur tartine campagnarde et noix concassées.

**Supplément 1 euros**

**Velours de Printemps** ; Velouté de petits pois à la menthe fraîche, mousse légère de chèvre frais, piment d'Espelette, crumbles de graines torréfiées.

**Option végétarienne**

**Campagne & Saumon** ; Pain de campagne, gravlax de saumon mariné aux quatre agrumes durant 18 heures, crème de beurre fouettée, filet de crème de citron et noix concassées.

**Supplément 1 euros**

---

**Agneau du Printemps** ; Effiloché d'Agneau confit durant 8 heures, jus corsé au citron confit et parfumé aux herbes.

**Lasagne du Printemps** ; Lasagne généreuse au saumon et aux épinards frais, chèvre crémeux et gratinée au parmesan.

**Risotto du Jardin** ; Risotto crémeux aux asperges vertes et petits pois frais, légère touche de gorgonzola italien et chips de nori. **Option végétarienne.**

---

**Paris-Brest** : Pâte à choux moelleuse, mousseline pralinée et craquante, éclats de noisette, sucre glace.

**Supplément 1 euros**

**Fruits Rouges & Meringue** ; Pâte sablée, compotée de fruits rouges & basilic, meringue à l'italienne

**Fromage Blanc** ; Miel et noisettes torréfiées concassées.

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

entrée - plat - dessert

43

Disponible toute la semaine midi et soir, week-end compris.

**Entrée au choix à la carte.**

Supplément de 1 euros - Tataki d'Asie  
Supplément de 1 euros - Tartine printanière

---

**Agneau du Printemps** ; Effiloché d'Agneau confit durant 8 heures, jus corsé au citron confit et parfumé aux herbes.

**Noix d'Or** ; Noix de Boeuf Française, partie centrale de l'entrecôte, tendre, nappée d'une sauce au poivre vert.

Supplément 3 euros

**Gourmand Printanier** ; Bun's Roll feuilleté pur beurre, tranches de saumon fumé, avocat en tranche, choux rouges cru, jeunes pousses, pickles de radis et mayonnaise citronnée.  
Disponible avec un steak végétal "HappyVore"

**Magret de Canard** ; Magret entier rôti français, servi rosé, accompagné d'un jus réduit à la framboise.

Supplément 2 euros

**Lasagne du Printemps** ; Lasagne généreuse au saumon et aux épinards frais, chèvre crémeux et gratinée au parmesan.

**Sandre & Soleil** ; Sandre rôti, noisettes torrifiées, perle de citron & poivre, sauce au citron confit.

**Risotto du Jardin** ; Risotto crémeux aux asperges vertes et petits pois frais, légère touche de gorgonzola italien et chips de nori. **Option végétarienne.**

**Risotto Noix Perlées** ; Risotto crémeux, petits pois frais, Saint-Jacques snackées et légère touche de gorgonzola italien et chips de nori.

---

**Desserts au choix à la carte.**

Supplément de 1 euros - Assiette de fromage

# Le Petit Louis

*vous remercie.*

Ne pas jeter sur la voie publique - Impression Régnière Imprimerie

