



Le Petit Louis

carte estivale 2026.



Prix net en euros, taxes et service compris



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 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 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

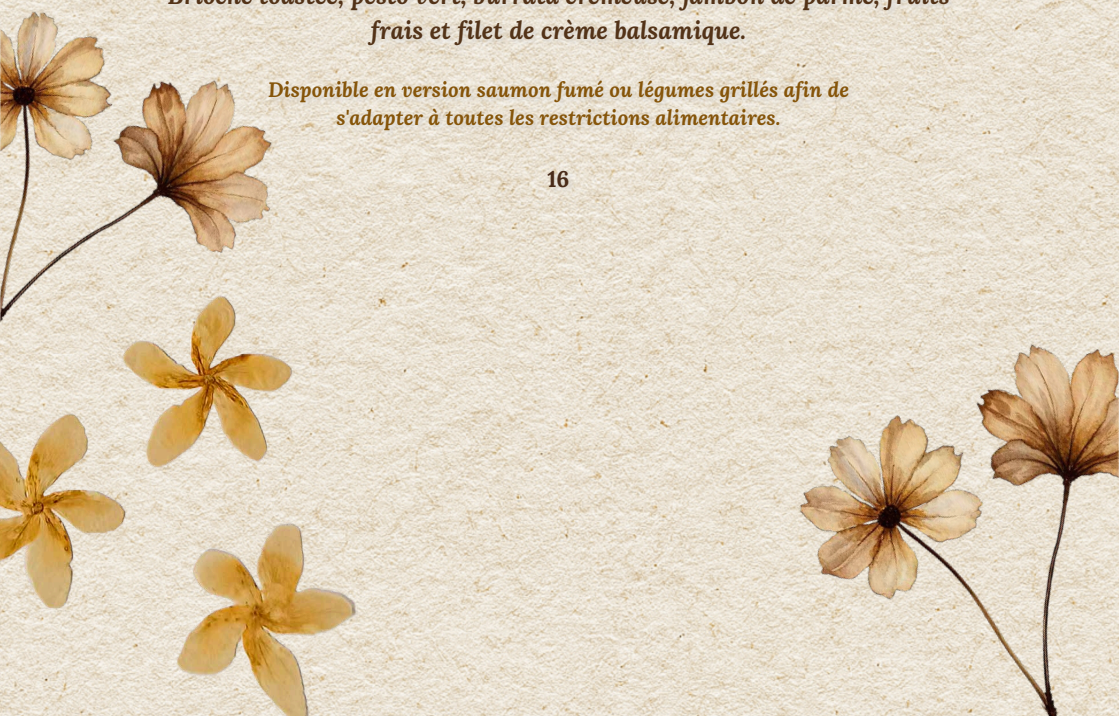
17

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





Carte Lunch

Louis

Tous les midis du lundi au samedi.

Plats disponible le soir du lundi au vendredi avec un supplément de 5€

Galette du Fjord : Galette de pomme de terre, saumon fumé, avocat et œuf au plat

17

Accord Mets- Vin : La Colline Blanc, Domaine la Cabotte - Côtes du Rhone ...10

Carpaccio de Bœuf : Carpaccio de Bœuf, burrata crémeuse, glace au basilic, huile au pesto thaïlandais, gel balsamique yuzu thaï et amandes torréfier.

18

Accord Mets- Vin : Déchainée, Lamé Delisle Boucard - Bourgueil ...10

♥ **Brioche Gourmet :** Brioche toastée, stracciatella, tomates cerises, huile d'olive, pesto thaï, noix de cajou et herbes thaïes

Option végétarienne

17

Accord Mets- Vin : Petit F... Pouilly Fumé, Michel Redde et Fils - Vallée de la Loire ...11

Zaatar & Poulet : Tagliata de poulet grillé au zaatar, sauce yaourt-menthe, roquette, parmesan et éclat de grenade.

19

Accord Mets- Vin : Déchainée, Lamé Delisle Boucard - Bourgueil ...10

♥ **Smoke Klub :** Pain de Mie toasté à l'huile d'olive, magret de canard fumé, crémeux de chèvre, figues séchées et jeune roquette

18

Accord Mets- Vin : La cuisine de ma mère, Domaine Groisbois - Chinon ... 11

Nos accompagnements

déjà inclus

Frites de patates douces Rapé de pomme de terre (2pièces)
Légumes de saison grillés Pomme de terre grenaille

Salade verte

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



Nos entrées

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

Tomates & Burrata ; Carpaccio de Tomates anciennes, burrata crémeuse, glace basilic, huile olive et pignon de pain torréfié

13

Accord Mets- Vin : AOP Côtes de Provence Rosé Prestige M de Minuty... 10

♥ **Magret de Canard** ; Carpaccio magret de canard fumé, pêche à la vanille et noisette concasées

Supplément Burrata +5€

15

Accord Mets- Vin : La cuisine de ma mère, Domaine Groisbois - Chinon 11

Gaspacho d'été ; Une soupe froide fraîche et légère, note de pastèque, tomate, basilic frais et citron vert, fêta et filet d'huile d'olive

Option végétarienne

12

Accord Mets- Vin : Désir Blanc, la Croix Gratiot, IGP Pays D'Herault... 9

Harmonie Marine ; Tartare de Saumon Norvégien, avocat, mangue et pointe de citron vert, perle de citron&poivre et filet de gel balsamique yuzu thaï

14

Accord Mets- Vin : Gris Empreintes AOC Côtes de Toul -Maison Lelièvre... 9

♥ **Campagne & Reinette** ; Pain de campagne miel et noix, Crottin de Chavignol légèrement tiède-fondant, pomme Reinette poêlée, filet de miel et noix concassées.

13

Accord Mets- Vin : Riesling Fuchs, Henry Fuchs, AOC Alsace... 10

menu en fin de page.

Nos plats.

gourmands 1/2
Viandes

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

♥ **Louis in Milan ;** Escalope de veau milanaise, citron, roquette et parmesan affiné
24

Accord Mets- Vin : Pouzy Classique, Domaine Moulin Pouzy - Bergerac ... 9

Tartare Maison&Couteau; Filet de Rumsteak, finement coupé au couteau, jaune d'œuf, échalote, cornichons, câpres, moutarde de Dijon, sauce Worcestershire, huile d'olive, sel, poivre, persil frais.
23

Accord Mets- Vin : Auxey Duresses, Roche Aigüe - Bourgogne 14

Picanha de Boeuf ; Découpe brésilienne, se caractérise par une fine couche de graisse blanche rendant la viande juteuse, sauce chimichurri (condiment sud-américain)
29

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

♥ **Volaille du terroir;** Suprême de poulet a la mirabelle, sauce onctueuse crème, lard grillé, échalotes et vin blanc
23

Accord Mets- Vin : La cuisine de ma mère, Domaine Groisbois - Chinon 11

Nos accompagnements

déjà inclus

Frites de patates douces
Légumes de saison grillés
Rapé de pomme de terre (2 pièces)
Pomme de terre grenaille
Salade verte

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

menu en fin de page.

Nos plats.

gourmands 2/2

Poissons

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

♥ **Lieu Noir & Soleil** ; Dos de Lieu Noir rôti, pièce noble, poisson Blanc de l'Atlantique, sauce grenobloise (sauce chaude composée de beurre, dés de citron pelés et de câpres), noisette et amandes torréfiées

26

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

Marin Salmon ; Pavé de Saumon Norvégien rôti au beurre puis au four, mangue rôti, gel balsamique yuzu thai et marinade soja-citron vert

24

Accord Mets- Vin : Auxerrois AOC Côtes de Toul - Maison Lelièvre ... 9

♥ **Fraise & Burrata** ; Bun's Roll feuilleté pur beurre, burrata crémeuse, tartare de fraise & basilic, roquette et pistache concassées

Option végétarienne

23

Accord Mets- Vin : Désir Blanc, la Croix Gratiot, IGP Pays D'Herault... 9

Gourmand Estivale ; 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 : ReNeSens, Bois D'Arlene - Vacqueyras ... 12

Nos accompagnements

déjà inclus

Frites de patates douces
Légumes de saison grillés
Rapé de pomme de terre (2 pièces)
Pomme de terre grenaille
Salade verte

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

menu 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

Profiteroles gourmets ; Pâte à choux moelleuse, glace vanille façon crème anglaise, chocolat fondu "Cacao Barry Chocolat noir de couverture Excellence 55% cacao" et noisette concassées

10

Banana Split Louis ; Banane coupée en deux, crème glacée - vanille ; chocolat ; fraise, nappées de chocolat fondu "Cacao Barry Chocolat noir de couverture Excellence 55% cacao" et de crème chantilly

10

Pavlova d'été ; Meringue française, garni de fruits rouge d'été et d'une mousse vanille, légèrement acidulé au citron vert

10

Fraise & Été ; Tartelette à la fraise, crème légère d'amandes et filet de purée fruits rouges

10

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

11

Fromage Blanc ; Filet de purée de fruits rouges et amandes torréfiées concassées.

9

Nos boules de glace

1 boules 3

2 boules 6

3 boules 8

Vanille - Chocolat - Fraise - Mangue - Pistache - Straciatella

Le Petit Louis
son menu.

Le Petit Louis vous présente son
MENU Louis

entrée - plat - dessert

44

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

Entrée au choix à la carte.

Supplément de 2 euros - Magret de Canard

Supplément de 1 euros - Campagne & Reinette

Louis in Milan ; Escalope de veau milanaise, citron, roquette et parmesan affiné

Tartare Maison & Couteau ; Filet de Rumsteak, finement coupé au couteau, jaune d'œuf, échalote, cornichons, câpres, moutarde de Dijon, sauce Worcestershire, huile d'olive, sel, poivre, persil frais.

Picanha de Boeuf ; Découpe brésilienne, se caractérise par une fine couche de graisse blanche rendant la viande juteuse, sauce chimichurri (condiment sud-américain)
supplément de 5 €

Volaille du terroir ; Suprême de poulet à la mirabelle, sauce onctueuse crème, lard grillé, échalotes et vin blanc

Lieu Noir & Soleil ; Dos de Lieu Noir rôti, pièce noble de ce poisson Blanc de l'Atlantique, sauce grenobloise (sauce chaude composée de beurre, dés de citron pelés et de câpres), noisette et amandes torréfiées

Marin Salmon ; Pavé de Saumon Norvégien rôti au beurre puis au four, mangue rôti, gel balsamique yuzu thai et marinade soja-citron vert

Fraise & Burrata ; Bun's Roll feuilleté pur beurre, burrata crémeuse, tartare de fraise & basilic, roquette et pistache concassées.

Option végétarienne

Gourmand Estivale ; 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"

Desserts au choix à la carte.

Supplément de 1 euros - Assiette de fromage





Carte Lunch

Louis

Tous les midi du lundi au samedi.

Plats disponible le soir du lundi au vendredi avec un supplément de 5€

Galette du Fjord : Galette de pomme de terre, saumon fumé, avocat et œuf au plat

17

Accord Mets- Vin : La Colline Blanc, Domaine la Cabotte - Côtes du Rhone ...10

Carpaccio de Bœuf : Carpaccio de Bœuf 140g, burrata crémeuse, glace au basilic, huile au pesto thaïlandais, gel balsamique yuzu thaï et amandes torréfier

18

Accord Mets- Vin : Déchainée, Lamé Delisle Boucard - Bourgueil ...10

♥ **Brioche Gourmet :** Brioche toastée, stracciatella, tomates cerises, huile d'olive, pesto thaï, noix de cajou et herbes thaïes

Option végétarienne

17

Accord Mets- Vin : Petit F... Pouilly Fumé, Michel Redde et Fils - Vallée de la Loire ...11

Zaatar & Poulet : Tagliata de poulet grillé au zaatar, sauce yaourt-menthe, roquette, parmesan et éclat de grenade

19

Accord Mets- Vin : Déchainée, Lamé Delisle Boucard - Bourgueil ...10

♥ **Smoke Klub :** Pain de Mie toasté à l'huile d'olive, magret de canard fumé, crémeux de chèvre, figues séchées et jeune roquette

18

Accord Mets- Vin : La cuisine de ma mère, Domaine Groisbois - Chinon ... 11

Nos accompagnements

déjà inclus

Frites de patates douces Rapé de pomme de terre (2pièces)
Légumes de saison grillés Pomme de terre grenaille

Salade verte

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



Le Petit Louis

vous remercie.

33 rue des Maréchaux

54 000 Nancy

07 67 92 98 23

Prix net en euros, taxes et service compris



Ne pas jeter sur la voie publique - Impression : Régnière Imprimerie