



Le Petit Louis

carte automnale 2026.



Prix net en euros, taxes et service compris.





Le Petit Louis

carte automnale 2026.



Prix net en euros, taxes et service compris.





Le Petit Louis vous présente son

MENU *automne*nale

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.





à partager

2 à 4 personnes

Planche Charcuteries – Fromages

Assortiment de charcuteries – fromages, composé chaque semaine par nos chefs.

18

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

16

Planche de Fromages

Assortiment de fromages composé chaque semaine par nos chefs.

16





Nos entrées

Important :

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

Tartine automnale ; Pain de campagne miel et noisette, champignons de saison poêlés, lamelles de poire rôties, gorgonzola, filet de miel et noix concassées.

13

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



Cocotte Louis; Oeuf cocotte au bain-marie à 180°C, œuf posé sur un lit de crème, morceaux de foie gras & piment d'Espelette, pain toasté.
Supplément carpaccio de Truffe +2euros

13

Accord Mets- Vin : Petit Chablis - Charly Nicolle ... 10

Harmonie d'automne ; Crémeux de courge aux marrons, chips de chorizo, oeuf poché, huile ciboulette et tuile croquante au parmesan.

12

Accord Mets- Vin : Confidence Rouge, Château Beaubois - Vallée du Rhône... 12



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

14

Accord Mets- Vin : Mercurey Rouge Domaine Voarick 2020 ... 14

Tartare Rubis ; Tartare de betterave à l'huile d'olive, crème de chèvre frais & ciboulette, filet de crème balsamique.

12

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

menu en fin de page.



Nos plats

gourmands 1/2

Important :

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.

♥ **Pluma Iberique** ; Pièce de cochon tendre , marinade maison aux herbes, paprika et thym, sauce réduite façon sauce barbecue maison 24

Accord Mets- Vin : Château Malbec - Bordeaux ... 9

Gourmand Truffé ; Brioche toastée, mayonnaise truffée, oignons caramélisés, foie gras maison, steak haché frais, lard grillé et carpaccio de truffes
Disponible sans lard grillé 23

Accord Mets- Vin : Clair de Lune, Domaine Matignon - Coteau du Layon 9

♥ **Veau du terroir** ; Filet de Veau à la poêle bien tendre, et jus de veau réduit 27

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

Joue de Boeuf confite ; Mijotage doux sur plaque durant 8 heures, oignon, carottes jus vin rouges 24

Accord Mets- Vin : Rouge E. Guigal - Côte du Rhone 10

Nos accompagnements

déjà inclus

Frites de patates douces
Légumes de saison grillés
Rapé de pommes de terre
Crèmeux de courge aux marrons
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

Important :

Merci de nous signaler si vous avez une allergie.



Truffe&Chorizo ; Risotto crémeux à la truffe, parmesan, chips de chorizo croquante, carpaccio de truffes blanches
Disponible sans chips de chorizo

24

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

Ecume d'Or ; Poisson blanc du moment, rôti au beurre noisette, sauce champagne, huile ciboulette et perle de citron

26

Accord Mets- Vin : Monsieur Jacques - Domaine Pacaud Vignerons ... 11



Shrimp Roll ; Pain Lobster brioché toasté, crevettes roses cuites, mayonnaise au citron, pickles d'oignons rouges et perle de citron

24

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

Croustillant Gourmand ; Rapé de pommes de terres, assaisonnement à l'ail et persil, sauce yaourt blanc et ciboulette, salade verte

Supplément Oeuf au plat ou Saumon fumé : 3 euros

22

Accord Mets- Vin : Aligoté Sec Blanc - Alphonse Aligoté - Bourgogne ... 10

Nos accompagnements

déjà inclus

Frites de patates douces
Légumes de saison grillés
Rapés de pomme de terre
Crèmeux de courge aux marrons
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

Important :
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

Accord Mets- Vin : Leucquois Blanc de Blancs - Maison Lelièvre ... 9

Mont Blanc ; Meringue à la française, ganache aromatisée à la vanille et aux marrons

10

Caramelo d'or ; Moelleux au caramel accompagné d'une pomme confite au miel une crème vanille montée

10

Accord Mets- Vin : Leucquois Rosé - Maison Lelièvre ... 10

Alliance Exotique ; Crème vanille, granola maison et découpe fine kiwi - poire légèrement acidulée

10

Assiette de Fromages ; Sélection de fromages du moment, salade verte et chutney de figues

11

Accord Mets- Vin : Les Quatre éléments - Domaine Oury-Schreiber - Moselle ... 9

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

9





Coupes Glacées⁹

Dame blanche : 3 boules de glace à la vanille, éclat de meringue, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées

Colonel : 3 boules de glace citron, Absolut Vodka, citron jaune et chantilly

After-Eighth : 3 boules de glace menthe-chocolat, Get 27 et chantilly

Nos boules de glace

1 boule	3
---------	---

2 boules	6
----------	---

3 boules	8
----------	---

Vanille - Chocolat - Caramel Beurre Salé - Café - Fraise Framboise - Mangue - Pistache - Straciatella - citron - menthe-chocolat

Cafés Glacés

Café Glacé	5
Espresso · glaçons · sirop au choix	

Café Glacé Vanille	5
Espresso · vanille · lait froid	

Café Glacé Noisette Grillée	5
Espresso · noisette grillée · lait froid	

Café Glacé Citrouille épicée	5
Espresso · citrouille épicée · lait froid	

Café Glacé Caramel	5
Espresso · caramel · lait froid	

Iced Latte	6
Espresso · lait froid · glaçons	

Iced Mocha	6.5
Espresso · chocolat · lait froid · glaçons	

Affogato	4
Espresso · glace vanille	





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.

Pluma Iberique ; Pièce de viande tendre , marinade maison aux herbes, paprika et thym, sauce réduite au façon barbecue maison

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

Veau du terroir, Filet de Veau à la poêle bien tendre, et jus de veau réduit
Supplément 2 euros

Joue de Boeuf confite; Mijotage doux sur plaque durant 8 heures, oignon, carottes jus vin rouges

Truffe&Chorizo ; Risotto crémeux à la truffe, chips de chorizo croquante, carpaccio de truffes blanches

Option végétarienne : Disponible sans chips de chorizo

Ecume d'Or ; Poisson blanc du moment, au beurre noisette et citron vert, sauce champagne, et filet d'huile ciboulette

Shrimp Roll ; Pain Lobster brioché toasté, crevettes roses, mayonnaise au citron, pickles d'oignons rouges et perle de citron

Croustillant Gourmand ; Rapé de pomme de terres maison, assaisonnement à l'ail et persil, sauce yaourt blanc et ciboulette, salade verte

Supplément Oeuf au plat ou Saumon fumé : 3 euros

Desserts au choix à la carte.

Supplément de 1 euro - Assiette de fromage





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

