

Il était une fois un prénom... Louis

Un prénom royal par excellence, celui entre autres, de la Grande Histoire de France apprise à l'école. Mais "Petit Louis" c'est notre histoire, familiale, régionale et originale !

Commencer cette histoire par : "En passant par la Lorraine..." serait un peu facile mais pourtant... C'est en Meuse, en 1916 aux Eparges, que mon aïeul, Louis Schneider, a donné sa vie pour notre liberté et notre pays.

Cette même terre qu'a retournée pour la cultiver mon arrière grand-père Louis, à Aoury en Moselle. On ajoute une pincée de tradition alsacienne, mais surtout on reste les pieds sur terre, le cœur et les papilles dans le terroir de notre belle région.

En cuisine, mon papa passionné depuis toujours et en salle, ma maman avec son sourire et sa pointe d'accent.

Ces deux-là se sont trouvés, presque au bord du chemin, se sont aimés, s'aiment et... "Petit Louis" est né !

Une cuisine simple mais créative, les produits frais issus du travail de producteurs locaux pour la plupart.

Une ambiance chaleureuse, un partage de saveurs et de convivialité au service d'une histoire de traditions renouvelées.

Ouvrez vos sens et profitez de cet instant !

Petit Louis.



Au Petit Louis

Bières

PRESSION 1664

25 cl **4.90 €**
50 cl **9.80 €**

PICON BIÈRE

25 cl **5.80 €**
50 cl **10.60 €**

PICON SIROP

25 cl **6.30 €**
50 cl **11.10 €**

LICORNE BLACK

33 cl **5.00 €**

DESPERADOS

33 cl **6.50 €**

LEFFE RUBY

33 cl **6.50 €**

BIÈRE SANS ALCOOL

33 cl **5.50 €**

GRIMBERGEN

25 cl **4.50 €**
50 cl **11.00 €**



Apéritifs

SAN BITTER

4.50 €

RICARD

4.50 €

MARTINI ROUGE OU BLANC

6 cl **4.50 €**

GIN BOMBAY

4 cl **4.50 €**

PORTO

5.00 €

AMARETTO

5.00 €

LIMONCELLO

5.20 €

APÉROL SPRITZ

12 cl **12.00 €**

KIR AU VIN BLANC

12 cl **5.00 €**

KIR LORRAIN

12 cl **5.00 €**

KIR ROYAL

12 cl **14.00 €**

VODKA GREY GOOSE (française)

4 cl **9.00 €**

WHISKY JACK DANIEL'S

4 cl **9.00 €**

WHISKY LORRAIN ROZELIEURE ORIGINE

4 cl **9.50 €**



Au Petit Louis

Tous nos prix de vente s'entendent TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Apéritifs, Soft

CAROLA BLEUE	1 L	5.00 €
	50 cl	4.20 €
CAROLA ROUGE	1 L	5.40 €
	50 cl	4.50 €
SAN PELLEGRINO	1 L	5.50 €
	50 cl	4.90 €
SIROPS		2.70 €
LIMONADE		4.70 €
COCA COLA	33 cl	4.50 €
COCA COLA ZERO	33 cl	4.50 €
ORANGINA	33 cl	4.50 €
FUZE TEA	33 cl	4.50 €
PERRIER	33 cl	4.50 €
SCHWEPPE AGRUM'	33 cl	4.50 €
SCHWEPPE TONIC	33 cl	4.50 €
JUS DE FRUITS BIO	25 cl	5.00 €



Entrées... à la carte

ŒUF POCHÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE

Lard et oignons grillés, écume aux champignons d'automne

 Pinot Noir - Bourgogne

16.50 €

SAUMON FAÇON GRAVLAX

Déclinaison autour de la betterave et crème au raifort de Mittersheim

 Viognier - Languedoc - Les Jamelles

17.00 €

CUISSES DE GRENOUILLES DÉOSSÉES

En croustilles de chapelure panko et aux douces épices tandoori relevées de fine purée d'ail

 Chardonnay - Languedoc - Les Jamelles

19.00 €

LE FOIE GRAS CUISINÉ PAR NOS SOINS

Cuisiné avec une fine gelée de poire infusée au café, toasts grillés

 Gewürztraminer - Alsace - Maison Dischler

22.00 €



 Nous vous proposons un accord que nous jugeons "parfait" avec votre plat. Bien entendu, libre à vous d'en changer ! *Au Petit Louis*

Viandes... à la carte

CORDON BLEU DE COCHON EN PANURE CROUSTILLANTE PANKO

Légumes sautés au beurre et jus réduit, servi avec des spaetzle, clin d'œil à l'Alsace de Linda

🍷 Saint-Joseph - Côte du Rhone

25.00 €

LA CUISSE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON

Petits légumes et pommes de terre rôties

🍷 Pinot Noir - Bourgogne

27.00 €

TRADITIONNEL VOL-AU-VENT, À LA POULE MIJOTÉE DOUCEMENT

Aux ris de veau et aux morilles, servi avec quelques légumes de saison et des spaetzle

🍷 Blanc de Viognier - Côte du Rhône - Maison Alain Jaume

28.00 €

L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE NOTRE AMI JAMES

Servie avec des pommes de terre rôties comme les faisait Mamidette, légumes de saison et sauce poivre vert

🍷 Lalande de Pommerol ou Saint-Emilion - Bordeaux

29.00 €



Poissons... à la carte

DOS DE LIEU NOIR DE LIGNE RÔTI SUR PEAU

Servi avec des tagliatelles fraîches et des légumes croquants

🍷 Septentrion - AOC Moselle - Château de Vaux

27.00 €

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA CÔTE BRETONNE

Servies avec un risotto au riz noir de Thaïlande et des petits légumes de saison

🍷 Petit Chablis - Bourgogne - Maison Simonnet Febvre

30.00 €



🍷 Nous vous proposons un accord que nous jugeons "parfait" avec votre plat. Bien entendu, libre à vous d'en changer ! *Au Petit Louis*

Menu

Au Petit Louis

49.00 €

Entrées

SAUMON FAÇON GRAVLAX

Déclinaison autour de la betterave et crème au raifort de Mittersheim

🍷 Viognier - Languedoc - Les Jamelles

ou

LE FOIE GRAS CUISINÉ PAR NOS SOINS

Cuisiné avec une fine gelée de poire infusée au café, toasts grillés

🍷 Gewürztraminer - Alsace - Maison Dischler

Plats

L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE NOTRE AMI JAMES

Servie avec des pommes de terre rôties comme les faisait Mamidette, légumes de saison et poivre vert

🍷 Lalande de Pommerol ou Saint-Emilion - Bordeaux

ou

CORDON BLEU DE COCHON EN PANURE CROUSTILLANTE PANKO

Légumes sautés au beurre et jus réduit, servi avec des spaetzle, clin d'œil à l'Alsace de Linda

🍷 Saint-Joseph - Côte du Rhone

ou

DOS DE LIEU NOIR DE LIGNE RÔTI SUR PEAU

Servi avec des tagliatelles fraîches et des légumes croquants

🍷 Septentrion - AOC Moselle - Château de Vaux

Desserts

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE BOURBON

(10 minutes d'attente)

ou

LE MILLE-FEUILLE DE GAVOTTES, SAUCE CARAMEL

ou

LA TARTE AUX POMMES REVISITÉE

Menu Carte blanche

80.00 €

La nouveauté en 6 plats.
Il faut juste être curieux et gourmand ...
Uniquement pour une table complète.

🍷 Nous vous proposons un accord que nous jugeons "parfait" avec votre plat. Bien entendu, libre à vous d'en changer !

Terminer en “douceurs”



LE SABLÉ BRETON, CRÈME DIPLOMATE AUX FRUITS DE SAISON	9.50 €
LE MILLE FEUILLE DE GAVOTTES, SAUCE CARAMEL	9.50 €
LA TARTE AUX POMMES REVISITÉE	9.50 €
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE BOURBON <i>(10 minutes d'attente)</i>	10.50 €
LE CAFÉ GOURMAND	12.00 €
LE THÉ GOURMAND	12.50 €
LE FROMAGE GOURMAND	14.50 €
LE CHAMPAGNE GOURMAND	18.90 €

Cafés, thés

EXPRESSO	2.80 €
CAFÉ DÉCAFEINÉ	2.90 €
INFUSION, THÉ	3.00 €
CAFÉ ALLONGÉ	3.20 €
CAFÉ DÉCAFEINÉ ALLONGÉ	3.30 €
CAFÉ MACHIATTO	3.40 €
DOUBLE EXPRESSO	5.60 €
CAPUCCINO	6.00 €



Au Petit Louis

Tous nos prix de vente s'entendent TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

“Il n’y a pas
de bonne cuisine
si, au départ,
elle n’est pas faite
par amitié pour
celui ou celle
à qui elle est
destinée”.

PAUL BOCUSE

Nos travaillons nos recettes et nos plats en utilisant dans la mesure du possible le talent des producteurs et artisans locaux, dans une démarche d’agriculture et de production réfléchies.

Toutes nos viandes proviennent de la Boucherie de James Vigro à Thionville (57)

Nos poissons et crustacés sont issus exclusivement de pêches bretonnes et distribués par Terrazur

Nos moutardes, œufs et certaines de nos farines proviennent de l’EARL de la Ferme des mirabelliers à Letricourt (54)

Les autres farines que nous utilisons sont issues des Moulins Soufflet à Dienville (10)

Nos fromages sont affinés par la Fromagerie du Grand Cerf à Metz (57).



Au Petit Louis