


Louise


Louise love...

-  "The ratatouille" vegetables with **organic** poched eggs 14
- "Croque monsieur" Bread, ham & cheese toasted, green salad 14
- "Parmentier de Canard" duck with mashed potatoes, green salad 17
- Smoked Salmon, cream & herbs, boiled potatoes 18
- Leg of lamb, mashed potatoes 22
- The Burger Louise (180g) 19
- Our "steack tartare" raw meat (180g) 19
- "l'entrecote" steack (280g) 20
(Beef from France)

~To share or not~

- "Foie gras" duck liver, toast & jams 18
- Big Snails (for 6) 10 & (for 12) 18
- Rillettes of tuna, toast & green salad 14

~Salads~

- Niçoise, tuna & vegetables 18 /  vegetarian salad 16
- Lobster, avocado and green salad 24
- "La Louise" (chicken salad) 17

~Pastas~

- 🍃 Baby ravioli, tomato sauce & basil, green salad 14
- 🍃 Roasted baby ravioli, cream, cheese & green salad 16
 - 🍃 Penne with 3 cheeses 14
 - 🍃 Linguine, tomato sauce & basil 14
 - 🍃 Linguine and vegetables 15
- Linguine with "foie gras" duck liver 19
- Bolognese Lasagna 14

~ Organic scrambleds eggs & green salad~

- 🍃 with vegetables 14
- 🍃 with herbs 13
- with smoked Salmon 16
- with "foie gras" 16

~Club sandwich, green salad ~ (takes more time)

- Chicken (bacon) 18
- Smoked Salmon 20
- Lobster 24

"Camembert" cheese & salad 8,50 / And Lili's deserts 8,50

-Net prices-

Softs & apéritifs

Nos cafés et chocolats

Café, déca, noisettes 2,50
Double expresso 4,50
Café crème 4,50
Cappuccino 5
Chocolat maison 5
Café ou chocolat viennois 7
Nos thés & infusions 4,50
Lait aromatisé 3,50

Boissons Fraiches

Evian, Badoit (50 cl) 5,50
San Pellegrino (50 cl) 5,50
Perrier (33cl) 5
Coca & coca zéro (33 cl) 5
Orangina, Schweppes (25 cl) 5
Limonade (20cl) 4
Diabolo (20cl) 5
Fuze tea (25cl) 5

L'arbre à jus (25cl) 6

Pomme, Pêche de Vigne, Abricot,
Orange, Tomate.
Fruits pressés (19cl)
Orange, citron

Bières Pression

1664 (25cl) 5 (50cl) 9
Grimbergen (25cl) 6 (50cl) 10
Bouteille (33cl)
Heineken 7
Pelforth brune 7
1664 sans alcool/1664 blanche 6
Corona (35cl) 7
Cidre brut **Bio** (33cl) 7

Apéritifs

Le vrai Kir (13cl) 6
Martini blanc/rouge (5cl) 5
Campari (5cl) 5
L'Incompris (Muscat) (5cl) 6
Ricard & Pastis (2cl) 4,50
Prosecco (13cl) 7
Coupe de Ruinart brut/
Taittinger (13cl) 14

La planche Louise 15
(Pour deux)

-Net prices-

Vins Rouges

Red wines

La carafe Louise(50cl) 14

14cl 50cl 75cl

Le coteau du Languedoc

6 19 32

Domaine Bru Puech-haut

"si bien fait"

Le Gamay 1^{ères} vendanges (**naturel**)

6 19 32

Domaine Henri Marionnet

"Un bonheur"

Le Brouilly

Domaine Lafond

6 19 32

"Une institution"

Le Côte du Rhone

Domaine des Templiers

6 19 32

"Si près des côtes roties"

Le Bordeaux "Graves"

Chateau Plegat La Gravière

8 23 38

Le Sancerre

Domaine Fernand Girard

8 23 38

"Une référence"

Le Bourgogne

Côte de Nuits Village

Domaine Garnier

48

Vins Blancs

White wines

La carafe Louise(50cl) 14

14cl 50cl 75cl

Le Petit Chablis

6

19

32

La Chablisienne

"Pas si Petit"

Le Sancerre

Domaine Fernand Girard

8

23

38

"Une référence"

Rosé

Côtes de Provence

Domaine St André De Figuière

6

19

32

"Si pâle, si bon..."

Champagnes et spiritueux

Ruinart Brut, Taittinger (Blanc ou Rosé) Bouteille (75cl) 80

Le Dom Ruinart (Blanc ou Rosé) Bouteille (75cl) 80

Whisky (4cl)

JB 10

Famous Grouse 11

Jack Daniel's 11

Lagavulin (16 ans d'âge) 14

Digestifs (5cl)

Marc de Bourgogne 11

Cognac, Armagnac, Rhum 12

Vodka & Gin 10

Get 27, Bailey's 12

Alcool Blanc 14

Lili's deserts !

Semi-cooked chocolate cake

Caramel cream

Chocolate mousse

Panna cotta with red Fruits sauce

"Tatin" apple pie

Profiterole with chocolate

Rum baba

8,50

-Net prices-