

LES ENTRÉES

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE MIT CROÛTONS •	12.50
HUMMERBISQUE	15.50
<i>Hausgemacht</i>	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE •	21.50
<i>Mesclun, Avocadowürfel, Granatapfelkerne, Granola</i>	
CAESAR SALAD •	18.50
<i>gebratene Pouletbrustwürfel</i>	+ 7.00
KLEINER GRÜNER SALAT •	9.50
GEMISCHTER MARKTSALAT	11.50
POULPE À LA ROUILLE	17.50
<i>Oktopus, Sauce Rouille</i>	
FOIE DE CANARD	17.50
<i>Mini-Brioche, Randenchutney</i>	
SALADE DE LANGOUSTE	19.50
<i>Flusskrebse, Avocado</i>	

LES COULEURS DU MIDI

QUICHE LORRAINE •	21.50
<i>Blattsalat</i>	
LE CLUB SANDWICH •	29.50
TATAR DE BOEUF •	32.00
<i>Cognac, Whiskey oder Calvados</i>	+ 4.00
<i>Pommes Allumettes</i>	+ 5.00
<i>mit Café de Paris gratiniert</i>	+ 6.00

VÉGÉTARIENS

QUICHE DU ROQUEFORT •	20.50
<i>Roquefort-Quiche, Apfelchuntesy, Mesclun</i>	
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	21.50
<i>Pilz Omelette, Lauwarmer Gemüsesalat, Schnittlauch</i>	
SPAGHETTI PROVENCALE •	26.00
<i>Olivenöl, Kräuter, Grillgemüwestreifen</i>	

LES DÉLICES DE LA MER

SALADE À LA NICOISE •	35.50
<i>Thunfischsteak, grüne Bohnen, Kartoffeln, schwarze Oliven, Tomaten , Wachtelei</i>	
SPAGHETTI PALOURDE •	29.00
<i>Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kapernäpfel, Noilly Prat, Grillgemüse, Tomatenwürfel</i>	
FILET DE SAINT PIERRE	37.50
<i>Petersfisch, Zitrusrisotto</i>	
BOUILLABAISSE	39.00
<i>Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, Moules, St, Pierre, Crevettes, Sauce Rouille, Croutons</i>	

LES VIANDES DU TERROIR

CARRÉ D'AGNEAU	40.00
<i>Lammkarree, Pommes Boulangère, Thymianjus</i>	
POITRINE DE POULARDE NOURRIE AU MAIS	35.00
<i>Maispoullardenbrust, Tomaten-Tagliatelle</i>	
ENTRECÔTE (CAFÉ DE PARIS) 200g •	42.00
<i>gratiniert, Pommes Allumettes</i>	
KALBS CORDON BLEU	43.00
<i>Pommes Allumettes, Marktgemüse</i>	
TINA BURGER •	28.50
<i>Pommes Allumettes, Cole Slaw</i>	
GESCHNETZELTES VOM KALB ZÜRCHER ART •	39.00
<i>Rösti, Champignon-Rahmsauce</i>	
MAGRET DE CANARD	38.00
<i>Entenbrust, Estragonpüree, Pommes Macaire</i>	

ESCARGOTS

WEINBERGSCHNECKEN (6/12 Stück)	18.50 / 36.00
---------------------------------------	----------------------

TATAR ROYAL

350 GRAMM TATAR	
<i>parfümiert mit Trüffelöl, serviert mit Kapernäpfeln, Zwiebeln, Gurken, Chili, Oliven, Toast und Butter</i>	

Ab 2 Personen	pro Person	35.00
----------------------	-------------------	--------------

HÜÎTRES

AUSTERN – FINES DE CLAIRES (6 Stück) •	28.00
---	--------------

MOULES

«MARINIÈRE» •	32.00
<i>Weissweinsud, Frühlingzwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch</i>	
«FAÇON DU CHEF»	35.00
<i>Weisswein, Pernod, Tomaten-Concassée, Rahm, Frühlingzwiebeln, Schnittlauch, Petersilie</i>	
«PROVENÇALE»	37.00
<i>Weisswein, Olivenöl, Butter, Grillgemüwestreifen, getrocknete Tomaten, Kräuter, Noilly Prat</i>	
«LOUIS»	36.00
<i>Speck, Champignons, Kräuter, crème fraîche</i>	
«BRETON»	38.00
<i>Schinken, Schalotten, Rahm, Champignons</i>	

- DIESE GERICHTE GIBT ES AUCH NACHMITTAGS ZWISCHEN 14H UND 18H**

ALLE PREISE INKLUSIVE MWST 7.7%

GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE

LES DOUCEURS CHEZ LOUIS

MOELLEUX AU CHOCOLAT	12.00
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Sauerrahmglacé</i>	
TARTE TATIN	11.00
<i>mit Vanilleglacé</i>	
PARFAIT AU 🍰 🍰	11.00
<i>Aprikosen-Parfait mit saisonalen Früchten</i>	
CRÈME BRÛLÉE	9.50
<i>Crème Brûlée mit saisonalen Früchten</i>	
ECLAIRES À LA VANILLE	9.50
MOUSSE AU CHOCOLAT	11.50
<i>mit Blätterteig und Beeren</i>	
GÂTEAU DU JOUR	7.50
<i>Hausgemachter Kuchen</i>	
LES GLACES & SORBETS	4.50
<i>Vanille, Erdbeer, Mokka, Schokolade, Zitrone oder Sauerrahm</i>	
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉ	18.50
<i>Vacherin Fribourgeois, Mimolette, Chevrot, Roquefort, dazu Feigenbrot und Traubenchutney</i>	

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX	1dl	0.75dl	
Champagne Deutz, Brut Classic	s.a.	14.00	96.00
Crémant D’Alsace AC, Léon Beyer	s.a.	9.50	64.00
Prosecco DOC, Montasolo	s.a.	8.50	59.00

VINS BLANCS			
FRANCE			
Chardonnay Aussières Blanc	2018	6.50	42.00
<i>Domaines Barons de Rothschild (Lafite)</i>			
Riesling d’Alsace AC	2016	9.00	63.00
<i>Domaine Léon Beyer</i>			
Sauvignon Blanc Touraine AC	2017	8.50	59.00
<i>Baron de Ladoucette</i>			
Chablis AC	2017		69.00
<i>Louis Latour</i>			
Sancerre AC Moulin des Vrillères	2017		69.00
<i>Christian Lauerjat</i>			
Aureto Blanc de Provence	2016		68.00
<i>Tramontane Vaucluse IGP</i>			
SUISSE			
Epesses AOC	2017	8.50	59.00
<i>La Trinquette, Patrick Fonjallaz</i>			
Nobler Weisser	2018		52.00
<i>Neftenbach, Nadine Saxer</i>			
Heida du Valais AOC	2017		56.00
<i>Grand Métral</i>			
Cuvée No. 7 Mont le Vieux	2015		82.00
<i>Baron de Ladoucette, La Côte AOC</i>			

ITALIE ET IBÉRIE			
Pinot Grigio Veneto	2018	7.00	47.00
<i>Valpantena</i>			
José Pariente Verdejo Rueda DO	2017		65.00
<i>Bodegas Pariente</i>			

VINS ROSÉS			
Aureto Rosé de Provence	2018	7.50	52.00
<i>Domaine de la Coquillade</i>			
Domaine de Tamary	2017		56.00
<i>Côtes de Provence AC</i>			

VINS ROUGES			
FRANCE			
Syrah-Cabernet Aussières Rouge	2016	7.00	49.00
<i>Domaines Barons de Rothschild</i>			
Moulinà Vent Les Michelons	2014	8.50	59.00
<i>Beajoulais, Moulin à Vent AOC</i>			
Santenay AC	2016		72.00
<i>Louis Latour</i>			
Châteauneuf-du-Pape AC	2016		88.00
<i>Domaine Durien</i>			
Aureto Autan Grenache-Syrah	2016		58.00
<i>Domaine de la Coquillade</i>			
Château de Gironville	2012		78.00
<i>Haut-Médoc AOC</i>			
Château Bolaire	2014	10.00	72.00
<i>Haut-Médoc AOC</i>			
Château Soleil	2012		88.00
<i>St-Emilion AOC</i>			
Lions de Batailley	2014		98.00
<i>Pauillac AOC</i>			
SUISSE			
Nobler Blauer	2017	9.50	65.00
<i>Neftenbach, Nadine Saxer</i>			

Syrah du Valais AOC	2016		56.00
<i>Grand Métral</i>			

AUTRES REGIONS			
Valletta	2015	9.50	65.00
<i>Colli dell a Toscana Centrale IGT</i>			
Amarone Valpolicella DOC	2014		84.00
<i>Cantina Valpantena</i>			

Carmelo Rodero Ribera del Duero DO	2017	8.50	59.00
<i>Bodegas Rodero</i>			

Malbec Pequeño Gaucho	2017	8.50	59.00
<i>Mendoza</i>			



CARTE DES BOISSONS

CAPERITIFS

Louis Royal	16.00
<i>Champagne Deutz, Grand Marnier, Cassis de Bourgogne</i>	
Pomme d'amour	16.00
<i>Champagne Deutz, Calvados, Cointreau, Erdbeersirup</i>	
Aperol Spritz	12.00
Hugo	12.00
Cullet (Lillet Blanc, Sprite)	12.00

NOS PASTIS	Vol%	cl	
Pastis 51	45	4	9.00
Ricard	45	4	9.00
Pernod	40	4	9.00
Janot bleu	45	4	9.00
Lou Garagaï	45	4	12.00
Lou Castellanou	45	4	18.00
Raimu	45	4	11.00
Henri Bardouin	45	4	11.00

L'EAU MINÉRALE ET LES BOISSONS GAZEUSES

Allegra	50	6.50
Passuger	50	6.50
Coca Cola, Zero	33	5.00
Fusetea Lemon Lemongrass	33	5.00
Möhl Süssmost	33	5.00
Möhl Shorley	33	5.00
Sprite	33	5.00
San Bitter	10	5.00
Schweppes Ginger Ale	20	5.00
Kinley Tonic	20	5.00



WASSER/ WATER

Sehr gerne servieren wir Ihnen, zusätzlich zu unserem Mineralwasserangebot, frisches Zürcher Leitungswasser mit, oder ohne Kohlensäure. Dieses Wasser ist natürlich gratis. Für unsere Dienstleistungen (Service, Gläser, Abwasch usw...) verrechnen wir folgende Preise.

In addition to our mineral water choice, we gladly serve you fresh tap water sparkling, or still. To compensate our services (services, glasses, dishes etc...) we charge the following prices.

Louis Water	50 / 100	4.50 / 6.50
<i>mit/sparkling oder/or ohne/still</i>		

BIÈRES DE LA MAISON	Vol%	cl	
Steinfels Lager	5.0	25 / 50	4.80 / 8.50
Steinfels Pils	4.9	25 / 50	5.00 / 8.90
Steinfels Weizen	5.1	50	8.90

LES BOUTEILLES DE BIÈRE

Heineken	5.0	33	7.50
Calanda Senza (Alkoholfrei)		33	5.50

NOS BOISSONS CHAUDES

Kaffee / Espresso	4.50
Milchkaffee	4.80
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Espresso Macchiato	4.80
Doppio Espresso	5.80
Carajillo / Coretto Grappa	7.50
Irish Coffee	15.00
Heisse / kalte Schokolade / Ovomaltine	5.00
Eiskaffee	11.50
<i>Mokka und Vanille Glacé mit Kaffee und Schlagrahm</i>	
Café Gourmand	9.50
<i>Süssigkeit des Hauses mit einem Kaffee nach Wahl</i>	
Tee Sortiment	
Earl Grey, Grüntee, Minztee, Verveinetee, Früchtetee	4.80

LES DIGESTIFS

GRAPPA	2 cl
PAESANELLA AMARONE	7.00
PAESANELLA BRUNELLO	8.00
BERTA ELISI	12.50
BERTA NEBBIOLO BAROLO „TRE SOLI TRE“ JACOPO	16.50
POLI „LUCE DELLA VITE“	17.00
„SASSICAIA“ DA VINACCE	21.00

BRANDY & COGNACS	2 cl
CARLOS I GRAN DUQUE D'ALBA	10.00
HENNESSY FINE DE COGNAC COURVOISIER	11.00
V.S.O.P	12.00
DELAMAIN XO	12.00
MARTELL CORDON BLEU	17.00
HENNESSY XO	21.00

GEBRANNT	2 cl
WILLIAMINE	9.00
KIRSCH	9.00
VIELLE PRUNE	9.00
MARC DE BOURGOGNE	9.00
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	9.00

PORTOS	5 cl
TAYLOR'S WHITE PORT	10.00
TAYLOR'S 10 YRS TAWNY PORT	10.00
PORTO JUNIOR NIEPOORT	12.50
PRESIDENTIAL 30 YRS	20.00



LOUIS

BRASSERIE

