



Menu





NOS ENTREES



Houmous Maison Onctueux	13,00 €
<i>Une purée de pois chiches onctueuse avec du citron, de l'ail et du tahini, servie avec du pain.</i>	
Burrata Crémeuse, Tomates	16,00 €
<i>Une burrata ultra fondante avec tomates savoureuse, roquette et pesto avec un filet d'huile d'olive.</i>	
Carpaccio Royal de Bœuf	16,00 €
<i>De fines tranches de bœuf cru assaisonnés au pesto, copeaux de Grana Padano et de câpres, roquette, pour un goût raffiné.</i>	
Gravelax de Saumon	17,00 €
<i>Saumon mariné, avec une croûte de sésame doré, accompagné d'une sauce teryaki et pickles de gingembre.</i>	
Soupe à l'Oignon	12,00 €
<i>Une soupe réconfortante aux oignons caramélisés, servie bien chaude avec du pain gratiné au fromage.</i>	
Escargots x6 ou x12	15 € / 20 €
<i>Des escargots tendres cuits au beurre persillé et à l'ail, servis bien chauds pour un goût intense et gourmand.</i>	
Foie Gras de Canard	22,00 €
<i>Foie gras accompagné d'une compote de figue maison</i>	



NOS SALADES



Salade Louis XIV	19,00 €
<i>Poulet croustillant, croûtons dorés, tomates juteuses, œufs durs, copeaux de grana padano sauce César maison</i>	
Salade Louise	19,00 €
<i>Tomates cerise, noix, chèvre fondant, germes de soja, grenade, concombre, vinaigrette à la grenade</i>	
Salade Méditerranéenne	19,00 €
<i>Une recette authentique avec feta onctueuse, olives savoureuses, tomates fraîches, concombre et oignon rouge, assaisonnée d'huile d'olive et d'herbes aromatiques</i>	
Salade Nordique	20,00 €
<i>Saumé fumé, Crevettes, avocat, salades, oignons rouges, tomates, Pommes sautées et sa crème citronnée onctueuse</i>	



NOS PLATS



Tchoutchouka Maison Gourmande

Poivrons et tomates mijotés, feta, oignons, œufs pochés.

16,00 €

Viandes :

Escalope de Poulet Marinée Croustillante

Une escalope de poulet dorée et croustillante et une sauce savoureuse.

26,00 €

Tartare de Bœuf Frais

Tartare de bœuf préparé minute avec un assaisonnement parfait.

20,00 €

Filet de Bœuf, Béarnaise Maison

Filet de bœuf tendre et juteux, servi avec une sauce béarnaise maison.

36,00 €

Belle Entrecôte, Sauce Poivre

Entrecôte généreuse et savoureuse, nappée d'une sauce poivre.

34,00 €

Souris d'agneau Confite

Souris d'agneau fondante

25,00 €

Poissons :

Poulpe Grillé Méditerranéen

Poulpe tendre grillé, sauce chimichuri.

29,00 €

Thon Mi-Cuit Sauce Vierge

Steak de thon simplement grillé pour sublimer son goût, accompagné d'un assaisonnement léger.

24,00 €

Filet de Dorade Royal

Filet de dorade délicat, simplement grillé pour sublimer son goût, accompagné d'une sauce onctueuse à l'orange.

27,00 €

Fish and Chips

Du poisson frit croustillant servi avec des frites dorées et une sauce tartare maison.

24,00 €

Tartare de Saumon

Saumon frais coupé en dés, mangue, tobiko wasabi, vinaigrette passion citronnée.

26,00 €

Accompagnement aux choix : Frites, Riz Libanais, Purée, Salade, Légumes sautés



NOS BURGERS



Louis Beef Burger

Délicieux steak haché de 180g gr mozzarella, oignons rouges croquants, tomates roquette et une sauce moyonnaise maison pesto

19,00 €

Louissette Chicken Burger

Poulet croustillant mariné, rehaussé d'une sauce Louissette épicée, garni de tomate fraîche, de salade croquante, de cheddar fondant et de pickles

21,00 €

Louissette Fish Burger

Filet de poisson croustillant, cheddar, sauce tartare maison, salade croquante et tomate fraîche, le tout servi dans un pain moelleux

19,00 €



NOS PATES



Linguine à la Bolognaise

Sauce bolognaise maison à base de viande hachée et de tomates fraîches, le tout parfumé aux herbes fines.

19,00 €

Tagliatelles au Saumon

Sauce crémeuses aux saumon frais, délicatement mélangées à des herbes fines

21,00 €

Penne 4 Fromages

Sauce fondante au mélange de ricotta, mozzarella, gorgonzola et parmesan, crémeuse et savoureuse.

18,00 €

Linguine au pesto

Pesto maison à base de basilic frais, d'ail, de pignons de pin, de parmesan et d'huile d'olive, pour un goût frais et herbacé.

15,00 €

Choix de pâtes, demandez nous !

Penne, Linguine, Tortiglioni, Tagliatelles



NOS PIZZAS



Pizza Margarita

Base sauce tomate, Mozzarella, Basilic

15,00 €

Pizza Amor de Louissette

Base Pesto, Mozzarella, Burrata fondante, roquette

17,00 €

Pizza Tartuffo

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, crème de truffe, burrata, pistaches grillées.

21,00 €

Pizza Regina

Base Sauce tomate, Mozzarella, Bressaola, Champignons

18,00 €

Pizza Saumon Moderne

Crème fraîche, saumon fumé, câpres, oignons rouges, roquette.

20,00 €

Pizza Poulet Crémeux

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre, poulet mariné à la crème et champignons.

18,00 €

Pizza Quattro Formaggi

Base crème fraîche, garnit de Gorgonzola, Talegio, Mozzarella, Parmesan

17,00 €

Pizza à L'itlienne

Base Pesto, Mozzarella, Bressaola, Artichaud, Roquette copeux grana panado

19,00 €

Pizza Pulpo grillé

Base sauce tomates, poulpe grillé en persillade, oignon rouge, capres

18,00 €



NOS DESSERTS



Sphère Dubaï

Pâtisserie cheveux d'ange grillée et sa crème de Pistache dans sa sphere chocolat noir

14,00 €

Brioche Perdue, Abricot Caramélisées au romarin et Glace Sésame noir

Brioche moelleuse et dorée servie avec des abricots caramélisées et une boule de glace sésame noir.

14,00 €

Tiramisu Café

Le grand classique italien : biscuits imbibés de café, mascarpone crémeux et une touche de cacao.

13,00 €

Tiramisu Pistache

Une délicieuse variation du tiramisu avec une crème de mascarpone à la pistache et des biscuits imbibés.

13,00 €

Mi-Cuit au Chocolat

Un gâteau au chocolat tiède au cœur fondant, une pure gourmandise à chaque bouchée.

13,00 €

Crazy Profiteroles au Chocolat et Coco torréfiée

Gros choux garnis de glace vanille et fraises fraîches, nappés d'une sauce chocolat chaud et parsemés de coco torréfié

13,00 €

Crème Brûlée

Une crème vanille onctueuse sous une fine couche de sucre caramélisé croquant.

12,00 €

12,00 €

Café Gourmand

Un café accompagné d'une sélection de mini desserts maison.

13,00 €

Coupe de Glace à la Sicilienne

Sorbet Framboise, Sorbet Citron, Framboise et Myrtille fraîches, amandes effilées

Coupe Glace Chocolat Liégeois

Glace au chocolat, Glace vanille, chocolat fondu, crème fouettée, amande effilé

13,00 €



Vins



Blanc

	14 cl	75 cl
Chardonnay, Le Coquillier, IGP Val de Loire	6,00 €	27,00 €
Chevergnay AOP, Mont Prés Chambord	7,00 €	34,00 €
Sancerre AOP, Joseph Mellot, Les Ormeaux		59,00 €
Pouilly Fume AOP, Joseph Mellot, Chant des Vignes		42,00 €
Petit Chablis AOP, La Chablisienne, Vibrant	9,00 €	46,00 €
Montagny AOP, Domaine Chanson	10,00 €	69,00 €
Meursault AOP, Domaine Bitouzet, Les Corbins		118,00 €
IGP Pays d'Oc, Sauvignon Albrières	6,00 €	27,00 €
IGP Cotes de Gascogne - Domaine Tariquet 1er Grives	7,00 €	34,00 €
Pinot grigio D'elle Venezie	6,00 €	27,00 €
Colforte Soave Classico d'Oc, Santi		42,00 €

Rouge

	14 cl	75 cl
Bordeaux AOP, Château du moulin	6,00 €	27,00 €
Saint Émilion AOP, Lucius	9,00 €	42,00 €
Margaux AOP, Château Giscours, La Sirène de Giscours		69,00 €
Saint Julien AOP, Connétable de Talbot		79,00 €
Brouilly AOP, La Chapelle de Venenge I	9,00 €	42,00 €
Hautes Côtes de Beaune AOP, Domaine Saint Saturnin de Vergy		49,00 €
Pommard AOP, Bouchard Père et Fils		129,00 €
Saumur Champigny AOP, Les Valengenets	6,50 €	31,00 €
Sancerre AOP, La Vivandière		59,00 €
Côte du Rhône Villages AOP, Plan de Dieu	6,50 €	31,00 €
Château Neuf de pape AOP, Clos de L'oratoire des Papes		79,00 €
Côte Rôtie AOP, E.guigal, brune et blonde		129,00 €
IGP Pays d'Oc, Pinot Noir, Les Jamelles	6,00 €	27,00 €
Sicilia, Néron D'Avola Montepietrosso	6,00 €	27,00 €
Montepulciano d'Abruzzo, Cantina tollo	9,00 €	42,00 €

Rosés

	14 cl	75 cl	150 cl
Coteaux Varois en Provence AOP, Château de l'Escarcelle	6,00 €	27,00 €	
Côte de Provence AOP, Château Minuty, M de Minuty	12,00 €	59,00 €	110,00 €
Luberon AOP, Loulou Charmeuse	6,00 €	27,00 €	
Gris Blanc, IGP Pays d'Oc	8,00 €	38,00 €	75,00 €
Bardolino Chiaretto Sartori	6,50 €	29,00 €	



LES BULLES



Les Champagnes

	14 cl	75 cl
Louis constant brut	14,00 €	80 €
Veuve clicquot ca blanc		140 €
Veuve clicquot ca jaune		140 €
Moët & Chandon		160 €
Dom Perignon vintage		590 €
PROSECCO	14 cl	75 cl
Prosecco extra dry	8,00 €	38 €



ALCOOL



Whisky

	4 cl
W.lawson's finest	8 €
Chivas 12ans	12 €
Jack Daniel's	10 €
Craigellachie 13 ans	14 €
Lagavulin 16ans	18 €
Aberfeldy 12ans	12 €
Talisker port ruighe	18 €
Cardhu Amber rock	16 €
Angel's envy	20 €
Glen de Veron 10 ans	18 €
Nikka from thé barrel	18 €
Monkey shoulder	18 €

Rhum

	4 cl
Bacardi carta blanca	8 €
Bacardi anejo cuantro	10 €
Bacardi spiced	10 €
Santa teresa	16 €
Diplomatico	14 €
Zacapa	16 €
Cachaça Leblon	12 €

Tequila

Camino real	8 €
Patron anejo	20 €
Patron reposado	16 €
Patron silver	18 €

Bouteille

Jack daniel's	140 €
Jack daniel's honey	140 €
Johnnie Walker red labled	100 €
Johnnie Walker black labled	140 €
Chivas 12ans	140 €
Grey Goose	140 €
Belvedere	160 €
Tequila Patron El Cielo	479 €

Gin

	4 cl
Bombay Sapphire	10 €
Bombay Bramble	10 €
Oxley	12 €
Melifera oleron	16 €
Melifera edicion corsa	16 €
Bombay original	18 €

Vodka

	4 cl
Eristoff	8 €
Grey Goose	14 €
Belvedere	14 €



Boissons Chaudes



Espresso	2,60 €
Décaféiné	2,60 €
Double espresso	5,00 €
Café crème	5,00 €
Capuccino	6,00 €
Chocolat chaud	5,00 €
Café viennois	6,00 €
Chocolat viennois	6,00 €
Grog maison	8,50 €
Irish coffee	10,00 €
Vin chaud	7,50 €
Thé	6,00 €



Boissons Fraiches



Coca-cola 33cl	6,00 €
Coca-cola zéro 33cl	6,00 €
Orangina	6,00 €
Schweppes Tonic ou Agrum	6,00 €
Perrier	6,00 €
Ginger Beer	6,00 €
Red Bull	9,00 €
Limonade Bio VOILA	6,00 €
Jus d'orange pressé 25cl	6,00 €
Jus de Citron pressé 25cl	6,00 €
Jus de fruit Pago :	6,00 €
Orange, Pomme, Fraise, Abricot et autres	
Evian 33cl	6,00 €
Evian 50cl	7,00 €
Evian 100cl	9,00 €
San Pellegrino 50cl	7,00 €
San Pellegrino 100cl	9,00 €
Chateldon	11,00 €
Thé Glacé Maison 25cl	6,00 €



NOS BIERES



<u>Bieres Pression :</u>	25 cl	50 cl
Louissette	5,50 €	9,00 €
Affligem	6,50 €	11,00 €
Affligem blanche	6,00 €	10,00 €
Gallia west IPA	6,00 €	10,00 €
Pellican blonde	7,00 €	11,50 €
Pellican rouge	7,00 €	11,50 €
Monaco	6,00 €	10,00 €
<u>Bières bouteilles:</u>		
Desperados	6,50 €	
Corona	6,50 €	
Heineken	6,50 €	
heineken 00	6,50 €	



Aperitifs & Digestifs



<u>Digestifs:</u>	4 cl
Get 27/31	9,00 €
Bailey's	9,00 €
Limoncello	9,00 €
Hennessy VS 40	17,00 €
Cognac hennessy xo 40	19,00 €
Armagnac	16,00 €
Calvados	12,00 €
<u>Apéritifs:</u>	
Ricard/ Pastis 2cl	6,00 €
Kir	7,00 €
Kir royal	14,00 €
Martini rouge/ blanc	9,00 €
Porto	9,00 €
Lillet	9,00 €
Benedictine	9,00 €
Chartreuse	9,00 €
Pisco demonio	9,00 €



Cocktails Signatures



La Havane Parisienne 14.00 €
Saint Germain, Rhum Bacardi, Jus d'ananas, Sirop de Mangue, Jus de citron, Menthe

Patron Paloma 14.00 €
Tequila Patron Reposado, Soda pamplemousse, Sirop d'agave, jus de citron

Le Twist Saint Germain 14.00 €
Gin Bombay Sapphire, Liqueur de Germain, Tonic, Citron

The Queen Louisette 14.00 €
Vodka Eristoff infusé à la vanille, purée de framboise, sirop de passion, prosecco.

Louisette Fatale 14.00 €
Gin Bombay saphir infusé au thym, liqueur cassis, sirop de gingembre maison, jus de citron, tonic

Pern Star Martini 12.00 €
Vodka Eristoff, purée de passion, passoa, jus de citron, sirop de vanille, shot de prosecco.

Espresso Martini 12.00 €
Vodka Eristoff, dose de café, liqueur de café.

Pina Pink Coco 9.00 €
Jus d'ananas, purée de coco, purée de framboise, sirop de canne.

Red Tea 9.00 €
The glacé, menthe fraîche, purée de framboise, sirop de gingembre.

Basilsmash Fizz 9.00 €
Jus de citron, basilic, sirop de concombre, limonade.

Virgin Mojito 9.00 €
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade.

Virgin Calada 9.00 €
Purée de coco, jus d'ananas.

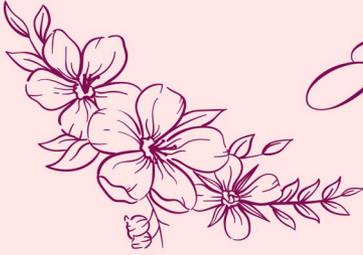
COCKTAILS CLASSIQUE AU CHOIX 10.00€

“Plus fortes que l'alcool, plus vastes que nos lyres, Fermentent les rousseurs amères de l'amour.”

Arthur Rimbaud

Cocktails

Cocktails



A Partager

LES PLANCHES

GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE MIXTE
28.00€

GRANDE PLANCHE DE TAPAS MIXTE
Nems poulet-calamars-falafel-sticks mozza
28.00€

LES TAPAS

TAPAS - 13.00 €

MOZZA STICKS

FALAFELS

HOUMOUS

NEMS POULET

CALAMARS

ASSIETTE DE FRITE - 7.00 €





*La Cuisine, c'est l'envers du décor,
là où s'activent les hommes et femmes pour
le plaisir des autres...*

BERNARD LOISEAU

*Un restaurant prospère ne sert pas des plats.
il sert une vision.*

CINDY KAWAK

*Bonne cuisine et bon vin.
C'est le paradis sur terre.*

HENRI IV

