



LOUIS



BRASSERIE



WILLKOMMEN IN DER BRASSERIE LOUIS

Mitten im Zürcher Niederdorf verbinden wir französischen Charme mit urbanem Lebensgefühl. Unsere Brasserie im eleganten Art-Déco-Stil lädt ein zum Verweilen – ob beim entspannten Lunch, einem Glas Wein oder einem festlichen Abendessen. Auf der sonnigen Terrasse geniessen Sie das lebendige Altstadtflair, während wir Sie mit Klassikern wie Moules et Frites, Tartare Royale oder dem legendären Entrecôte Café de Paris verwöhnen. Und am Wochenende erwartet Sie unser charmanten Frühstücksangebot – der perfekte Start in einen genussvollen Tag. Bei Louis erleben Sie Brasserie-Freude, die von Herzen kommt.

VORSPEISEN

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 16.00
mit Blattsalat, Baumnüssen und Kräuter-Senf-Dressing

WEINBERGSCHNECKEN 19.50 / 38.00
(6 Stück/12 Stück)

AUSTERN FINES DE CLAIRES N°3 5.50 / 31.00
(1 Stück/6 Stück)

TATAR DE BŒUF
Klein 70g 22.00
Gross 140g 34.00
Cognac, Whiskey oder Calvados +5.00
Pommes Allumettes +7.00
mit Café de Paris gratiniert +5.00

HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE 25.00
mit Blattsalat

SALATE

KLEINER GRÜNER SALAT	12.00
----------------------	-------

CAESAR SALAD	24.00
<i>gebratene Pouletbrustwürfel</i>	+8.00

LOUIS-SALAT	
<i>mit Kräuter-Senfdressing, Cherrytomaten, Karotten Julienne, Gurken karamellisierten Baumnüssen und Croûtons</i>	

<i>Klein</i>	16.00
<i>Gross</i>	24.00
<i>Pouletwürfel</i>	+8.00

SUPPEN

TAGESSUPPE	12.00
------------	-------

KLASSISCH GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE	14.00
<i>mit Croûtons</i>	

HUMMERBISQUE	16.50
<i>mit Rahmhaube und Croûtons</i>	

MOULES

« MARINIÈRE » <i>Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch</i>	36.00
« CAFÉ DE PARIS » <i>Mit Café de Paris gratiniert</i>	39.00
« LOUIS » <i>Speck, Champignons, Kräuter, Crème fraîche</i>	39.00
« FAÇON DU CHEF » <i>Weisswein, Pernod, Tomaten-Concassée, Rahm, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch</i>	39.00
« PROVENÇALE » <i>Weisswein, Olivenöl, Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Kräuter, Noilly Prat</i>	39.00

FISCH · MEERESFRÜCHTE

BOUILLABAISSE <i>Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, Miesmuscheln, St. Pierre, Crevettes, Geröstete Baquette-Scheiben, Sauce-Rouille</i>	42.00
SPAGHETTI PALOURDE <i>Venusmuscheln, Miesmuscheln, Noilly Prat, Grillgemüse, Tomatenwürfel</i>	34.00
SPAGHETTI « Louis » <i>mit Miesmuscheln, Speck, Champignons, Kräuter, Crème fraîche</i>	34.00
SPAGHETTI « Façon du chef » <i>mit Miesmuscheln, Weisswein, Pernod, Tomaten-Concassée, Rahm mit Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch</i>	34.00
ZANDERKNUSPERLI <i>mit Pommes Frites oder Salat, Tartar Sauce und Zitrone</i>	38.00

FLEISCH

IM OFEN GEBACKENES MISTKRATZERLI <i>mit Café de Paris dazu Salat oder Pommes Frites</i>	39.00
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g <i>gratiniert, mit Pommes Allumettes</i>	52.00
TINA BURGER <i>hausgemacht aus 100% Rindfleisch mit Pommes Allumettes und Cole Slaw</i>	38.00
GESCHNETZELTES VOM KALB NACH ZÜRCHER ART <i>mit Rösti und Champignonrahmsauce</i>	45.00
KALBS-CORDON BLEU <i>mit Pommes Allumettes oder Salat</i>	46.00
TATAR ROYAL 350G <i>mit Trüfföl, Kapern, Zwiebeln, Gurken, Chili, Oliven, Toast und Butter</i> <i>Ab 2 Personen</i>	pro Pers. 39.00

VEGETARISCH

ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI <i>Rucola, Belper Knolle</i>	28.00
SPAGHETTI PROVENÇALE <i>Olivenöl, Kräuter, Grillgemüwestreifen</i>	27.00

CARTE DE VINS

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX	1 DL	3.75 DL	7.5 DL
CHAMPAGNE DEUTZ <i>Brut Classic s.a</i>	17.00		123.00
CHAMPAGNE DEUTZ <i>Rosé s.a.</i>			138.00
CRÉMANT D'ALSACE AC <i>Léon Beyer s.a</i>	12.00		82.00
PROSECCO DOC <i>extra dry, Montelliana, Treviso.</i>	9.50		69.00

VINS BLANCS

France			
CHARDONNAY AUSSIÈRES BLANC 2024 <i>Baron de Rothschild, Languedoc France</i>	8.50		59.00
RIESLING D'ALSACE 2024 <i>Léon Beyer, Elsass</i>	9.50		69.00
SAUVIGNON BLANC TOURAINE 2024 <i>Baron de Ladoucette, Loire</i>	10.50		74.00
CHABLIS 2024 <i>Louis Latour, Burgund</i>		45.00	85.00
POUILLY FUMÉ 2024 <i>Baron de Ladoucette, Loire</i>	13.50	49.00	96.00
MERSAULT 2024 <i>Louis Latour, Burgund</i>			138.00
SANCERRE LA POUSSIE 2024 <i>Baron de Ladoucette, Loire</i>			92.00

Autres Regions

EPESES LA RÉPUBLIQUE 2024 <i>Patrick Fonjallaz, Lavaux</i>	9.50		69.00
PINOT GRIGIO 2024 <i>Ca' Bolani, Friaul</i>	7.50		53.00

VINS ROSÉS

ULTIMATE 2025 <i>Provence</i>	10.50	39.00	74.00
-------------------------------	-------	-------	-------

Alle Preise in CHF und inkl.MwSt.Über Allergene und Inhaltstoffe geben wir auf Anfrage gerne Auskunft.

VINS ROUGES	1 DL	3.75 DL	7.5 DL
France			
SYRAH-CABERNET AUSSIÈRES ROUGE 2023 <i>Barons de Rothschild, Languedoc</i>	8.50		59.00
SANTENAY 2022 <i>Louis Latour, Burgund</i>		49.00	90.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2024 <i>Domaine de l'Arnèsque, Rhonetal</i>	14.00		98.00
CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES 2020 / 2018 <i>Côtes de Castillon AC, Bordeaux</i>	12.00	42.00	82.00
CHÂTEAU SOLEIL 2016 <i>St-Emilion, Bordeaux</i>			92.00
ECHO DE LYNCH-BAGES 2022 <i>Pauillac, Bordeaux</i>			129.00
BOURGOGNE GAMAY 2023 <i>Louis Latour, Bourgogne</i>	9.50		69.00
Autres Regions			
NOBLER BLAUER 2023 <i>Nadine Saxer, Zürich</i>	10.50		74.00
CARMELO RODERO 2024 <i>Bodegas Roderio, Ribera del Duero</i>	9.50		69.00
AMARONE <i>Alfabeto 2019/2022, Della Valpolicella, cantina soc. Valpantena</i>	12.50	45.00	87.00

L'EAU MINÉRALE ET LES BOISSONS GAZEUSES

ALLEGRA 50 CL	7.50
PASSUGER 50CL	7.50
COCA COLA, ZERO 33CL	7.00
FUSETEA LEMON 33CL	7.00
MÖHL SÜSSMOST 33CL	7.00
MÖHL SHORLEY 33CL	7.00
RIVELLA 33CL	7.00
SAN BITTER 10CL	6.50
SCHWEPPE'S GINGER ALE 20CL	7.00
KINLEY TONIC 20CL	7.00

Sehr gerne servieren wir Ihnen, zusätzlich zu unserem Angebot frisches Zürcher Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure.

Für unsere Dienstleistung (Service, Gläser, Abwasch etc.) verrechnen wir folgende Preise:

LOUIS WASSER 50CL / 100CL	5.50/7.50
---------------------------	-----------

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Über Allergene und Inhaltstoffe geben wir auf Anfrage gerne Auskunft.