

VORSPEISEN

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 16.00
marinierte Jungkresse mit Granatapfel

WEINBERGSCHNECKEN 19.50 / 38.00
(6 Stück/12 Stück)

AUSTERN KRYSTALE N°3 FRANKREICH 5.50 / 31.00
(1 Stück/6 Stück)

RAUCHLACHSTATAR
mit Brioche-Toast, Sahne-Meerrettich und mariniertem Jungkresse
Klein 60g 18.00
Gross 120g 26.00
Pommes Allumettes +7.00

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

gebratene Pouletbrustwürfel +8.00

HERBSTLICHER LOUIS-SALAT

*mit Cherrytomaten, Karotten Julienne, fermentiertem Rotkraut,
karamellisierten Baumnüssen, Gurken und Croûtons*

Klein 16.00

Gross 24.00

Gebratene Mischpilze +6.00

Falafelkugeln +6.50

Rauchlauchs-Streifen +7.00

Pouletwürfel +8.00

Früchte und Beeren +5.50

SUPPEN

TAGESSUPPE 12.00

KLASSISCH GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 14.00

mit Croûtons

HUMMERBISQUE 16.50

mit Rahmhaube und Croûtons

MOULES

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

FISCH • MEERESFRÜCHTE

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

FLEISCH

IM OFEN GEBACKENES MISTKRATZERLI	38.00
<i>mit Café de Paris dazu Salat oder Pommes Frites</i>	
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g	49.00
<i>gratiniert, mit Pommes Allumettes</i>	
TINA BURGER	38.00
<i>hausgemacht mit Pommes Allumettes, Cole Slaw</i>	
GESCHNETZELTES VOM KALB NACH ZÜRCHER ART	45.00
<i>mit Rösti und Champignonrahmsauce</i>	
KALBS-CORDON BLEU	46.00
<i>mit Pommes Allumettes oder Salat</i>	
TATAR ROYAL 350G	
<i>mit Trüffelöl, Kapern, Zwiebeln, Gurken, Chili, Oliven, Toast und Butter</i>	
<i>Ab 2 Personen</i>	pro Pers. 39.00

VEGETARISCH

ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI	28.00
<i>Rucola, Belper Knolle</i>	
SPAGHETTI PROVENÇALE	27.00
<i>Olivenöl, Kräuter, Grillgemüsestreifen</i>	
RAGOÛT	28.00
<i>mit Mischpilzen, dazu knusprige Rösti</i>	

CARTE DE VINS

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

	1DL	3.75DL	7.5DL
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 2022 <i>Léon Beyer, Elsass</i>	9.50		69.00
SAUVIGNON BLANC TOURAINE 2023 <i>Baron de Ladoucette, Loire</i>	10.50		74.00
CHABLIS 2023 <i>Louis Latour, Burgund</i>		45.00	85.00
POUILLY FUMÉ 2023 <i>Baron de Ladoucette, Loire</i>	13.50	49.00	96.00
MERSAULT 2023 <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 2023 <i>Provence</i>	10.50	39.00	74.00
EAU DE PROVENCE BY PRIVATE WINE COLLECTION 2024 <i>Provence</i>	8.00		56.00

VINS ROUGES**1DL 3.75DL 7.5DL**

France

SYRAH-CABERNET AUSSIÈRES ROUGE 2023 <i>Barons de Rothschild, Languedoc</i>	8.50	59.00
SANTENAY 2022 / 2021 <i>Louis Latour, Burgund</i>	49.00	90.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022 <i>Domaine de l'Arnèque, Rhonetel</i>	14.00	98.00
CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES 2018 / 2019 <i>Côtes de Castillon AC, Bordeaux</i>	12.00	42.00
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 Sixer, Zürich</i>	10.50	74.00
CARMELO RODERO 2023 <i>Bodegas Rodero, Ribera del Duero</i>	9.50	69.00
AMARONE <i>Alfabeto 2019/2020, Della Valpolicella, cantina soc. Valpantena</i>	12.50	45.00

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	5.50
SAN BITTER 10CL	6.50
SCHWEPPES 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
---------------------------	-----------

Petit-déjeuner

CHEZ LOUIS

• Jeden Samstag & Sonntag ab 10.00 Uhr •



ETAGÈRE FÜR 2 PERSONEN

2 Croissants, 4 Brötchen und 2 Scheiben Zopf, Konfitüre, Nougatcreme, Butter, div. Käse und Aufschnitt, Birchermüsli im Weckglas, Hüttenkäse, Rauchlachsrosetten, 4 Macarons, jeweils ein Saft, Heissgetränk und Prosecco

Pro Person 32.00

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

FRÜHSTÜCKSMENÜ

PANCAKES

nature mit Ahornsirup 18.00

mit Beeren und Ahornsirup 21.50

mit Schokoladensauce und Streusel 22.00

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

mit Rösti und Champignon-Rahmsauce 45.00

HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE

mit Blattsalat 25.00

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

Pilz-Omelette, lauwarmer Gemüsesalat, Schnittlauch 26.00

RÖSTI

überbacken mit Käse, Speck und 2 Spiegeleier 32.00

BEILAGEN UND EINZELPORTIONEN

Halbi Rösti 10.00

Bircher müesli und Granola 8.00

1 Spiegelei 3.00

Portion Gemüse 7.50

Blattsalat mit Hausdressing 12.00

Scheibe Zopf 2.50

Croissant 3.50

Brötchen 2.00

Butter & Konfitüre 8.00

6 Verschiedene Macarons 10.00

1dl "Deutz" Champagner, brut Classic 17.00

LES DOUCEURS DE CHEZ LOUIS

Crème Brûlée 10.00

Süßes aus der Vitrine 12.00

Tarte Tatin & Vanilla Ice Cream 13.50