

VORSPEISEN

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 16.00
marinierte Jungkresse mit Granatapfel

WEINBERGSCHNECKEN
(6 Stück/12 Stück) 19.50 / 38.00

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

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

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

HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE
mit Blattsalat 25.00

SALATE

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

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

HERBSTLICHER LOUIS-SALAT
*mit Cherrytomaten, Karotten Julienne, fermentiertem Rotkraut,
karamellisierten Baumnüssen, Gurken und Croûtons*

<i>Klein</i>	16.00
<i>Gross</i>	24.00
<i>Gebratene Mischpilze</i>	+6.00
<i>Falafelkugeln</i>	+6.50
<i>Rauchlauchs-Streifen</i>	+7.00
<i>Pouletwürfel</i>	+8.00
<i>Früchte und Beeren</i>	+5.50

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
« MUSCAT » <i>Pernod, frische Kräuter, Frühlingszwiebel, Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Kürbiskernöl</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 Baguette-Scheiben, Sauce-Rouille</i>	42.00
SPAGHETTI PALOURDE <i>Venusmuscheln, Miesmuscheln, Noilly Prat, Grillgemüse, Tomatenwürfel</i>	34.00
SPAGHETTI « Louis » <i>mit Moules, 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

FLEISCH

IM OFEN GEBACKENES MISTKRATZERLI <i>mit Café de Paris dazu Salat oder Pommes Frites</i>	38.00
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g <i>gratinert, mit Pommes Allumettes</i>	49.00
TINA BURGER <i>hausgemacht mit Pommes Allumettes, 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 Trüffelöl, 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
RAGOÛT <i>mit Mischpilzen, dazu knusprige Rösti</i>	28.00

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 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

EPESSES 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

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 / 2021 <i>Louis Latour, Burgund</i>		49.00	90.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022 <i>Domaine de l'Arnèsque, Rhonetal</i>	14.00		98.00
CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES 2018 / 2019 <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 2023 <i>Bodegas Roderio, Ribera del Duero</i>	9.50		69.00
AMARONE <i>Alfabeto 2019/2020, 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	5.50
SAN BITTER 10CL	6.50
SCHWEPPE 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.

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

<i>nature mit Ahornsirup</i>	18.00
<i>mit Beeren und Ahornsirup</i>	21.50
<i>mit Schokoladensauce und Streusel</i>	22.00

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

<i>mit Rösti und Champignon-Rahmsauce</i>	45.00
---	-------

HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE

<i>mit Blattsalat</i>	25.00
-----------------------	-------

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

<i>Pilz-Omelette, lauwarmes Gemüsesalat, Schnittlauch</i>	26.00
---	-------

RÖSTI

<i>überbacken mit Käse, Speck und 2 Spiegeleier</i>	32.00
---	-------

BEILAGEN UND EINZELPORTIONEN

<i>Halbi Rösti</i>	10.00
<i>Birchermüesli und Granola</i>	8.00
<i>1 Spiegelei</i>	3.00
<i>Portion Gemüse</i>	7.50
<i>Blattsalat mit Hausdressing</i>	12.00
<i>Scheibe Zopf</i>	2.50
<i>Croissant</i>	3.50
<i>Brötchen</i>	2.00
<i>Butter & Konfitüre</i>	8.00
<i>6 Verschiedene Macarons</i>	10.00
<i>1dl "Deutz" Champagner, brut Classic</i>	17.00

LES DOUCEURS DE CHEZ LOUIS

<i>Crème Brûlée</i>	10.00
<i>Süsses aus der Vitrine</i>	12.00
<i>Tarte Tatin & Vanilla Ice Cream</i>	13.50