



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
marinierte Jungkresse mit Granatapfel

WEINBERGSCHNECKEN 19.50 / 38.00
(6 Stück/12 Stück)

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

RAUHLACHSTATAR
mit Brioche-Toast, Sahne-Meerrettich und marinierter 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
<i>gebratene Pouletbrustwürfel</i>	+8.00

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

<i>Klein</i>	16.00
<i>Gross</i>	24.00
<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
« ASPERGES » <i>Spargeln, Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Petersilie, Schnittlauch</i>	39.00
« PROVENÇALE » <i>Weisswein, Olivenöl, Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Kräuter, Noilly Prat</i>	39.00

FISCH · MEERESFRÜCHTE

BOUILLABAISSÉ <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 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

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 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 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

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 2023 <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 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 2024 <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 / 2021 <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 2019 / 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:

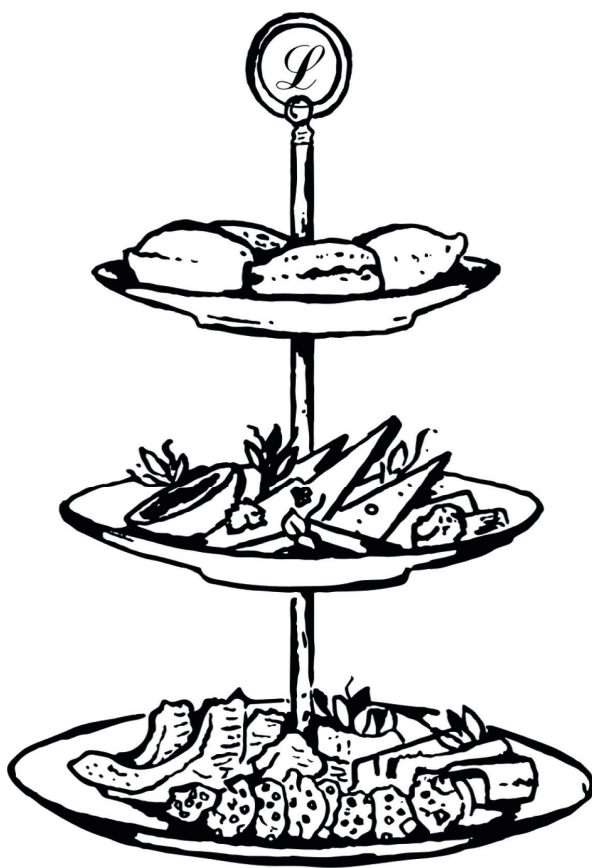
LOUIS WASSER 50CL / 100CL	5.50/7.50
---------------------------	-----------

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

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

KALBSGESCHNETZTES 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, lauwarmer 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>	10.00
<i>Tarte Tatin & Vanilla Ice Cream</i>	13.50



LOUIS

BRASSERIE

