

SWAG

XOXO

Cuisine

Boissons

Brunch

By
Louissette...

our feet
we fall
stand

ENTREE EXQUISE,
SALADE REBELLE,
UN FESTIN D'UNE ~~UN~~ ROI
D'UNE
REINE

I HOPE WE CAN
GET BACK ON
OUR FEET
WE FALL
STAND
I HOPE
GET



Entrées & Salades

Entrées

Saumon Gravlax

Saumon cru mariné

Crevettes croustillantes X4

Gambas, tempura, sauce tartare

Carpaccio de Poulpe aux agrumes et au poivre sauvage

Poulpe, huile d'olive vierge, citron, tomates cerises multicolores, câpres à queue, olives, sel & poivre

Carpaccio de Boeuf

Filet de boeuf battu à la main, roquette, parmesan, pignons de pin (environ 150g)

(Supplément 5€ Burrata)

Burrata, tomates à l'ancienne

Foie gras de canard français

Foie gras porto & cognac, compotée de figue

16.00€

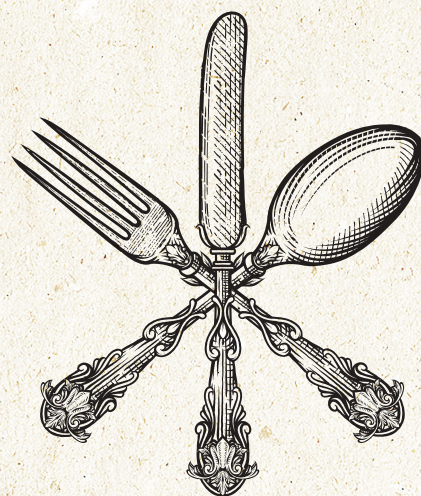
15.00€

16.00€

15.00€

14.00€

18.00€



Salades

Salade Louis XIV

Salade romaine, poulet fumé, croûtons, tomates cocktail, sauce louis.

18€

Salade Gauloise

Salade mesclun, croûtons, olives, tomates, fromage de chèvre, oignons rouges, pignons de pin, oeuf dur, pommes vertes.

18€

Salade Louissette

Salade verte, tomates cerises, noix, fromage de chèvre, germes de soja, grenades, concombre, huile d'olive, vinaigrette à la grenade.

17€

Salade de champignons de Paris

Concombre, champignons, haricots verts, tomates cerises, oignons rouges, huile d'olive, vinaigrette à la grenade.

16€

Multicolore de légumes sur son caviar d'aubergine

Carottes fanes multicolores, betteraves, radis ronds, courgettes, mesclun, champignons, navets.

15€



Prix nets, service compris



**REVOLUTION
A LA
FOURCHETTE**

Plats



POISSONS

selon arrivage

Fish and chips, sauce tartare

20€

Filet de Dorade sauvage

22€

Tartare de thon rouge aux herbes fraîches

25€

Thon rouge mi-cuit parfumé à la sarriette

25€

Poulpe aux saveurs méditerranéennes

28€

Turbot meunière ou grillé (pour 2)

99€

Un turbot ≈ 1Kg découpé à table accompagné de 3 garnitures au choix

Garnitures au choix :

Frites maison, riz parfumé, légumes vapeurs, purée de pommes de terre, salade mesclun, ratatouille.

(garniture supplémentaire +7€)



VIANDES

Tartare de boeuf classique

20€

Suprême de poulet citrons confits

23€

Escalope de veau panée à la milanaise

25€

Filet de boeuf grillé ou poêlé 250 gr

27€

Noix d'entrecôte 300gr

29€

Côte de boeuf tomahawk (pour 2):

99€

Une pièce de côte de boeuf ≈ 1Kg découpée à table accompagnée de 3 garnitures au choix

Sauces au choix :

Poivre, béarnaise, échalotes confites, gorgonzola, chimichurri, beurre blanc.



**REBELLION
CULINAIRE**

Pizza

Pizza

Margherita

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilico.

15€

Quattro formaggi

Ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, mozzarella fumé.

17€

Vegetariana

Tomate san marzano, courgettes grillées, aubergines grillées, artichauts grillé, poivron grillé.

16€

Miele

Mozzarella fior di latte, chèvre, miel, paprika doux, pignons.

17€

Regina

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit praga, champignons de paris.

18€

Parma

Mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de parma, roquette, lamelles de parmesan.

19€

Tonno Rosso

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, olives, thon, tomates cerises.

20€

Tartufo

Mozzarella fior di latte, crème de truffe, jambon cuit parma, champignons, burrata.

24€



RET OF A
NE PARTS

SWAG

xoxo



By
Louissette...

Pasta

P a s t a

La pasta c'est un plaisir, choisissez la vôtre**



Linguine



Spaghetti



Tagliatelle



Penne



Fusilli

Pomodoro	13€
Pesto	15€
légumes grillés	16€
Champignons	16€
4 fromaggi	18€
Bolognese	18€
Saumon	20€

Prix nets, service compris

Burgers

Burgers

Louissette Burger

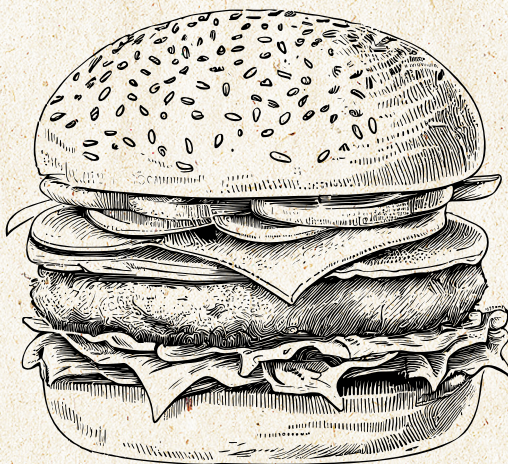
Steak haché de boeuf 180g, roquette, tomates séchées, oignons rouges, mozzarella di buffala, sauce cocktail, pesto

19€

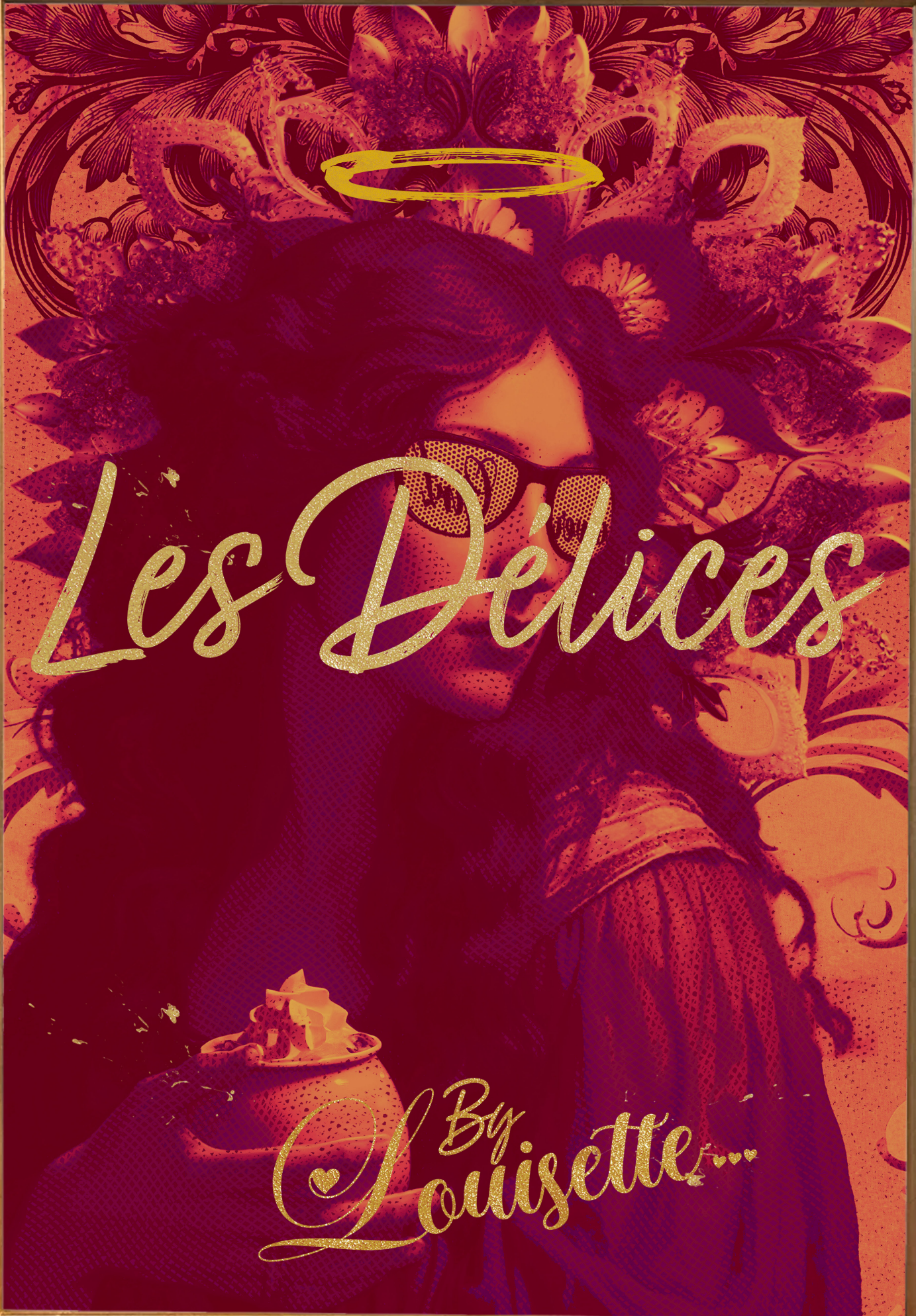
Louis Burger

Steak haché 180g, boursin, chèvre oignons frits, salade, tomates, oignons rouges.

19€



Prix nets, service compris



Les Délices

By
Louissette...

Desserts



Brioche façon pain perdu	12€
Crème brûlée vanille de Madagascar	12€
Glaces ou sorbet 2 boules	12€
Glaces: vanille, caramel beurré salé, chocolat Sorbetes: citron vert, fraise, framboise	
Citron de Sorrento	12€
Génoise imbibée de vanille, mousse citron de Sorrento décorée de pistaches	
Fondant au chocolat	12€
servi avec une boule de glace vanille	
Amaretto Mascarpone	12€
Crème de mascarpone sur un coulis de chocolat recouverte de pépites de biscuits et de copeaux de chocolat.	
Tiramisu della mamma	13€
Au choix : café, mangue, fraise, pistache	
Cheesecake New-Yorkais	13€
Assiette de fruits de saison	15€
Café gourmand	12€



L'APERRO
GUIDE
LA SOTRÉE

By
Louissette...

À Partager

Assiette de frites	7€
*Sticks de mozzarella fait maison, pesto rouge (veggie) x4	13€
*Falafels de courgette et menthe (veggie) x9	13€
Chiffonnade de pastrami et ses toasts	15€
*Calamars frits, sauce tartare x8	15€
Planche de charcuteries	23€
Planche de fromages	23€
« The » planche mixte	26€
Sélection de fromages et charcuteries	
Planche de tapas	26€
Sélection du chef	



Prix nets, service compris

Vins

VINS ROUGES



14cl



75cl

Bordeaux

Bordeaux AOP - Château Du Moulin	6,00€	27€
Medoc Cru Bourgeois AOP - Château Carcanieux		42€
Saint Emilion AOP - Lucius	9,00€	42€
Margaux AOP - Château Giscours «La Sirène De Giscours»		69€
Sanit Julien AOP - Connétable De Talbot		79€

Bourgogne Beaujolais

Brouilly AOP - La Chapelle De Venenge I	9,00€	42€
Hautes Côtes De Beaune AOP - Domaine Saint Saturnin De Vergy		49€
Pommard AOP - Bouchards Père Et Fils		129€

Loire

Saumur Champigny AOP - Les Valengenets	6,50€	31€
Sancerre AOP - La Vivandière - Loire		59€

Vallee du Rhone

Cotes Du Rhone Villages AOP - Plan De Dieu	6,50€	31€
Château Neuf Du Pape AOP - Clos De L'oratoire Des Papes		79€
Côte Rôtie AOP - E.guigal «Brune Et Blonde»		129€

Languedoc-Roussillon

IGP Pays d'Oc - Pinot Noir Les Jamelles	6,00€	27€
---	-------	-----

Italie

Sicilia - Nero D'avola Montepietroso	6,00€	27€
Montepulciano D Abruzzo - Cantina Tollo	9.00€	42€

Prix nets, service compris

Vins

VINS BLANCS



14cl



75cl

Loire

IGP Val De Loire - Chardonay - Le Coquillier	6,00€	27€
Cheverny AOP - Mont Prés Chambord	7,00€	34€
Sancerre AOP - Joseph Mellot «Les Ormeaux»		59€
Pouilly Fume AOP - Joseph Melot «Chant Des Vignes»	9,00€	42€

Bourgogne

Petit Chablis AOP - La Chablisienne «Vibrant»	10,00€	46€
Montagny AOP - Domaine Chanson		69€
Meursault AOP - Domaine Bitouzet «Les Corbins»		118€

Languedoc-Roussillon

IGP Pays d'Oc - Sauvignon Albrières	6,00€	27€
-------------------------------------	-------	-----

Sud-Ouest

IGP Cotes De Gascogne - Domaine Tariquet «1ere Grives»		34€
--	--	-----

Italie

Pinot Grigio Delle Venezie	6,00€	27€
Colforte Soave Classico d'Oc - Santi		42€

Prix net, service compris

Vins

VINS ROSÉS



14cl



75cl

Provence

Coteaux Varois En Provence AOP - Château De L'escarcelle

6,00€

27€

Cotes De Provence AOP - Château Minuty «M De Minuty»

12,00€

59€

Rhone

Luberon AOP - Loulou Charmeuse

6,00€

27€

Languedoc-Rossillon

Gris Blanc - IGP PAYS D OC

8,00€

38€

Italie

Bardolino Chiaretto Sartori

6,50€

29€

VINS ROSÉS Magnum



150cl

Cotes De Provence AOP - Château Minuty «M De Minuty»

110€

Gris Blanc - IGP PAYS D OC

75€

Prix net. service compris

Cocktails

COCKTAILS *Pink Attitude* COCKTAILS *Signature*

12.00€

Louissette Fatale

Gin Bombay sapphire infusé au thym, liqueur de cassis, sirop de gingembre maison, jus de citron, tonic.

Louissette coquine

Vodka Eristoff infusée à la framboise, sirop de concombre, basilic frais, Perrier.

Louissette gourmande

Gin Bombay sapphire, confiture de framboise, jus de citron, sucre, perrier.

Louissette tchatchatcha

Tequila, purée de framboise, miel, jus de citron.

the queen Louissette

Vodka Eristoff infusée à l'extrait de vanille, purée de framboise, sirop de passion, prosecco.

12.00€

Spritz Saint-Germain

Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse.

Negroni

Gin Bombay Sapphire, martini, campari.

Havana Parisienne

Liqueur St-Germain, rhum Bacardi anejo cuatro, jus d'ananas, citron vert, menthe fraîche.

Pornstar Martini

Vodka Eristoff, fruit de la passion, passoa, citron vert, vanille + shot de prosecco.

Mai-Tai

Rhum Bacardi anejo cuatro, Triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat.

Whisky Sour

Whisky, blanc d'oeuf, jus de citron, sucre.

Espresso Martini

Un café, vodka Eristoff, liqueur de café.

Gin Bombay twisté

Gin Bombay Sapphire, tonic, citron, Saint-Germain.

4cl d'alcool
Prix net, service compris

Cocktails

COCKTAILS *Classiques*

10.00€

Apérol Spritz

Apérol, prosecco, orange, eau gazeuse.

Mojito

Rhum blanc Baccardi, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.

Pina Colada

Rhum Bacardi anejo cuatro, crème de coco, jus d'ananas.

Sex on the beach

Vodka Eristoff, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry.

Caipirinha

Cachaça, sucre de canne, citron vert.

Caipiroska

Vodka Eristoff, sucre de canne, citron vert.

Gin Bombay & Tonic

Gin Bombay Sapphire, tonic, citron.

Moscow Mule

Vodka Eristoff, ginger beer, citron pressé.

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron.

COCKTAILS *Virgin*

9.00€

Virgin Moscow Mule

Ginger beer, citron pressé.

Virgin Pina Colada

Crème de coco, jus d'ananas.

Virgin Mojito

Eau gazeuse, menthe fraîche, sucre de canne, citron Vert.

Virgin Spritz

Martini vibrante sans alcool, Schweppes Tonic, orange.

4cl d'alcool
Prix net, service compris

Alcools & Rock & Roll

WHISKY

- Whisky W.lawson's Finest 40° L
- Chivas 12 ans
- Jack Daniel's
- Craigellachie 13 ans 46°
- Lagavulin 16 ans Malt 43°
- Aberfeldy 12 ans 40°
- Talisker Port Ruighe 45°
- Cardhu Amber Rock 40°
- Angel's Envy 43,3°
- Glen Deveron 10 ans
- Nikka From The Barrel 51°
- Whisky Monkey Shoulder 40°

En Bouteille

- Jack Daniel's
- Jack Daniel's Honey
- Tequila Patron El Cielo 40°
- Johnnie Walker Red Labeled
- Johnnie Walker Black Labeled
- Chivas 12 ans



- 8€
- 12€
- 10€
- 14€
- 18€
- 12€
- 18€
- 16€
- 20€
- 18€
- 18€
- 18€



- 140€
- 140€
- 160€
- 100€
- 140€
- 140€

RHUM

- Bacardi carta blanca
- Bacardi anejo cuatro
- Bacardi spiced
- Rhum Santa Teresa
- Diplomatico
- Zacapa
- Cachaça Leblon



- 8€
- 10€
- 10€
- 16€
- 14€
- 16€
- 12€

Gin

- Bombay Sapphire
- Bombay Bramble
- Oxley
- Melifera Oleron
- Melifera Edicion Corsa
- Bombay Original



- 10€
- 10€
- 12€
- 16€
- 16€
- 8€

Tequila

- Tequila Camino Real 35°
- Tequila Patron Anejo 40°
- Tequila Patron Silver 40°
- Tequila Patron Reposado 40°
- Tequila Patron El Cielo 40°



- 8€
- 20€
- 16€
- 18€
- 22€
- 160€

Vodka

- Eristoff
- Grey Goose
- Belvedere



- 8€
- 14€
- 14€
- 140€
- 140€

Prix net, service compris

Bières

Bières Pression



25cl



50cl

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€

Bières Bouteilles



33cl

Desperados	6,50€
La Corona	6,50€
Heineken	6,50€
Heineken 00	6,50€

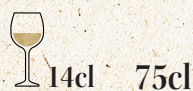
Champagnes & Aperitifs

Les Champagnes



Louis Constant Brut	14,00€ 80€
Veuve Clicquot Ca Blanc	140€
Veuve Clicquot Ca Jaune	140€
Moet Brut Imperial	160€
Dom Perignon Vintage	590€

Pétillant Italien



Proseco extra dry	8,00€ 38€
-------------------	-----------

Digestifs 4cl

Get 27 31	9,00€
Baileys	9,00€
Limoncello	9,00€
Hennessy VS 40	17,00€
Cognac hennessy xo 40	19,00€
Armagnac Duc De Loussac	16,00€
Calvados	12,00€

Apéritifs 4cl

Ricard, Pastis 2cl	6,00€
Kir	7,00€
Kir Royal	14,00€
Martini Rouge Blanc Floreal	9,00€
Porto	9,00€
Lillet	9,00€
Benedictine	9,00€
Chartreuse	9,00€
Pisco Demonio	9,00€

*Prix avec le service compris

Soft Drinks

Soft Drinks

Coca-Cola	6,00€
Coca-Cola zéro	6,00€
Orangina	6,00€
Schweppes Tonic	6,00€
Schweppes Agrumes	6,00€
Perrier	6,00€
Ginger Beer	6,00€
Red Bull	9,00€
Limonade Voilà Bio	6,00€
Jus d'orange pressé - 25cl	6,00€
Jus de citron jaune ou vert -10cl	6,00€
Jus de fruits Pago - 25 cl	6,00€
Orange, pomme, ananas, ace, abricot, fraise	
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 - 25 cl	6,00€

Prix net, service compris

Boissons Chaudes



Café

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€

Prix net, service compris

Happy Hours

De 16.00 à 20H

Cocktails Pink Attitude 8.50€

Cocktails Virgin 8€

Bières 50cl

Louissette Blonde 6.50€

Louissette Blanche 9€

Vins 14cl

Blanc, Rouge ou Rosé 5€

A framed image featuring a sunny-side-up egg on a white lace doily. The egg is centered, with a bright yellow yolk and a white, slightly crisped edge. The doily is surrounded by several large, vibrant pink peonies. The entire scene is set against a dark purple background and is enclosed in a gold-colored frame with a decorative, repeating pattern.

Brunch

Salé

Toast & Bagel

Louissette toast: **15,00€**

Pain fermier, écrasé d'avocat façon guacamole, tomate confites, straciatella, grenade, cébette, oeuf mollet.

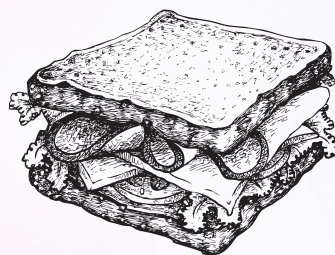
Louis toast: **15,50€**

Pain fermier, chiffonnade de pastrami sur un lit de légumes grillés façon ratatouille, roquette, tomates cerises confite.

Queen bagel: **15,50€**

Bagel, avocat finement coupé, oeuf au plat, ciboulette, miel, straciatella.

accompagnement au choix: pastrami, saumon fumé ou légumes grillés façon ratatouille



Supplément:

* Saumon fumé +4€ * Pastrami +4€

* Légumes grillés façon ratatouille +3€

* oeuf au plat ou mollet +2€

* Straciatella +3€

Les omelettes ou oeuf brouillées

La classique: **10,00€**

Oeuf, fromage accompagné d'une salade mesclun.

La champignons: **11,00€**

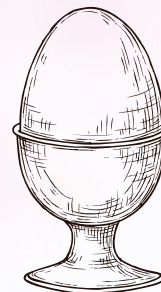
Oeuf, fromage, champignons accompagné d'une salade mesclun.

La pomme champi du village: **14,00€**

Oeuf, fromage, champignons, pommes grenailles accompagné d'une salade mesclun.

La truffette: **19,00€**

Oeuf, crème de truffe, pommes grenailles, accompagné d'une salade mesclun.



Supplément:

Frite	5,00€
Pastrami	4,00€
Saumon	4,00€
Pommes grenailles	4,00€
Jambon blanc	3,00€
Champignons	3,00€
Oignons	2,00€
Olive	2,00€
Tomate	2,00€

Sucrierie

Sucrierie

Brioche de Louissette: **13,00€**

Brioche façon pain perdu maison et sont coulis aux choix ou purée de fruits aux choix

Pancake de Louis XIV: **12,00€**

Pancake maison et sont coulis aux choix ou purée de fruits aux choix, accompagné d'une crème de mascarpone à la pistache.

king sugar: **12,00€**

Yaourt grec maison infusé à la vanille, framboise, mûre, fraise, fruits de la passion (maraguja), fraise et miel.



Les Les coulis et purée aux choix:

Coulis: caramel, chocolat, vanille, caramel beurre salé, praline, coco.

Purée: framboise, fraise, passion, mangue.

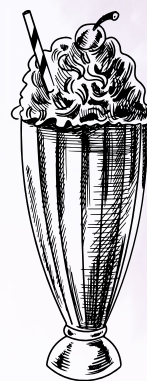
Les chauds de Louis XIV

Café	2,60€
Café allongé	2,70€
Noisette	2,70€
Café crème	5,00€
Le chocolat de Louis XIV	6,00€
Café demi allongé et shot de coulis de coco	4,60€
Café au lait et chantilly mélanger à la vanille	6,00€
Café long ou court accompagné d'un shot de calvados flambant à table	7,70€

Sucrierie

Les milks shake lady 33cl

L'envie: Framboise, lait, sucre.	6,00€
Sunshine: Mangue, lait, sirop de vanille.	6,00€
L'infidèle: Passion, lait, sucre.	6,00€
Sensuel: Fraise, lait, chantilly, coulis de chocolat.	7,50€
Bounty: Coco, lait, chantilly, coulis de chocolat	7,50€
Tendresse: Praline, lait, chantilly, coulis de vanille.	8,00€
Peace and milk: Matcha, lait.	8,00€
Love and sex: matcha, lait, coulis de vanille	8,50€



Les thé glacé entre copines 25cl

Thé glacé maison: Menthe fraîche, sirop de pêche, rondelle de citron.	5,50€
Hot raspberry: purée de framboise, menthe fraîche, sirop de gingembre.	6,50€
Cucumber style: purée de fraise, sirop de concombre, basilic frais.	6,50€
Citrus: jus de citron, sirop de romarin maison.	6,00€
Smash thé: basilic frais, jus de citron, sirop concombre.	6,50€
Hum le bogoss: matcha, menthe fraîche, sirop de gingembre, jus de citron	8,50€
Secret thé: (avec alcool pour les longs demain de soirée :) 4cl alcool purée de framboise, sirop de passion, menthe fraîche.	12,00€



Les pipelettes de terrasse 33cl

Elle me fait des frissons: jus de citron pressé, sirop de concombre, basilic frais.	7,00€
Mate les talons: purée de framboise, purée de passion, sirop de gingembre, orange pressé.	7,50€
Trop belle ma vie: orange pressé, sirop de pêche, prosecco. (avec ou sans prosecco)	9,00€



Merci
Louissette

suivez-nous

