Le Louisiane
RESTAURANT

Nos Formules

Menu Acadie du Jour :
Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour (uniquement le midi) — *32 €*

Menu Louisiane du Jour :
Entrée du Jour + Plat du Jour OU Plat du Jour + Dessert du Jour (uniquement le midi) — *26 €*

Menu Acadie :
Entrée + Plat + Dessert — *38 €*

Menu Louisiane :
Entrée + Plat OU Plat + Dessert — *32 €*

Nos Entrées

12 €

Salade de Gésiers
Gésiers de Volaille, Vinaigre de Framboise & Salade et pignons de pin

Velouté de légumes du moment
Légumes de saison travaillé en velouté onctueux et crémé

Foie Gras "Fabrication de la Maison"
& son Chutney

Salade Lafayette
Oeuf poché nappé de sauce cocktail, Salade verte saumon fumé

Entrée du Jour
De saison !

Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des 14 allergènes qui doivent être déclarés par les professionnels : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, cacahuètes (huile, cacahuète...), soja, lait (crème, beurre...), noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites (vin...), lupins, mollusques (moules, pieuvres, huîtres), etc.

Le Louisiane
RESTAURANT

Our Set Menus

Acadia Set Menu of the Day:
Starter of the Day + Main Course of the Day + Dessert of the Day (lunch only) *32 €*

Louisiana Set Menu of the Day:
Starter of the Day + Main Course of the Day OR Main Course of the Day + Dessert of the Day (lunch only) *26 €*

Acadia Set Menu: *38 €*
Starter + Main Course + Dessert

Louisiana Set Menu: *32 €*
Starter + Main Course OR Main Course + Dessert

Our Starters *12 €*

Gizzards Salad
Poultry Gizzards, Raspberry Vinegar & Salad

Vegetable soup of the moment
Seasonal vegetables worked in smooth and creamy velouté

Homemade Foie Gras
& its Chutney

Salade Lafayette
Poached egg topped with cocktail sauce, smoked salmon green salad

Starter of the Day
Seasonal!

Our recipes contain one or more of the 14 allergens that food professionals are required to declare: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts (including peanut oil), soybeans, milk (cream, butter, etc.), tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites (wine, etc.), lupin, and molluscs (mussels, octopus, oysters, etc.).
Please ask our staff for further information regarding allergens present in our dishes.

Nos Plats

23 €

Pâtes Italiennes du Moment
Pâtes italiennes farcies, fabrication artisanale

Steak de Thon
Thon Mi-Cuit, Sauce Chimichurri

Magret de Canard au miel
Filet de canard gras rôti et Sauce au Miel

Dos de Saumon Sauce à l'Oseille
Saumon cuit au four sauce Oseille

Pièce de Bœuf
Au choix : Sauce au Poivre, Sauce Échalotes, Sauce au miel

Plat du Jour
A retrouver sur nos affiches !

21 €

Nos Salades & Incontournables

Salade Fermière
Salade, Émincés de Poulet, Parmesan, Haricots Verts, Oeufs Durs & Oignons Rouges

Salade du Sud Ouest
Salade, Haricots verts, Magret, Foie gras, Gésiers, Noix

Tartare
Tartare de Bœuf coupé au Couteau, Oignon & Câpres

Our Main Courses

23 €

Italian Pasta of the Moment
Handmade stuffed Italian pasta

Tuna Steak
Semi-cooked tuna with chimichurri sauce

Honey-Glazed Duck Breast
Roasted duck breast with honey sauce

Salmon back with sorrel sauce
Salmon cooked in the oven with sorrel sauce

Cut of Beef
Choice of: pepper sauce, shallot sauce or honey sauce

Dish of the Day
Check our noticeboards!

Our Salads & Signature Classics

21 €

Farmers' Salad
Lettuce, sliced chicken, Parmesan, green beans, hard-boiled eggs & red onions

South-West Salad
Lettuce, green beans, duck breast, foie gras, gizzards, walnuts

Tartare
Hand-chopped beef tartare, onion & capers

Le Louisiane
RESTAURANT

Nos Desserts

12 €

Crème Brûlée
& son Sablé Croquant

Mousse au Chocolat
& sa Chantilly Onctueuse

Dessert du Jour
Fait avec Passion !

Tiramisu
Au Café (Traditionnel)

Salade de Fruits
Fruits de Saison

Assiette de Fromages
Accompagnés de sa Salade Vinaigrée

Café Gourmand + 3 €
Café servi avec 4 Surprises Sucrées

Coupe Gourmande + 8 €
Coupe de Champagne servie avec 4 Surprises Sucrées

Fondant
Au Chocolat

île Flottante
Traditionnelle

Nos recettes contiennent 1 ou plusieurs des 14 allergènes qui doivent être déclarés par les professionnels : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, cacahuètes (huile, cacahuète...), soja, lait (crème, beurre...), noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites (vin...), lupins, mollusques (moules, pieuvres, huîtres), etc.

Le Louisiane
RESTAURANT

Nos Desserts

12 €

Crème Brûlée
& Crunchy Shortbread

Chocolate Mousse
& Creamy Whipped Cream

Dessert of the Day
Made with passion!

Tiramisu
Classic Coffee Tiramisu

Fruit Salad
Seasonal Fruits

Cheese Platter
Served with a Mixed Salad & Vinaigrette

Gourmet Coffee + €3
Coffee served with 4 sweet treats

Gourmet Champagne Coupe + €8
A glass of Champagne served with 4 sweet treats

Chocolate
Fondant

Île flottante
Traditionnal

Our recipes contain one or more of the 14 allergens that food professionals are required to declare: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts (including peanut oil), soybeans, milk (cream, butter, etc.), tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites (wine, etc.), lupin, and molluscs (mussels, octopus, oysters, etc.).
Please ask our staff for further information regarding allergens present in our dishes.