



CHEZ LOUIS

DEPUIS 2025

BISTRO MAISON

PARIS - LAVON

MENU

SALADES

SALADE NIÇOISE

Thon, olives niçoises, œufs durs, haricots verts, tomates, pommes de terre, et une vinaigrette à la moutarde de Dijon.

SALADE VERTE COMPOSÉE

Jeunes pousses, concombres et tomates, servis avec une vinaigrette à l'huile d'olive, sel et poivre.

TARTINES

TARTINE AU JAMBON ET GRUYÈRE FONDU

Pain grillé avec moutarde de Dijon, jambon, fromage Gruyère fondu, accompagné de cornichons.

TARTINE AUX SARDINES ET ROQUETTE

Sardines à l'huile d'olive sur pain grillé, garnies de roquette fraîche.

TARTINE AU FROMAGE DE CHÈVRE, POIRE ET MIEL

Fromage de chèvre, tranches de poire, miel et noix sur pain grillé.

TARTINE AU FROMAGE BLEU ET CONFITURE DE FIGES

Fromage bleu émietté, confiture de figes, noix concassées sur pain chaud.

BOISSONS

CITRON-GINGEMBRE

Eau pétillante, gingembre frais ou sirop de gingembre, et un trait de citron vert.

BERRY ROSÉ

Mélange de jus de fruits rouges (canneberge, framboise, mûre), baies surgelées, et eau pétillante.

POMME-THYM

Jus de pomme non sucré, branche de thym frais, et eau pétillante.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Crème vanillée cuite au four avec une croûte de sucre caramélisé.

GLACE À LA VANILLE

Servie en coupe, vanille riche et onctueuse.

GLACE À LA PISTACHE

Servie en coupe, pistache onctueuse et parfumée.

"ON NE PEUT PAS BIEN PENSER, BIEN AIMER,
BIEN DORMIR, SI ON N'A PAS BIEN DÎNÉ."

— VIRGINIA WOOLF

Le petit chef Louis vous souhaite la bienvenue dans ce lieu magique où chaque bouchée se savoure en famille et avec le cœur.

À PROPOS DE NOUS

L'histoire de Chez Louis

Il était une fois, dans un coin tranquille de Paris, un jeune garçon nommé Louis. Alors que les autres enfants jouaient au football dans les rues, Louis se faufilait dans la cuisine de sa grand-mère pour la regarder cuisiner. Elle n'utilisait jamais de recettes — seulement les odeurs, les sons, et beaucoup d'amour. Mais Louis avait un secret : il n'apprenait pas à cuisiner tout seul.

Tout en haut, au-dessus des poutres en bois de la cuisine, caché parmi les casseroles et les poêles, vivait Petit Fromage, un petit rat au nez extraordinaire et au grand rêve : devenir le plus grand chef du monde. Un soir, Louis le surprit en train de grignoter un morceau de Roquefort. Plutôt que de le chasser, il lui tendit un morceau de baguette. Ce soir-là, un véritable partenariat est né.

Au fil des années, la passion de Louis grandit. Petit Fromage lui murmurait des saveurs à l'oreille, poussait des épices dans ses mains, et guidait ses petits doigts vers la magie. Ensemble, ils cuisinaient des plats qui faisaient pleurer de joie. La nouvelle se répandit, et bientôt, Louis fut connu comme le garçon qui cuisinait comme un vieux maître français.

Des années plus tard, Louis partit vivre loin, mais il n'oublia jamais les parfums de la cuisine de sa grand-mère ni le petit rat au goût raffiné. Et aujourd'hui, dans une cuisine paisible, il ouvre ses portes et partage la magie — une tartine, une crème brûlée à la fois.

Bienvenue à Chez Louis : un lieu où chaque plat a son histoire, où chaque saveur éveille la mémoire, et où tout le monde fait partie de la famille.



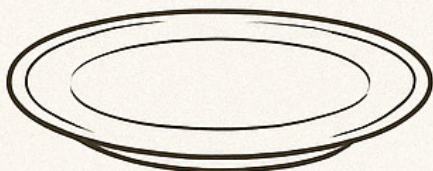
ACTIVITÉS

ACTIVITIES



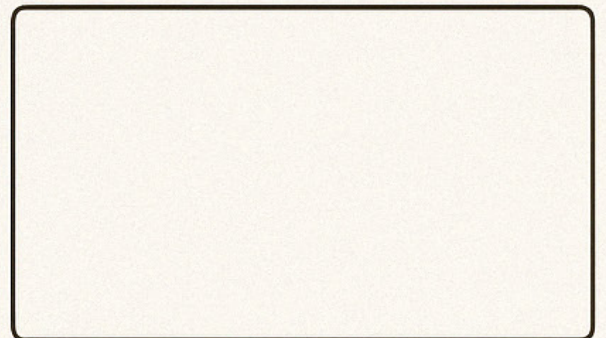
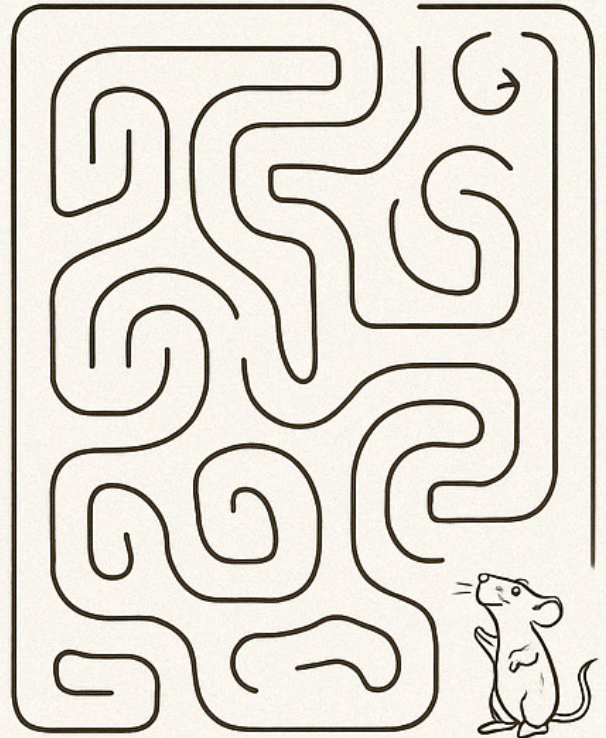
**DESSINE TON
PLAT FAVORI !**

DRAW YOUR FAVORITE
DISH!



**AIDE LE CHEF
À RETROUVER
SON AMI**

HELP THE CHEF
REUNITE WITH
HIS FRIEND



**DESSINE UN PLAT
FAVORI !**

BISTRO

MENU

Entoure ton choix!

BOISSONS

Citron-Gingembre

Berry Rosé

Pomme-Thym



TARTINES

Tartine au Jambon
et Gruyère Fondu

Tartine aux Sardines
et Roquette

Tartine au Fromage de Chèvre,
Poire et Miel

Tartine au Fromage Bleu
et Confiture de Figues



DESSERTS

Entoure ton choix!

Crème Brûlée



Glace à la Vanille ou Pistache

