

Louissette

BRASSERIE · GRANDS BOULEVARDS · PARIS 10

La carte

HIVER 2026

NOS CARTES

Le Matin

Du lundi au samedi 8h - 11h, dimanche 9h - 11h

Le Midi

Du lundi au vendredi, 11h - 15h

Le Brunch

Samedi & dimanche, 9h - 18h

Le Soir

Tous les jours à partir de 17h, service en salle jusqu'à 2h

Nos Pizzas

Selon la présence de notre pizzaïolo

V végétarien · VG végétalien · SG sans gluten · * composition variable

Allergènes (règlement UE n° 1169/2011, annexe II) : G Céréales contenant du gluten · C Crustacés · Œ Œufs · P Poissons · A Arachides · S Soja · L Lait · F Fruits à coque · Cé Céleri · MOU Moutarde · SÉ Graines de sésame · SUL Anhydride sulfureux et sulfites · LU Lupin · M Mollusques

Prix nets en euros · Service compris

Les codes signalent les allergènes de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 utilisés comme ingrédients de la recette ; ils ne signalent pas les traces. Nos frites sont cuites dans un bain réservé aux frites, qui ne reçoit jamais de produit pané ni enrobé. Les boissons ne portent pas de code : nos bières, y compris la 0,0 %, contiennent du gluten ; nos vins, champagnes, prosecco, portos, vermouths, le Lillet et les cocktails qui en contiennent, des sulfites ; nos cafés lactés (noisette comprise),

chocolats chauds, matchas, l'Irish Coffee, le Baileys et la chantilly, du lait. La liste écrite des allergènes de chaque préparation vous est remise sur simple demande. Allergie : prévenez votre serveur avant de commander.

8 boulevard Saint-Denis · 75010 Paris · M° Strasbourg-Saint-Denis

Réserver : 01 40 34 20 57 · bookings.zenchef.com

Le Matin

Du lundi au samedi 8h - 11h, dimanche 9h - 11h

Les prix de cette carte remplacent ceux de la carte du Soir.

Service jusqu'à 11h. En semaine, la carte du midi prend le relais à 11h ; le samedi et le dimanche, le brunch est servi de 9h à 18h.

LES PETITS DÉJEUNERS

Sur Le Matin Louissette et Le Grand Matin, le café peut être remplacé par un chocolat chaud, un café crème ou un cappuccino : +2,50 €.

Le Petit Matin G · ☿ · L **4,90 €**

Café et viennoiserie.

Le Matin Louissette G · ☿ · L **8,90 €**

Café, viennoiserie et jus d'orange pressé.

Le Grand Matin G · ☿ · L **11,90 €**

Café, viennoiserie, jus d'orange pressé et au choix un œuf brouillé, un œuf au plat ou une omelette.

LES ASSIETTES SALÉES

Avocado Toast  G · ☿ · L · MOU **9,90 €**

Pain de campagne toasté, avocat citronné, œuf poché, feta, pickles d'oignons.

Tchoutchouka   ☿ · L **9,90 €**

Croque Louis G · L · F **9,90 €**

Pain de mie doré au beurre, jambon blanc, emmental, crème fraîche.

Croque Louissette G · ☿ · L · F **10,90 €**

Pain de mie doré au beurre, jambon blanc, emmental, crème fraîche, œuf au plat.

Œufs au Choix  G · Œ · L **8,50 €**
Brouillés, au plat ou en omelette.

LES DOUCEURS

Pancakes  G · Œ · L **8,50 €**
Moelleux à la vanille, sirop d'érable ambré du Canada, beurre noisette.

Brioche Perdue  G · Œ · L **8 €**

Crème Brûlée  Œ · L **8 €**

LES VIENNOISERIES & TARTINES

Viennoiseries BO&MIE, boulangerie parisienne, livrées chaque matin. Tout est fabriqué par leurs équipes ; l'un de leurs pâtissiers a reçu le Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris 2026.

Croissant Pur Beurre  G · Œ · L **2,90 €**
Pur beurre, feuilleté serré, croustillant jusqu'aux pointes.

Pain au Chocolat  G · Œ · L **2,90 €**
Pur beurre, deux barres de chocolat sur toute la longueur.

Tartine Beurre & Confiture  G · L **3,50 €**
Baguette de tradition BO&MIE, beurre demi-sel, confiture du moment — demandez laquelle.

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso · Décaféiné **2,60 €**

Café Allongé · Noisette **2,80 €**

Double Espresso **5 €**

Café Crème · Latte **5 €**

Chocolat Chaud Maison **5 €**

Thés Route des Comptoirs & Infusions	5 €
---	------------

Matcha Latte	6 €
---------------------	------------

Matcha Vanille	7 €
-----------------------	------------

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruits Pago 25 cl	6 €
---------------------------------	------------

Ananas · orange · fraise · tomate · abricot · pomme · ACE · pamplemousse.

Iced Latte	6 €
-------------------	------------

Le Midi

Du lundi au vendredi, 11h - 15h

Les prix de cette carte remplacent ceux de la carte du Soir.

Les formules s'appliquent aux suggestions de l'ardoise du jour, pas aux plats de la carte. Boisson non comprise.

LES FORMULES

L'Ardoise · Plat du Jour * **14,90 €**

Le plat du marché, mitonné le matin même. Quantité limitée.

Formule Déjeuner * **18,90 €**

Entrée + plat OU plat + dessert, au choix parmi les suggestions de l'ardoise du jour.

Formule Royale * **21,90 €**

Entrée + plat + dessert, au choix parmi les suggestions de l'ardoise du jour.

À COMMENCER · LES ENTRÉES

Burrata di Buffala V SG L · F **12 €**

Soupe à l'Oignon G · L · Cé **9 €**

Houmous VG G · SÉ **9 €**

Pois chiches crémeux citron-tahini, sésames dorés et noirs, pita tiède.

LES PLATS

Burgers, Steak Frites et Fish & Chips servis avec frites maison. Accompagnement supplémentaire au choix — frites maison, légumes sautés, purée, riz ou salade : 5 €.

Steak Frites L **18 €**

Tartare de Bœuf Œ · MOU **18 €**

Louissette Burger	G · Œ · L · F · M	16 €
--------------------------	-------------------	-------------

Fish & Chips	G · Œ · P · MOU	16 €
-------------------------	-----------------	-------------

Crispy Chicken Burger	G · Œ · L · MOU · M	16 €
------------------------------	---------------------	-------------

Smash Burger	G · Œ · L	16 €
---------------------	-----------	-------------

Penne au Saumon	G · P · L	14 €
------------------------	-----------	-------------

Tchoutchouka	  Œ · L	14 €
---------------------	---	-------------

Linguine au Pesto	 G · L · F	14 €
--------------------------	---	-------------

LES SALADES

Crispy Caesar Louissette	G · Œ · P · L · MOU	15 €
---------------------------------	---------------------	-------------

Salade Nordique	P · M · L	15 €
------------------------	-----------	-------------

La Belle Niçoise	 Œ · P	15 €
-------------------------	---	-------------

L'INSTANT SUCRÉ · LES DESSERTS

Café, Thé ou Chocolat Gourmand		9 €
* · G · Œ · L		

Tiramisu Louissette · café ou pistache		8 €
G · Œ · L · F		

Brioche Perdue	 G · Œ · L	8 €
-----------------------	---	------------

Crazy Profiteroles	G · Œ · L	10 €
---------------------------	-----------	-------------

CAFÉS & INFUSIONS

Espresso · Décaféiné		2,60 €
-----------------------------	--	---------------

Café Allongé · Noisette		2,80 €
--------------------------------	--	---------------

Double Espresso	5 €
------------------------	------------

Café Crème · Latte	5 €
---------------------------	------------

Thés Route des Comptoirs & Infusions	5 €
---	------------

Le Brunch

Samedi & dimanche, 9h - 18h

Les prix de cette carte remplacent ceux de la carte du Soir.
Dernière commande 17h45.

Notre formule brunch, ou tout à la carte — à vous de choisir.

LA FORMULE BRUNCH

Le Brunch Louissette * **29 €**

*Boisson chaude au choix : café, thé ou chocolat ·
viennoiserie, pain et beurre · une assiette salée au choix ·
pancakes.*

Le Brunch des Petits · jusqu'à 10 ans **14 €**

G · L · ☾

*Un chocolat chaud, une viennoiserie, des œufs brouillés
et des pancakes.*

AU CHOIX DANS LA FORMULE · L'ASSIETTE SALÉE

*Une assiette salée est comprise dans la formule. Le Saumon-
Avocado : +4 €.*

Gaufre au Poulet **G · ☾ · L · MOU** **14 €**

*Poulet croustillant, avocat, œuf au plat, sauce aigre-
douce.*

Avocado Toast **☐ V** **G · ☾ · L · MOU** **13 €**

Pain de campagne, avocat écrasé, feta, pickles.

Croque Louis **G · L · F** **12 €**

Jambon blanc, emmental, crème fraîche.

Œufs au Choix **☐ V** **G · ☾ · L** **12 €**

Brouillés, au plat ou en omelette.

Croque Louissette G · Œ · L · F **13 €**

Jambon blanc, emmental, crème fraîche, œuf au plat.

Saumon-Avocado P · L **16 €**

Saumon gravelax, avocat, tzatziki, salade, citron.

À LA CARTE · LES DOUCEURS

Granola Maison · Pancakes Classiques · **10 €**

Brioche Perdue F · G · L · Œ

Yaourt et fruits · chantilly et érable · pommes et glace vanille.

LES COCKTAILS DU BRUNCH

Mimosa · Bellini **9 €**

Prosecco, orange pressée · prosecco, pêche.

Aperol Spritz · Les grands classiques **10 €**

Aperol, prosecco, orange · dix classiques au cahier du Soir.

**Bloody Mary · Espresso Martini ·
PornStar Martini** **12 €**

Tomate maison · espresso et liqueur de café · passion et shot de prosecco.

SANS ALCOOL · MOCKTAILS

**Virgin Mojito · Virgin Colada · Red Tea ·
Basil Smash Fizz** **9 €**

Menthe-citron vert · coco-ananas · framboise-gingembre · basilic-concombre.

Jus de Fruits Pago 25 cl **6 €**

Ananas · orange · fraise · tomate · abricot · pomme · ACE · pamplemousse.

Iced Latte **6 €**

Espresso · Décaféiné

3,50 €

Le Soir

Tous les jours à partir de 17h, service en salle jusqu'à 2h

Cuisine italienne & française, à partager — tard dans la nuit. Cuisine jusqu'à 23h (1h vendredi et samedi), service en salle jusqu'à 2h.

LES APÉRITIFS

Au verre

Pastis Ricard · Pernod	6 €
Kir (cassis ou mûre)	6 €
Martini blanc · rouge	7 €
Porto rouge · blanc	7 €
Campari · Lillet	8 €
Kir Royal · champagne	14 €

LES CHAMPAGNES & BULLES

Verre · Bouteille

Coupe 14 cl · Bouteille 75 cl

Louis Constant Brut	14 · 59 €
<i>Champagne AOP · bulle fine · sur Saumon Gravelax et Assiette de Fromages Affinés</i>	

Veuve Clicquot Carte Jaune	140 €
<i>Champagne AOP · ample et vineux · sur Filet de Bœuf · bouteille uniquement</i>	

Prosecco DOC Extra Dry	8 · 32 €
<i>Scalini · léger et floral · sur Planche de Tapas et Falafels</i>	

À GRIGNOTER · TAPAS & PLANCHES

Planche de Tapas 28 €

G · Œ · P · S · L · F · MOU · SÉ · M

Nems de poulet, calamars dorés, falafels, sticks de mozzarella, houmous. À partager à 2 ou 3.

Nems Poulet G · Œ · P · S 12 €

Quatre nems de poulet, sauce nuoc-mâm, menthe fraîche.

Calamars Dorés G · Œ · MOU · M 12 €

Anneaux de calamar frits, citron, sauce tartare.

Planche Mixte Louisette G · L · MOU 28 €

Charcuteries et fromages affinés, cornichons, olives. Pour 2 ou 3 personnes.

Falafels G · SÉ 10 €

Six falafels aux pois chiches et aux herbes fraîches.

Mozza Sticks G · Œ · L 11 €

Six bâtonnets de mozzarella panés, sauce tomate maison.

Assiette de Fromages Affinés L · G 14 €

Saint-Nectaire AOP, chèvre affiné, gorgonzola, taleggio, parmesan 12 mois, confiture de figue.

À COMMENCER · LES ENTRÉES

Burrata di Buffala L · F 16 €

Burrata ultrafondante, tomates savoureuses, roquette, pesto, filet d'huile d'olive.

Carpaccio de Bœuf L · F 16 €

Fines tranches de bœuf, pesto, parmesan, câpres.

Houmous Louisette G · L · F · SÉ 12 €

Pois chiches, citron, tahini, pesto et sésames dorés et noirs.

Foie Gras Maison G · Œ · L **19 €**

Foie gras fait maison, brioche toastée, compotée d'oignons.

Soupe à l'Oignon G · L · Cé **12 €**

Oignons caramélisés trois heures, bouillon corsé, croûte de pain gratinée au comté.

Escargots de Bourgogne, Beurre Persillé M · L · G **12 · 16 €**

Les 6 ou les 12. Beurre d'ail et persil monté maison, pain grillé.

Saumon Gravelax G · Œ · P · L · SÉ **16 €**

Saumon mariné, sésame doré, pickles de gingembre.

LES SALADES

Crispy Caesar Louisette G · Œ · P · L · MOU **17 €**

Romaine, poulet croustillant, croûtons, œufs durs, parmesan, sauce César (anchois).

La Belle Niçoise  Œ · P **17 €**

Tomates cerises, poivrons grillés, haricots, olives Kalamata, œuf dur, thon naturel.

Salade Nordique P · M · L **18 €**

Saumon gravelax, poulpe grillé, avocat, mesclun, oignons rouges, pommes sautées, crème citronnée.

LES VIANDES

Toutes nos viandes, sans exception, viennent de chez Metzger. Cuissons à la demande. Un accompagnement au choix est inclus ; origines des viandes affichées en salle.

Belle Entrecôte 250 g * · L **29 €**

Coupe épaisse parée avant chaque service, sauce au poivre montée à la crème.

Steak Frites L 25 €
Bavette 200 g, échalote confite, petite salade en garniture, frites maison en accompagnement.

Souris d'Agneau Confite G · Cé 27 €
Sept heures à basse température, carottes, panais et céleri-rave rôtis, jus corsé.

Tartare de Bœuf Œ · MOU 23 €
Coupé au couteau, câpres, oignons, cornichons, sauce relevée.

Filet de Bœuf 180 g * · Œ · L 32 €
Béarnaise à l'estragon frais, montée au moment du service.

Escalope de Poulet Mariné 24 €
Croustillante G · Œ
Marinée, panée minute — la croûte se casse net.

POISSONS & LÉGUMES

Fish & Chips G · Œ · P · MOU 24 €
Cabillaud en pâte à beignet, frites maison, sauce tartare.

Tartare de Saumon · en plat SG P · SÉ 24 €
Saumon au couteau, avocat et mangue, sésames, huile citron vert, pommes sautées.

Pavé de Saumon SG P 25 €
Pavé de saumon grillé à la plancha, poêlée de légumes, sauce vierge.

Tchoutchouka V SG Œ · L 16 €
Poivrons et tomates mijotés, feta, oignons confits, œufs pochés.

Poulpe Grillé SG SUL · M 27 €
Poulpe tendre grillé, sauce chimichurri herbacée.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Un accompagnement est inclus avec chaque viande et chaque poisson. Le suivant est à 6 €.

Frites · Légumes sautés · Purée · Riz · 6 €
Salade verte L · MOU

Purée : lait. Salade : moutarde. Riz, frites et légumes sans allergène.

BURGERS & PÂTES

Louissette Burger G · Œ · L · F · M 19 €
Steak 180 g, mozzarella, oignons rouges, roquette, pesto, brioche, frites.

Penne à la Truffe  G · L 19 €
Penne al dente, crème de truffe, roquette, copeaux de parmesan.

Crispy Chicken Burger G · Œ · L · MOU · M 19 €
Poulet croustillant mariné, sauce Louissette épicée, tomate fraîche, salade croquante, cheddar fondant, pickles, frites.

Penne au Saumon G · P · L 17 €
Penne al dente, sauce crémeuse au saumon, fines herbes.

Smash Burger G · Œ · L 19 €
Deux steaks smashés, cheddar fondu, oignons grillés, pickles, sauce Louissette, frites.

Penne aux Quatre Fromages  G · L 17 €
Crème et quatre fromages fondus à feu doux, penne al dente, poivre du moulin.

Linguine au Pesto  G · L · F 16 €
Linguine al dente, pesto basilic, pignons torréfiés, copeaux de parmesan.

LE MENU ENFANT · JUSQU'À 10 ANS

Le Petit Louisette * · G · ☿ · L **12 €**

Pizza margherita (selon présence du pizzaïolo), linguine au beurre ou penne à la tomate · une boule de glace et un sirop à l'eau.

L'INSTANT SUCRÉ · LES DESSERTS

Brioche Perdue V G · ☿ · L **12 €**

Brioche dorée au beurre, coulis maison, glace caramel.

Tiramisu Louisette · café ou pistache **12 €**

G · ☿ · L · F

Mascarpone fouetté, biscuit imbibé, cacao amer. Café ou pistache de Sicile.

Crème Brûlée V SG ☿ · L **11 €**

Crème onctueuse vanille de Madagascar, fine coque caramélisée minute.

Fondant au Chocolat SG ☿ · L · S **12 €**

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace vanille.

Crazy Profiteroles G · ☿ · L **12 €**

Choux, glace vanille, fraises fraîches, sauce chocolat chaud, coco torréfiée.

Coupe à la Sicilienne V L · ☿ **10 €**

Glaces framboise et citron, coulis de fraise, chantilly maison.

Coupe Chocolat Liégeois V L · ☿ **10 €**

Deux boules chocolat et une vanille, sauce chocolat chaud, chantilly maison.

Café, Thé ou Chocolat Gourmand 12 €

* · G · Œ · L

Un café, un thé ou un chocolat chaud, accompagné de trois mini-douceurs maison du jour. Chocolat chaud : +1 €.

CAFÉS & INFUSIONS

Espresso · Décaféiné 3,50 €

Café Allongé · Noisette 4,50 €

Double Espresso 6 €

Café Crème · Latte 6 €

Cappuccino · Café Viennois 6 €

Chocolat Chaud Maison 6 €

Thés Route des Comptoirs & Infusions 6 €

Chocolat Viennois 7 €

Irish Coffee 10 €

Café chaud, whiskey irlandais, crème légèrement fouettée.

Vin Chaud 7,50 €

Grog Maison 8,50 €

Matcha Latte 7 €

COCKTAILS SIGNATURES

Queen Louise 13 €

Vodka Eristoff infusée à la vanille, purée de framboise, sirop de fruit de la passion, prosecco.

PornStar Martini 12 €
Vodka Eristoff, purée de fruit de la passion, Passoã, jus de citron, sirop de vanille, shot de prosecco.

Le Twist St-Germain 13 €
Gin Bombay Sapphire, liqueur St-Germain, tonic, citron.

Aperol Spritz 10 €
Aperol, prosecco, eau pétillante, orange.

La Havane Parisienne 13 €
Liqueur St-Germain, rhum Bacardí, jus d'ananas, sirop de mangue, jus de citron, menthe.

Louissette Fatale 13 €
Gin Bombay Sapphire infusé au thym, liqueur de cassis, sirop de gingembre maison, jus de citron, tonic.

Espresso Martini 12 €
Vodka Eristoff, espresso, liqueur de café.

Patrón Paloma 13 €
Tequila Patrón Reposado, soda au pamplemousse, sirop d'agave, jus de citron.

Les grands classiques 10 €
Mojito, Margarita, Negroni, Moscow Mule, Gin Tonic et cinq autres — ci-dessous. Au Red Bull : +3 €.

LES GRANDS CLASSIQUES

Mojito 10 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.

Margarita 10 €
Tequila, triple sec, jus de citron vert, sel.

Negroni 10 €
Gin, vermouth rouge, Campari, zeste d'orange.

Moscow Mule 10 €

Vodka, ginger beer, jus de citron vert.

Gin Tonic 10 €

Gin, tonic, citron ou concombre.

Old Fashioned 10 €

Bourbon, sucre de canne, bitters, zeste d'orange.

Piña Colada 10 €

Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco.

Caïpirinha 10 €

Cachaça, citron vert, sucre de canne.

Cosmopolitan 10 €

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

Sex on the Beach 10 €

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry.

SANS ALCOOL · MOCKTAILS

Virgin Mojito 9 €

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade.

Pina Pink Coco 10 €

Jus d'ananas, purée de coco, purée de framboise, sirop de canne.

Red Tea 9 €

Thé glacé, menthe fraîche, purée de framboise, sirop de gingembre.

Basil Smash Fizz 9 €

Jus de citron, basilic, sirop de concombre, limonade.

Mate les Talons 9 €

Orange pressée, purée de framboise, purée de passion, sirop de gingembre.

Elle me fait des Frissons 9 €

Jus de citron pressé, sirop de concombre, basilic frais.

Thé Glacé Maison 25 cl 7 €

Infusion maison glacée, citron et menthe fraîche.

Virgin Colada 9 €

Purée de coco, jus d'ananas.

LES BIÈRES 25 cl · 50 cl

Notre pression blonde Louissette est brassée sous la marque Heineken Mutzig.

Louissette pression · blonde 4,50 · 6,50 €

Affligem blanche 6 · 9 €

Affligem blonde d'abbaye 6,50 · 10 €

Monaco 5,50 · 8 €

Gallia West IPA 6 · 9 €

Heineken 0.0 · sans alcool 6 €

Blonde de soif, 0,0 % d'alcool.

Corona 33 cl 6 €

Desperados 33 cl 6 €

SOFTS & EAUX

Coca · Zéro · Orangina 6 €

Schweppes Tonic 6 €

Red Bull 25 cl 7 €

Limonade Bio 33 cl 6 €

Perrier · Schweppes · Ginger Beer 33 cl	6 €
--	------------

Jus d'Orange Pressé Minute 25 cl	7 €
---	------------

Evian 33 cl · 50 cl · 100 cl	6 · 7 · 9 €
-------------------------------------	--------------------

San Pellegrino 50 cl · 100 cl	7 · 9 €
--------------------------------------	----------------

SPIRITUEUX · AU VERRE	Dose 4 cl
------------------------------	-----------

Jack Daniel's	10 €
----------------------	-------------

Chivas 12 ans	12 €
----------------------	-------------

Lagavulin 16 ans	18 €
-------------------------	-------------

Bombay Sapphire	10 €
------------------------	-------------

Grey Goose	10 €
-------------------	-------------

Diplomático Reserva	14 €
----------------------------	-------------

LES BOUTEILLES À PARTAGER	Bouteille 70 cl
----------------------------------	-----------------

Belvedere · vodka 70 cl	160 €
--------------------------------	--------------

La bouteille à table, glace et softs compris. Vodka de Pologne.

DIGESTIFS · AU VERRE	Dose 4 cl
-----------------------------	-----------

Calvados	9 €
-----------------	------------

Get 27 · Get 31	9 €
------------------------	------------

Limoncello	7 €
-------------------	------------

Baileys	9 €
----------------	------------

PRIVATISER · ORGANISER · SUR DEVIS

Votre événement chez Louissette sur devis

EVJF, anniversaire, pot de départ, pot entre collègues, afterwork, repas d'équipe, baptême, table festive — nous construisons votre menu avec vous.

Jusqu'à 260 couverts assis, 400 en cocktail dînatoire

Salle entière ou espace privatisé, midi comme soir, 7 jours sur 7.

Parlez-en à votre serveur

Ou écrivez-nous : contact@louissette-paris.com — réponse sous 48 h.

LES BLANCS

Verre · Bouteille

Verre 14 cl · Bouteille 75 cl

Chardonnay, Le Coquillier 6 · 24 €

IGP Val de Loire · vif et fruité · sur Calamars Dorés et Saumon Gravelax

Pouilly-Fumé AOP 9 · 36 €

Joseph Mellot, Le Chant des Vignes · droit et élégant · sur Tartare de Saumon

Petit Chablis AOP 10 · 40 €

La Chablisienne, Vibrant · sec et tendu · sur Fish & Chips et Tartare de Saumon

Sauvignon, Albrières 6 · 24 €

IGP Pays d'Oc, HVE · vif et citronné · sur Houmous Louissette et Burrata di Buffalo

Pinot Grigio, Caduto 6,50 · 26 €

Italie · léger et floral · sur les Linguine au Pesto

LES ROUGES

Verre · Bouteille

Verre 14 cl · Bouteille 75 cl

Plan de Dieu AOP **6 · 24 €**

*Côtes du Rhône Villages, HVE · généreux et poivré · sur
Souris d'Agneau Confite*

Pinot Noir, Les Jamelles **6,50 · 26 €**

*IGP Pays d'Oc · fin et fruité · sur Poulpe Grillé et Tartare
de Bœuf*

Saint-Émilion AOP **9 · 36 €**

*Lucius · charnu et rond · sur Belle Entrecôte et Filet de
Bœuf*

Bordeaux AOP **6,50 · 26 €**

*Château du Moulin, HVE · souple et fruité · sur Louiset
Burger et Escalope de Poulet Mariné Croustillant*

Brouilly AOP **9 · 36 €**

*La Chapelle de Venenge · léger et juteux · sur Planche
Mixte Louiset et nos pizzas*

**Montepulciano d'Abruzzo,
Costantino** **9 · 36 €**

DOC · rond et gourmand · sur nos pizzas

LES ROSÉS **Verre · Bouteille**

Verre 14 cl · Bouteille 75 cl

Coteaux Varois en Provence AOP **6,50 · 26 €**

*Château de l'Escarelle, bio · pâle et sec · sur la Crispy
Caesar Louiset*

Luberon AOP **6 · 24 €**

*Loulou Charmeuse · frais et fruité · sur Poulpe Grillé et
Falafels*

LES BELLES BOUTEILLES **Bouteille 75 cl**

Bouteille 75 cl uniquement

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP **49 €**

Saint-Saturnin de Vergy · fin et soyeux · sur la Souris d'Agneau Confite

Sancerre AOP **59 €**

Joseph Mellot, Les Ormeaux · blanc · tendu et minéral · sur le Pavé de Saumon

Côtes de Provence AOP **59 €**

Château Minuty, M de Minuty · pâle · sur la Planche Mixte Louissette

Margaux AOP **69 €**

La Sirène de Giscours · velouté et racé · sur le Filet de Bœuf

Châteauneuf-du-Pape AOP **79 €**

Clos de l'Oratoire des Papes · épicié · sur le Steak Frites

Meursault AOP **118 €**

Bitouzet-Prieur, Les Corbins · ample et beurré · sur le Poulpe Grillé

Côte-Rôtie AOP **129 €**

E. Guigal · profond et fumé · sur la Belle Entrecôte

Nos Pizzas

Selon la présence de notre pizzaïolo

Huit pizzas, pâte du jour. Servies en présence de notre pizzaïolo.

NOS PIZZAS

Cuites au feu, servies en présence de notre pizzaïolo.

Pizza Regina G · L 17 €

Tomate, fior di latte, jambon, champignons, olives Kalamata.

Pizza Margherita G · L 13 €

Tomate, fior di latte, olives Kalamata, basilic, huile d'olive.

Pizza Quattro Formaggi G · L 16 €

Base crème fraîche, gorgonzola, taleggio, mozzarella, parmesan.

Pizza Saumon Gravelax G · P · L 18 €

Crème fraîche, saumon gravelax, câpres, oignons rouges, roquette.

Pizza Burrata G · L 17 €

Tomate, fior di latte, basilic frais, burrata fondante.

Pizza Chicken G · L 16 €

Crème fraîche, fior di latte, pommes de terre, poulet mariné.

Pizza Thon G · · P · L 15 €

Tomate, thon, tomates fraîches, mozzarella, œuf, olives Kalamata.

Pizza Tartufo G · L · F 20 €

Crème, crème de truffe, burrata, pistaches, huile de truffe.

V végétarien · VG végétalien · SG sans gluten · * composition variable

Allergènes (règlement UE n° 1169/2011, annexe II) : G Céréales contenant du gluten · C Crustacés · Œ Œufs · P Poissons · A Arachides · S Soja · L Lait · F Fruits à coque · Cé Céleri · MOU Moutarde · SÉ Graines de sésame · SUL Anhydride sulfureux et sulfites · LU Lupin · M Mollusques

Prix nets en euros · Service compris

Les codes signalent les allergènes de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 utilisés comme ingrédients de la recette ; ils ne signalent pas les traces. Nos frites sont cuites dans un bain réservé aux frites, qui ne reçoit jamais de produit pané ni enrobé. Les boissons ne portent pas de code : nos bières, y compris la 0,0 %, contiennent du gluten ; nos vins, champagnes, prosecco, portos, vermouths, le Lillet et les cocktails qui en contiennent, des sulfites ; nos cafés lactés (noisette comprise), chocolats chauds, matchas, l'Irish Coffee, le Baileys et la chantilly, du lait. La liste écrite des allergènes de chaque préparation vous est remise sur simple demande. Allergie : prévenez votre serveur avant de commander.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · Vente d'alcool interdite aux mineurs de moins de 18 ans (art. L. 3342-1 du CSP).

Brasserie Louissette · 8 boulevard Saint-Denis · 75010 Paris

Réserver : 01 40 34 20 57 · bookings.zenchef.com

Carte v127 · 09/10/2026