

RESTAURANT D'APPLICATION

LE FEU LOUIS

DU 3 AVRIL AU 7 AVRIL

LUNDI MIDI

Tartare de dorade au
citron vert et son
émincé de mangue

Bœuf Bourguignon
Pommes fondantes
et petits légumes
tournés

Plateau de fromages

Charlotte aux fraises

18 €
PAR PERSONNE

MARDI MIDI

Apéritif et mises en
bouche

Assiette de samoussa,
sauce aigre douce

Carré de porc au miel
et thym citronné
Brochette de légumes
grillés

Plateau de fromages

Entremet coco et
artichaut

28 €
PAR PERSONNE

MERCREDI MIDI

Tartare de dorade au
citron vert et son
émincé de mangue

Bœuf Bourguignon
Pommes fondantes
et petits légumes
tournés

Plateau de fromages

Charlotte aux fraises

18 €
PAR PERSONNE

JEUDI MIDI

Apéritif et mises en
bouche

Assiette de samoussa,
sauce aigre douce

Carré de porc au miel
et thym citronné
Brochette de légumes
grillés

Plateau de fromages

Entremet coco et
artichaut

28 €
PAR PERSONNE

JEUDI SOIR

Tartare de dorade au
citron vert et son
émincé de mangue

Bœuf Bourguignon
Pommes fondantes
et petits légumes
tournés

Plateau de fromages

Charlotte aux fraises

18 €
PAR PERSONNE

PAIEMENT ESPÈCE, CHÈQUE OU CB

📍 3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry ☎ 01 60 79 93 11

Réservation sur <http://le-feu-louis.zenchef.com>



RESTAURANT D'APPLICATION

LE FEU LOUIS

DU 10 AVRIL AU 14 AVRIL

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Salade Niçoise

Entrecôte Beurre
Maître d'hôtel
Pommes de terre
sautées

Plateau de fromages

Mousse au chocolat
Ou Salade de fruits

18 €
PAR PERSONNE

PAS DE SERVICE

Œuf poché
Bourguignonne

Jambonnette de
volaille Normande
Gratin Dauphinois

Plateau de fromages

Verrine de fruits frais

18 €
PAR PERSONNE

Salade Niçoise

Entrecôte Beurre
Maître d'hôtel
Pommes de terre
sautées

Plateau de fromages

Mousse au chocolat
Ou Salade de fruits

18 €
PAR PERSONNE

FÉRIÉ

PAIEMENT ESPÈCE, CHÈQUE OU CB

📍 3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry ☎ 01 60 79 93 11

Réservation sur <http://le-feu-louis.zenchef.com>