

DU 5 AU 9 MAI 2025

SEMAINE N°19



Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION



MARDI MIDI

Avocat crevettes sauce cocktail

Carré d'agneau au jus de
romarin

Risotto et petits pois à la
Française

Assiette de fromages

Tartelette des soeurs Tatin
et sa quenelle de crème d'Isigny

18 €

par personne *

MARDI SOIR

Apéritif et mises en bouche

Brouillade d'oeufs

Belle assiette Périgourdine

Bar en croute de sel

Poêlée de légumes croquants

Assiette de fromages

Délice au 3 chocolats
Crème anglaise à la menthe

fraiche

28 €

par personne *

MERCREDI MIDI

Avocat crevettes sauce cocktail

Carré d'agneau au jus de
romarin

Risotto et petits pois à la

Française

Assiette de fromages

Tartelette des soeurs Tatin
et sa quenelle de crème d'Isigny

18 €

par personne *

JEUDI MIDI

FERIE

VENDREDI MIDI

Avocat crevettes sauce cocktail

Carré d'agneau au jus de
romarin

Risotto et petits pois à la

Française

Assiette de fromages

Tartelette des soeurs Tatin
et sa quenelle de crème d'Isigny

18 €

par personne *

Paiement en espèces, chèques ou carte bancaire

3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry | 01 60 79 93 11
RÉSERVATION SUR [HTTPS://LE-FEU-LOUIS.ZENSITES.ZENCHEF.COM/](https://le-feu-louis.zensites.zenchef.com/)

**Tarifs indiqués hors apéritifs et vins*