

DU 12 AU 16 MAI 2025

SEMAINE N°20



# Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Pas de  
service

Pas de  
service

Apéritif et mises en bouche  
Verrine Méditerranéenne

\*\*\*

Salade César \*\*\*

Canette de Barbarie rôtie  
Artichauts tournés et tomates  
séchées, purée de carottes. \*\*\*

Assortiment de fromages

\*\*\*

Sablé Breton, crémeux aux  
agrumes et sorbet tomates

28 €

par personne \*

Menu SNACKING

Salade de poivron grillé

\*\*\*\*\*

Bavette grillée sauce échalotes

Pomme de terre noisettes

\*\*\*\*\*

Mousse à framboise

10 €

par personne \*

Apéritif et mises en bouche  
Verrine Méditerranéenne

\*\*\*

Salade César \*\*\*

Canette de Barbarie rôtie  
Artichauts tournés et tomates  
séchées, purée de carottes. \*\*\*

Assortiment de fromages

\*\*\*

Sablé Breton, crémeux aux  
agrumes et sorbet tomates

28 €

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*