

DU 27 AU 31 OCTOBRE
SEMAINE N°44

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Bouchée à la reine

Poulet Basquaise

Riz Madras

Assiette de fromages

Poire William flambée à la liqueur de
mirabelle

18 €

par personne *

Dôme de champignons à la crème,
noix et persil

Bisque de langoustines, œuf neige,
caramel Martini

Ballotine de Pintade, chou braisé,
pommes Macaire à l'estragon

Fromage de nos régions

Délice d'automne (dacquoise,
croustillant praliné, crème butternut)

28 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Œufs mimosa

Pizza poulet chèvre

Tiramisu ananas

10 €

par personne *

Dôme de champignons à la crème,
noix et persil

Bisque de langoustine, œuf neige,
caramel Martini

Ballotine de Pintade, chou braisé,
pommes Macaire à l'estragon

Fromage de nos régions

Délice d'automne (dacquoise,
croustillant praliné, crème butternut)

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/)

**Hors boissons*

DU 3 AU 7 NOVEMBRE
SEMAINE N°45

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MARDI SOIR

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Pas de
service

Terrine de poisson sauce
cocktail

Côte de porc braisée Vallée
d'Auge
Gratin Dauphinois et sa pomme
rôtie

Fromage de nos régions

Crème brûlée à la lavande

18 €

par personne *

Menu à thème
ILE DE France

Tartelette de mousse de petit
pois à la menthe de Milly-la-
Forêt

Saumon à la parisienne
(œuf de caille, tomate cerise)

Entrecôte double Sauce Bercy
Pommes pont neuf
Tête de champignon farcie
(chair à saucisse)
Purée Crecy

Croustillant de Brie

Paris Brest

28 €

par personne *

Terrine de poisson sauce
cocktail

Côte de porc braisée Vallée
d'Auge
Gratin Dauphinois et sa pomme
rôtie

Fromage de nos régions

Crème brûlée à la lavande

18 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Salade vénitienne

Fish and chips, sauce curry et

frites maison

Ananas barquette

10 €

par personne *

Menu à thème
ILE DE France

Tartelette de mousse de petit
pois à la menthe de Milly-la-
Forêt

Saumon à la parisienne
(œuf de caille, tomate cerise)

Entrecôte double Sauce Bercy
Pommes pont neuf
Tête de champignon farcie
(chair à saucisse)
Purée Crécy

Croustillant de Brie

Paris Brest

28 €

par personne *

Païement 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/)

**Hors boissons*

DU 10 AU 14 NOVEMBRE
SEMAINE N°46

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Pas de
service

Pas de
service

Mini-wrap de volaille et crudités

Œuf en deux cuissons, fricassée de
champignons

Lotte à l'américaine

Fettuccine à l'encre de seiche

Fromage de nos régions

Gâteau de Savoie, coulis de kiwi
et ganache chocolat blanc

28 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Coleslaw de choux rouge à
l'asiatique

Cheeseburger sauce tartare
et frites maison

Coupe Florida

10 €

par personne *

Mini-wrap de volaille et crudités

Œuf en deux cuissons, fricassée de
champignons

Lotte à l'américaine

Fettuccine à l'encre de seiche

Fromage de nos régions

Gâteau de Savoie, coulis de kiwi
et ganache chocolat blanc

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/)

**Hors boissons*

DU 17 AU 21 NOVEMBRE
SEMAINE N°47

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

Pas de
service

MARDI MIDI

Potage julienne Darblay

Croustillant de saumon
forestier Ecrasé de pommes de
terre,

Fagot d'haricots verts

Fromages de nos régions

Ananas barquette

18 €
par personne *

MARDI SOIR

Profiterole de poulet au curry

Gratinée à l'oignon

Thon snacké aux sésames
façon Tataki, sauce citronnelle

Nouilles aux crevettes et

champignons noirs

Fromages de nos régions

Coupe mont blanc

28 €
par personne *

MERCREDI MIDI

Potage julienne Darblay

Croustillant de saumon
forestier Ecrasé de pommes de
terre

Fagot d'haricots verts

Fromages de nos régions

Ananas barquette

18 €
par personne *

JEUDI MIDI

Menu BRASSERIE

Soupe de poissons

Kebab de dinde, sauce yaourt
et frites maison

Tartelette aux pêches

10 €
par personne *

VENDREDI MIDI

Profiterole de poulet au curry

Gratinée à l'oignon

Thon snacké aux sésames
façon Tataki, sauce citronnelle

Nouilles aux crevettes et

champignons noirs

Fromages de nos régions

Coupe mont blanc

28 €
par personne *

Païement 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/)

**Hors boissons*

DU 24 AU 28 NOVEMBRE
SEMAINE N°48

FDME 



Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

ANIMATION ASIATIQUE

MENU À THÈME RÉGIONAL

Menu **BRASSERIE**

MENU À THÈME RÉGIONAL

Bouillon Thaï aux crevettes

Travers de porc laqué

Nouilles chinoises

Croustillant de Tofu

Litchis flambés au Soho

Salade César

Poisson au curry, boulgour aux
poivrons et carottes

Banane rôtie

18 €
par personne *

28 €
par personne *

10 €
par personne *

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/)

**Hors boissons*

DU 1 AU 5 DECEMBRE
SEMAINE N°49

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MARDI SOIR

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Flambée de pétoncles
(armagnac et
poivre de séchuan)

Filets de maquereau grillés
Mayonnaise à l'estragon
Quinoa et tagliatelles de
courgettes

Fromages de nos régions

Riz au lait

18 €

par personne *

Verrine de brunoise de
légumes, chèvre frais aux fines
herbes

Thon à la tahitienne

Volaille Fermière façon Vallée
d'Auge

Pommes de terre fondantes

Velouté de cresson

Fromages de nos régions

Bavarois aux trois chocolats

28 €

par personne *

Flambée de pétoncles
(armagnac et
poivre de séchuan)

Filets de maquereau grillés
Mayonnaise à l'estragon
Quinoa et tagliatelles de
courgettes

Fromages de nos régions

Riz au lait

18 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Salade Lyonnaise

Suprême de volaille marinée
au lait de coco et curry

Poêlé de légumes
méditerranéen

Assiette de fromages de nos
régions

10 €

par personne *

Verrine de brunoise de
légumes, chèvre frais aux fines
herbes

Thon à la tahitienne

Volaille Fermière façon Vallée
d'Auge

Pommes de terre fondantes

Velouté de cresson

Fromages de nos régions

Bavarois aux trois chocolats

28 €

par personne *

Païement 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/)

**Hors boissons*

DU 8 AU 12 DECEMBRE
SEMAINE N°50

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Soupe de poissons

Couloubiac de saumon Maison

Assiette de fromages

Iles flottantes

Chantilly de foie gras et son toast,

chutney de mangue

Duchesse au saumon

Selle d'agneau roulée, pomme

croquette et butternut rôti

Fromages de nos régions

Pain perdu aux épices, compote de

vieux garçons

18 €

par personne *

28 €

par personne *

10 €

par personne *

28 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Terrine de campagne

Bo-bun au poulet croustillant

Savarin chantilly

Chantilly de foie gras et son toast,

chutney de mangue

Duchesse au saumon

Selle d'agneau roulée, pomme

croquette et butternut rôti

Fromages de nos régions

Pain perdu aux épices, compote de

vieux garçons

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/)

**Hors boissons*

DU 15 AU 19 DECEMBRE
SEMAINE N°51

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

Assiette scandinave

Blanquette de veau à

l'ancienne

Riz pilaf et petits légumes

glacés

Fromages de nos régions

Tarte Amandine

18 €

par personne *

MARDI MIDI

Assiette scandinave

Blanquette de veau à

l'ancienne

Riz pilaf et petits légumes

glacés

Fromages de nos régions

Tarte Amandine

18 €

par personne *

MARDI SOIR

Tataki de magret au sirop

d'érable poivre timut

Ravioles aux épinards et

ricotta

Filets de rouget aux senteurs

provençales

Riz à l'encre de sèche

Fromages de nos régions

Salade de fruits exotiques

28 €

par personne *

MERCREDI MIDI

Assiette scandinave

Blanquette de veau à

l'ancienne

Riz/légumes glacés

Fromages de nos régions

Tarte Amandine

18 €

par personne *

JEUDI MIDI

Menu BRASSERIE

Assiette de gambas et sa

mayonnaise maison

Burger végétal, bâtonnets de

légumes croquants sauce

Yaourt grec au curry

Mousse au chocolat

10 €

par personne *

VENDREDI MIDI

Tataki de magret au sirop

d'érable poivre timut

Ravioles aux épinards et

ricotta

Filet de rouget aux senteurs

provençales

Riz à l'encre de sèche

Fromages de nos régions

Salade de fruits exotiques

28 €

par personne *

Païement 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/)

**Hors boissons*