

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*