

DU 6 AU 10 AVRIL

SEMAINE N°15

FDME

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MARDI SOIR

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Pas de
service

Animation ALSACE
Aumônière de Munster au cumin sur son lit de roquette et huile de noix

Filet de sandre au Gewurztraminer
Chou de choucroute/pommes de terre vapeur

Fromages de nos régions

Tarte Alsacienne

18 €
par personne *

Mises en bouche

Fond d'artichaut saumon fumé et sa crème d'aneth

Filet de sandre à la bière
Chou rouge braisé au lard/Riz à l'espagnole

Fromages de nos régions

Crème brûlée aux pralines roses
Granité au Grand Marnier
Mousse au chocolat noir

28 €
par personne *

Animation ALSACE
Aumônière de Munster au cumin sur son lit de roquette et huile de noix

Filet de sandre au Gewurztraminer
Chou de choucroute/pommes de terre vapeur

Fromages de nos régions

Tarte Alsacienne

18 €
par personne *

Menu BRASSERIE
Verrine de crevettes et chorizo ***
Club sandwich le végétarien (St môret, légumes frais, cacahuètes)

Crêpes citron noisette
Fromages de nos régions ***
Crème brûlée aux pralines roses
Granité au Grand Marnier
Mousse au chocolat noir

10 €
par personne *

Mises en bouche ***
Fond d'artichaut saumon fumé et sa crème d'aneth

Filet de sandre à la bière
Chou rouge braisé au lard/Riz à l'espagnole

Fromages de nos régions ***
Crème brûlée aux pralines roses
Granité au Grand Marnier
Mousse au chocolat noir

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