

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

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 \*

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*