

DU 13 AU 17 AVRIL

SEMAINE N°16

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Pas de
service

Assiette d'huitres

Papillote de saumon façon Suchet,

sauce Choron

Pommes Darphin

Fromages de nos régions

Choux pâtissiers

18 €

par personne *

ANIMATION OUTRE-ATLANTIQUE

Velouté froid de patate douce, lait de coco

et citronnelle

Accras « féroce » de Morue

Picanha de Bœuf, sauce chimichuri, haricots

rouge et alokos (banane plantain)

Fromages de nos régions

Douceurs du nouveau monde (Quindim et

flan au caramel et fruits de la passion)

28 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Salade de concombres et noix

Cheeseburger sauce tartare et frites

maison

Mousse au chocolat

10 €

par personne *

ANIMATION OUTRE-ATLANTIQUE

Velouté froid de patate douce, lait de coco

et citronnelle

Accras « féroce » de Morue

Picanha de Bœuf, sauce chimichuri, haricots

rouge et alokos (banane plantain)

Fromages de nos régions

Douceurs du nouveau monde (Quindim et

flan au caramel et fruits de la passion)

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*