

DU 20 AU 24 AVRIL

SEMAINE N°17

FDME

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MARDI SOIR

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Pas de
service

Salade Grecque

Carré d'agneau au jus de
romarin

Risotto et artichaut tourné

Fromages de nos régions

Tarte Tatin

Quenelle de crème

18 €

par personne *

Mises en bouche

Beignets de gambas à l'aigre doux

Mignon de porc farci aux

champignons

Sauce Normande

Pommes de terre château

Endive braisée

Fromages de nos régions

Carpaccio d'ananas aux fruits de
la passion

Salade Grecque

Carré d'agneau au jus de
romarin

Risotto et artichaut tourné

Fromages de nos régions

Tarte Tatin

Quenelle de crème

18 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Salade mexicaine

Burger ooh my god frites

Tartelette aux fruits

Mises en bouche

Beignets de gambas à l'aigre doux

Mignon de porc farci aux

champignons

Sauce Normande

Pommes de terre château

Endive braisée

Fromages de nos régions

Carpaccio d'ananas aux 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