

DU 5 AU 9 OCTOBRE
SEMAINE N°41



Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Apéritif et mises en bouche

Tartare d'orange et pamplemousse,
chair de crabe sauce Marie rose
(sauce cocktail qui pique)

Carré de porc rôti, réduction au cidre

Pommes Anna

Poêlée de légumes oubliés

Assiette de fromages

Tatin de poire au caramel lacté et beurre
salé, boule de glace caramel

28 €

par personne *

Quiche fromagère

Filet de lieu jaune sauce à l'oseille

Riz pilaf/ courgettes sautées

Assiette de fromages

Bananes flambées

18 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Carottes fruitées

Emincé de bœuf sauté pita, tempura
de courgettes sauce à la menthe

Panna cotta, coulis de framboises

10 €

par personne *

Apéritif et mises en bouche

Tartare d'orange et pamplemousse,
chair de crabe sauce Marie rose
(sauce cocktail qui pique)

Carré de porc rôti, réduction au cidre

Pommes Anna

Poêlée de légumes oubliés

Assiette de fromages

Tatin de poire au caramel lacté et beurre
salé, boule de glace caramel

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*