

DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

SEMAINE N° 41



# Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION



## LUNDI MIDI

## MARDI MIDI

## MARDI SOIR

## MERCREDI MIDI

## VENDREDI MIDI

Pas de  
service

Salade de tomate mozzarella,  
vinaigrette balsamique

\*\*\*

Escalope de volaille viennoise  
Pommes sautées

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Crème caramel

18€

par personne

Apéritif et mises en bouche  
Emulsion chorizo

\*\*\*

Avocat aux écrevisses  
Sauce cocktail

\*\*\*

Magret de canard « basse  
température » gastrique aux  
agrumes

Pomme paillason et ses petits  
légumes

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Tatin de poire et son caramel  
lacté au beurre salé

28€

par personne

Salade de tomate mozzarella,  
vinaigrette balsamique

\*\*\*

Escalope de volaille viennoise  
Pommes sautées

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Crème caramel

18€

par personne

Salade de tomate mozzarella,  
vinaigrette balsamique

\*\*\*

Escalope de volaille viennoise  
Pommes sautées

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Crème caramel

18€

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/)