

DU 27 AU 31 JANVIER 2025

SEMAINE N° 05



Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

MARDI MIDI

MENU VEGAN

Velouté de courge, butternut
aux châtaignes

Cari indien

Dés de tofu à l'huile de
sésame

Citron givré Maison

18 €

par personne *

MARDI SOIR

Apéritif et mises en bouche

Huitre gratinée aux pommes

Feuilleté aux fruits de mer

Selle d'agneau rôti et son jus de
romarin

Chevriers et carottes glacées

Assiette de fromages

Café Gourmand

28 €

par personne *

MERCREDI MIDI

MENU VEGAN

Velouté de courge, butternut
aux châtaignes

Cari indien

Dés de tofu à l'huile de
sésame

Citron givré Maison

18 €

par personne *

JEUDI MIDI

Menu SNACKING

Céleri rémoulade

Pizza océane

Crumble banane

10 €

par personne *

VENDREDI MIDI

MENU VEGAN

Velouté de courge, butternut
aux châtaignes

Cari indien

Dés de tofu à l'huile de
sésame

Citron givré Maison

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/)

**Tarifs indiqués hors apéritifs et vins*