

DU 10 AU 14 MARS 2025

SEMAINE N°11



# Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

## MARDI MIDI

Gratinée à l'oignon

\*\*\*

Sole Meunière

Flan de légumes de saison

Pommes anglaises, carottes fan

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Suprêmes d'agrumes à l'anis

18 €

par personne \*

## MARDI SOIR

Apéritif et mises en bouche

Mini carpaccio de thon

\*\*\*

Bisque de crustacés et sa rouille

\*\*\*

Boeuf mode

Pommes fondantes

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Brioche façon pain perdu et noix

de pécan

28 €

par personne \*

## MERCREDI MIDI

Gratinée à l'oignon

\*\*\*

Sole Meunière

Flan de légumes de saison

Pommes anglaises, carottes fan

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Suprêmes d'agrumes à l'anis

18 €

par personne \*

## JEUDI MIDI

Menu SNACKING

Carotte fruitée

\*\*\*\*\*

Hamburger Médina

(Bleu de bresse, gigot d'agneau,

fruits sec)

\*\*\*\*\*

Tartelette à l'ananas

10 €

par personne \*

## VENDREDI MIDI

Gratinée à l'oignon

\*\*\*

Sole Meunière

Flan de légumes de saison

Pommes anglaises, carottes fan

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Suprêmes d'agrumes à l'anis

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*