

DU 24 AU 28 MARS 2025

SEMAINE N°13



# Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

## MARDI MIDI

Tartelette champêtre et son  
oeuf poché

\*\*\*

Poulet cocotte Grand-mère  
Polenta façon Pont  
Neuf/champignons sautés

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Café gourmand

18 €

par personne \*

## MARDI SOIR

Apéritif et mises en bouche

Mini croques

\*\*\*

Saucisson pistaché en brioche  
sauce Madère

\*\*\*

Carré de veau poêlé Choisy

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Couronne de pommes  
caramélisées, flambées au

Calvados

28 €

par personne \*

## MERCREDI MIDI

Tartelette champêtre et son  
oeuf poché

\*\*\*

Poulet cocotte Grand-mère  
Polenta façon Pont  
Neuf/champignons sautés

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Café gourmand

18 €

par personne \*

## JEUDI MIDI

Croque-monsieur

\*\*\*\*\*

Bo-bun de poulet

\*\*\*\*\*

Poire poché au sirop et cannelle

10 €

par personne \*

## VENDREDI MIDI

Tartelette champêtre et son  
oeuf poché

\*\*\*

Poulet cocotte Grand-mère  
Polenta façon Pont  
Neuf/champignons sautés

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Café gourmand

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*