

PLATS

FILET DE DORADE *sauce vierge* 23€00

PAD THAÏ AUX CREVETTES 19€00

TARTARE de BOEUF à Façon
Boeuf Haché assaisonnement du jour Cru ou en
Aller Retour 16€00

ANDOUILLETTE d'ARRAS Maison Becquart,
Moutarde ou Maroilles 19€00

BROCHETTE D'ONGLET 23€00

CARBONADE FLAMANDE boeuf cuit à la bière
brune, pain d'épice, moutarde, cassonade et
oignon 15€00

LA SUGGESTION du CHEF Pas celui d'hier et
jamais le soir!!! Quand l'inspiration lui vient ou
non... selon
le
produit





NOS BURGERS

L'AVOCADO BURGER

Pain, Salade, Tomate Confite, Oignons Frits,
Poulet, Cheddar, Avocat

20€00

DESSERTS

Mousse au Chocolat Notre Spécialité Maison à savourer lentement	6€00
Crème Brulée	7€00
Tiramisu Speculoos	8€00
Café ou Thé Gourmand	9€00
Irish Gourmand La Gourmandise n'est pas un défaut : les 5 Pêchés Capitaux...	15€00
Irish Coffee	9€00
Trilogie de Fromages BIEN D'ICI Ecume de Vimereux, Sablé de Wissant, Fleur d'Audreselle	12€00
Trilogie de Fromages Gourmand Assortiment de Fromages sur lit de Salade Verte, Raisin, Pate de Coing accompagné d'un verre de Bordeaux Blanc LE COLOMBIER DE BROWN - PESSAC LÉOGNAN	18€00





L'ENVIE BY ISA

PLATS

LA SUGGESTION DU CHEF

PAS CELUI D'HIER ET JAMAIS LE SOIR !!!

Quand l'inspiration lui vient...

LA SPECIALITE L'ANDOUILLETTE D'ARRAS Maison Becquart, Sauce Moutarde	19€	LA PIECE DE BOEUF BROCHETTE D'ONGLET	23€
LE CLASSIQUE TARTARE DE BOEUF MAISON Préparé ou Non, Cru ou en Aller-retour	16€	LE BURGER L'AVOCADO BURGER Pain, Poulet, Salade, Tomate Confitée, Oignon Frit, Avocat, Cheddar	20€
LE CUISINER CARONADE FLAMANDE Boeuf cuit à la bière brune, Pain d'épice, Cassonade, Moutarde, Oignon	15€	FILET DE DORADE Sauce Vierge	23€
		PAD THAI CREVETTES	19€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	LEGUMES DU JOUR	RIZ
LINGUINES	SALADE	

SAUCES : MOUTARDE / POIVRE / CHAMPIGNONS / VIERGE

TRILOGIE DE FROMAGES 12€ BIEN D' ICHI ... ECUME DE VIMEREUX/ SABLE DE WISSANT FLEUR D'AUDRESELLE Salade, Pate de Coing, Raisin, Noix	TRILOGIE GOURMAND 18€ Trilogie de Fromages accompagnée d'un verre de PESSAC LEOGNAN BLANC
--	---

DESSERTS

MOUSSE AU C HOCOLAT 6€	TIRAMISU SPECULOOS 8€
CREME BRULEE 7€	TARTE CITRON 7€
CAFE OU THE GOURMAND 9€	IRISH GOURMAND 15€
IRISH COFFEE 9€	

NOTRE RESTAURANT EST OUVERT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H - 14H
ET LUNDI/ MARDI/ JEUDI/ VENDREDI SOIR

L'Envie by Igon

BULLES ET CHAMPAGNES

PTIT BULLE
LA COUPE / 6€
LA BOUTEILLE / 35€

KIR ROYAL
(PÊCHE, CASSIS OU MÛRE)
LA COUPE 7€

CHAMPAGNE TSARINE
LA COUPE / 8€
LA BOUTEILLE / 60 €

CHAMPAGNE MOET ET CHANDON
LA COUPE / 9€50
LA BOUTEILLE / 75€

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
LA COUPE / 12€
LA BOUTEILLE / 90€

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON
LA BOUTEILLE / 190€

COCKTAILS

LILLET ROSÉ TONIC / 6€80
Lillet rosé, Schweppes Tonic,
Citron Vert

PINA COLADA / 8€
Rhum, Jus d'Ananas, Crème de
Coco

MOJITO / 8€
Rhum, Citron Vert, Feuilles de
Menthe, Sucre de Canne, Eau
Gazeuse

GIN FIZZ / 8€
Gin, Jus de Citron, Sirop de Canne

APEROL SPRITZ / 8€
Apérol, Pétillant, Schweppes
Tonic, Rondelle d'Orange

CHANDON GARDEN SPRITZ / 9€
Chandon, Rondelle d'orange,
Romarin

ST GERMAIN SPRITZ / 9€
St Germain, Pétillant, Eau
Gazeuse, Twist Citron

GOHELLE CHIC / 9€
Gin Gohelle, Schweppes Tonic,
Citron

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE
APÉRITIF**

*** PLANCHE MIXTE / 20€**
CHARCUTERIE, FROMAGE, LÉGUMES
CONFITS, GRAINES, TARTINABLE...