



L'Envie
L'Envie du Goût.

DÉCOUVERTE

95€ . 4 GANGEN . 50€ WIJNEN

Pastrami, noordzeevis, lamsvlees, aardbeien

Niet op zaterdagavond & zondagmiddag & feestdagen

PLAISIR

120€ . 5 GANGEN . 60€ WIJNEN

Pastrami, witte asperge, noordzeevis, lamsvlees, aardbeien

SIGNATURE

155€ . 6 GANGEN . 70€ WIJNEN

Pastrami, witte asperge, noordzeevis, blauwe kreeft,
lamsvlees, aardbeien

INSPIRATIE

65€ . 3 GANGEN . 35€ WIJNEN

+ signatuur gerecht bretoense blauwe kreeft ; 35€

Noordzeevis, lamsvlees, aardbeien

Maandag & dinsdag; lunch & diner, vrijdagmiddag

(niet op feestdagen)

LUNCH MENU

55€ . 3 GANGEN . 30€ WIJNEN

+ signatuur gerecht bretoense blauwe kreeft ; 35€

Maandagmiddag, dinsdagmiddag, vrijdagmiddag

Niet op feestdagen

**Aangepast alcoholvrij drankjes
per gang ook mogelijk**



PASTRAMI VAN RUND & ERWTEN

Burrata, citrus afrikaantjes, erwten parfait

WITTE ASPERGE UIT JURBISE

Corsicaanse kaas, u Maio Staghjunatu,
Mallaroni uit Sartène, peterselie, hazelnoot

NOORDZEEVIS

Groene asperge van bij Longlune,
morilles, kokkels, bijenpollen, mousseline

BRETOENSE BLAUWE KREEFT SIGNATUUR

Bearnaise van kreeft, bisque, gekonfijte kalfswang

LAMSVLEES VAN BIJ VANDEWALLE KLUISBERGEN

Bagna cauda, corsicaanse olijven,
ansjovis, rozemarijn saus

AARDBEIEN ‘ FREZEBEZZE’ uit SINT DENIJS

Granité van Champagne, pistachenoot , oxalis

Kaasbord van bij

Les Cleugnottes uit Luigne :

Kaas i.p.v. dessert € 17, Kaas en dessert € 22

De chef presenteert met trots zijn roots voor uit Eupen.

We wensen u alvast een fijne ervaring.

David Grosdent



L'Envie
L'Envie du Goût.

DÉCOUVERTE

95€ . 4 SERVICES . 50€ VINS

N'est pas servi les samedis soir, dimanches midi & jours fériés

Pastrami, poisson, agneau, fraises

PLAISIR

120€ . 5 SERVICES . 60€ VINS

Pastrami, asperge blanche, poisson, agneau, fraises

SIGNATURE

155€ . 6 SERVICES . 70€ VINS

Pastrami, asperge blanche,
poisson, homard bleu, agneau, fraises

INSPIRATION

65€ . 3 SERVICES . 35€ VINS

poisson, agneau, fraises

+ Le plat signature homard bleu 35€

Servi les lundis, mardis midi & soir , vendredi midi
pas servi les jours fériés

LUNCH

55€ . 3 SERVICES . 30€ VINS

+ le plat signature ; homard bleu: 35€

Servi les lundis midi, mardis midi, vendredis midi
pas servi les jours fériés

Inès propose des boissons sans alcool avec les plats



PASTRAMI DE BŒUF & PETIT POIS

Burrata, tagète, crémeux de petit pois

ASPERGE BLANCHE DE LONGLUNE

Fromage u Maio Staghjunatu,
Mallaroni de Sartène, persil, noisette

POISSON DE LA MER DU NORD

Asperge verte de chez Stéphane Longlune,
sabayon au pollen, morilles, coques

HOMARD BLEU BRETON SIGNATURE,

Béarnaise de homard, joue de veau confite, bisque

**AGNEAU DE CHEZ VANDEWALLE
KLUISBERGEN**

Bagna cauda, anchois, olive Corse, jus au romarin

FRAISES ‘ FREZEBEZZE’ SINT DENIJS

Granité champagne, oxalis, pistache

L'assiette de fromages affinées par ;

Les Cleugnottes de Luigne

à la place € 17, en supplément € 22

Le chef vous présente avec fierté ses racines d'Eupen, Nous
vous souhaitons un agréable moment

David Grosdent