

À PARTAGER (OU NON)

C Croustillants de Poulet 16 Sauce Barbecue <i>1, 3, 6, 7, 10</i>	B Mini Croquettes de Crevettes Grises 18 Mayonnaise Kimchi <i>1, 2, 3, 6</i>
B Tzatziki, Houmous, Baba Ganoush 14 Pain Libanais <i>1, 7, 11</i>	

ENTRÉES

A Soupe Miso 16 Eryngii, Oignons Verts <i>V, 1, 4, 6, 9</i>	B Saint-Jacques Snackées 24 Purée de Panais, Bouillon de Citronnelle et d'Orange <i>7, 9</i>
B Œuf Parfait Cuit à 64° 18 Champignons des Bois, Mousseline de Châtaignes, Bruschetta <i>V, 1, 3, 7, 8 (châtaigne)</i>	E Tartare de Bœuf Thai 23 Salade Croquante <i>1, 4 (sauces), 6, 11, 12</i>
<i>Supplément Truffe Râpée</i> 12	

LES CLASSIQUES

C Salade César 24 Salade Romaine et Sucrine, Œuf Dur, Avocat, Bacon, Poulet Grillé, Parmesan, Croûtons <i>1, 3, 4 (Anchois), 7, 10</i>
E Burger de Bœuf "The Iris" 27 Bun Brioché, Cheddar, Roquette, Tomate Confite, Oignon Caramélisé, Frite Classique <i>1, 3, 7, 10, 11, 12</i>
C Mezzi Rigatoni 24 Portobello, Taleggio <i>V, 1, 3, 7</i>

LUNCH THE IRIS

Lunch du Jour 36
Un déjeuner deux services avec la sélection saisonnière du Chef : entrée et plat, entre tradition Belge et modernité.
Disponible du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30.

Pour vous guider vers des choix plus durables, nous travaillons avec Klimato pour indiquer l'empreinte carbone de nos plats.



EN DIRECT DU ROBATA

E Tournedos de Bœuf Irlandais 200g 39 Chiconnettes Braisées, Sauce Bordelaise <i>1 (sauce), 7, 12</i>	B Cabillaud Rôti 32 Moules, Poireaux Confits, Safran <i>4, 7, 12, 14</i>
D Magret de Canard 32 Patates Douces, Légumes Racines, Sauce Fruit de la Passion <i>7, 12</i>	A Aubergine Laquée 24 Purée de Panais, Quinoa Soufflé, Tofu <i>V, 6, 7, 11</i>

ACCOMPAGNEMENTS

B Frites de Patates Douces 9 <i>V</i>	A Légumes du Moment 7 <i>V</i>
B Frites Classiques 7 <i>V</i>	A Riz Jasmin Blanc 7 <i>V</i>
C Croquettes de Pommes de Terre 7 <i>V, 1, 3, 7</i>	A Salade Mesclun 7 Vinaigrette Échalote <i>V</i>
B Purée de Pommes de Terre 7 <i>V, 3, 7</i>	

FROMAGE & DESSERTS

D Sélection de Fromages du Maître Affineur Van Tricht 18 Chutney de Figues, Crackers <i>V, 1, 7, 8</i>	B Espuma Sambuca 12 Compotée d'Orange, Café <i>1, 3, 7, 12</i>
C Crèmeux Chocolat Grand Cru 14 Vanille, Caramel <i>1, 3, 7</i>	C Tartelette Sablée à la Vanille 12 Gelée de Cassis, Glace au Yaourt <i>1, 3, 7</i>

ALLERGÈNES

V	Végétarien	4	Poissons	8	Fruits à Coques	12	Anhydride sulfureux et sulfites
1	Gluten	5	Arachides	9	Céleri	13	Lupin
2	Crustacés	6	Soja	10	Moutarde	14	Mollusques
3	Oeufs	7	Lait	11	Sésame		

Pour toute information sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre équipe. Les prix sont indiqués en euros et incluent le service et la TVA.