

THE IRIS

Een creatieve fusie van Belgische traditie en wereldse inspiratie. Onze keuken herinterpreteert lokale klassiekers met internationale smaken, met kleine gerechten om te delen, gedurfde Robata-grillgerechten en een selectie van signaturecocktails, allemaal bereid met aandacht voor duurzaamheid.

OM TE DELEN (OF NIET)

C Knapperige Kip Barbecuesaus 1, 3, 6, 7, 10 16	B Mini Grijs Garnalenkroketten Kimchi Mayonaise 1, 2, 3, 6 18
B Tzatziki, Hummus, Baba Ganoush Libanees Brood 1, 7, 11 14	

VOORGERECHTEN

A Miso Soep Eryngii, Lente-Ui V, 1, 4, 6, 9 16	B Gebakken sint-jakobsnoten Pastinaakpuree, Citroengras & Sinaasappelbouillon 7, 9 24
B Perfect Gegaard Ei op 64° Boschampignons, Kastanjemousseline, Bruschetta V, 1, 3, 7, 8 (chestnut) 18	E Thaise Rundertartaar Krokante Salade 1, 4 (sauces), 6, 11, 12 23
Extra Geraspte Truffel 12	

KLASSIEKERS

C Caesarsalade Romeinse Sla, Slahart, Hardgekookt Ei, Avocado, Spek, Gegrilde Kip, Parmezaan, Crouton 1, 3, 4 (anchovy in the sauce), 7, 10 24
E “The Iris” Runderburger Brioche, Cheddar, Rucola, Gekonfijte Tomaat, Gekaramelliseerde Ui, Klassieke Friten 1, 3, 7, 10, 11, 12 27
C Mezzi Rigatoni Portobello, Taleggio V, 1, 3, 7 24

THE IRIS LUNCH

Lunch van de Dag

36

Een tweegangenlunch met de seizoensselectie van de Chef: voorgerecht en hoofdgerecht met een Belgisch accent en een moderne toets.

Beschikbaar van maandag tot vrijdag van 12:00 tot 14:30.

Om je te helpen bij duurzamere voedselkeuzes voor onze planeet, werken we samen met Klimato om de CO²-voetafdruk op onze menu's weer te geven.

A

Heel laag

B

Laag

C

Medium

D

Hoog

E

Heel hoog

VAN DE ROBATA

E Ierse Rundertournedos 200g Gebraseerd Witlof, Bordelaisesaus 1 (sauce), 7, 12 39	B Geroosterde Kabeljauw Mosselen, Gekonfijte Prei, Saffraan 4, 7, 12, 14 32
D Eendenborst Zoete Aardappel, Wortelgroenten, Passievruchtsaus 7, 12 32	A Gelakte Aubergine Pastinaakpuree, Gepofte Quinoa, Tofu V, 6, 7, 11 24

BIJGERECHTEN

B Zoete Aardappel Friten V 9	A Seizoensgroenten V 7
B Klassieke Friten V 7	A Witte Jasmijnrijst V 7
C Aardappelkroketten V, 1, 3, 7 7	A Mesclun Salade Sjalottenvinaigrette V 7
B Aardappelpuree V, 3, 7 7	

KAAS & ZOET

D Selectie Kazen Van Meester Affineur Michel Van Tricht Vijgenchutney, Crackers V, 1, 7, 8 18	B Sambuca Espuma Sinaasappelcompote, Koffie 1, 3, 7, 12 12
C Grand Cru Chocolate Crèmeux Vanille, Karamel 1, 3, 7 14	C Vanille Zandtaartje Cassisgelei, Yoghurtijs 1, 3, 7 12

ALLERGENEN

V	Vegetarisch	4	Vis	8	Noten	12	Zwaveldioxide en sulfieten
1	Gluten	5	Pinda's	9	Selderij	13	Lupine
2	Schaaldieren	6	Soja	10	Mosterd	14	Weekdieren
3	Eieren	7	Melk	11	Sesamzaad		

Voor informatie over allergenen kunt u terecht bij ons team. De prijzen zijn in euro en inclusief service en btw.