

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.

VOORGERECHTEN

C Zuurdesembrood & Boter	6	E Royal Belgische Oscietra Kaviaar 10 g	54	
1 (tarwe), 7		Zeewierwafel, zure room	1 (tarwe), 3, 4, 7	
B Marennés–Oléron Oesters	3 stuks	12	C Gepocheerd Ei	18
Citroen, sjalotvinaigrette	6 stuks	24	Gegrilde asperges, mousselinesaus met witbier	1 (tarwe), 7
12, 14				
E Gerijpt Holsteinrund	25	B Velouté van Witte Asperges	18	
Kristalbrood		Croutons van roggebrood, kervelcoulis	1 (tarwe), 7	
1 (tarwe)				
E Gebakken Sint-Jakobsschelpen	26			
Gerookte bloemkoolmousse, hazelnootboter				
7, 14				

VLEES EN GEVOGELTE

E Gegrilde Ierse Angus Ribeye 300 g	48	C Geroosterde Mechelse Koekoek	34
Gekonfijte sjalotten, bearnaisesaus		Morieltjes saus , jonge wortelen, doperwten	7
3, 7			

VIS EN SCHAALDIEREN

D Geroosterde Zeebaars	38	C Gegrilde Gamba’s	38
Beurre Nantais, Belle de Fontenay–aardappelen, tomaten		Armoricaïne saus, tagliatelle	1 (tarwe), 2, 3, 7, 9
4, 7			

VEGETARISCH

B Geroosterde Bloemkool	24	B Aubergine Parmigiana	24
Komijn, wortelcrème, chimichurri			V, 7
V, 7			

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

SALADE

C Caesarsalade	24
Romeinse sla & sucrinesla, gestoofde kip, croutons, Parmezaan, gemarineerde ansjovis	1 (tarwe), 4, 7

BIJGERECHTEN

A Slaharten	7	A Witte Jasmijnrijst	7
Sjalotvinaigrette	V, 12		V, 7, 9
A Klassieke Fieten	7	A Seizoensgroenten	7
		V	
B Aardappelpuree met Isigny Boter	7		
V, 7			

DESSERTS

C Chocolade & Peer	14	C Bourbonvanille & Intense Chocolade	15
Chocoladecrèmeux, perencompote, krokantje	1 (tarwe), 3, 7	Huisgemaakt vanille–ijs, warme chocoladesaus, slagroom	1 (tarwe), 3, 7
B Exotisch	12	D Selectie van Gerijpte Kazen	17
Geroosterde mango, passievrucht, ananass	1 (tarwe), 3, 7	Frambozenconfituur met lambic, crackers	1 (tarwe), 7, 12

ALLERGENEN

V

Vegetarisch

1

Gluten

2

Schaaldieren

3

Eieren

4

Vis

5

Pinda’s

6

Soja

7

Melk

8

Noten

9

Selderij

10

Mosterd

11

Sesamzaad

12

Zwavedioxide en sulfieten

13

Lupine

14

Weekdieren

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

