

THE IRIS

Une fusion créative entre tradition belge et inspiration mondiale. Notre cuisine revisite les classiques locaux avec des saveurs internationales : petits plats à partager, plats audacieux grillés à la Robata et une sélection de cocktails signature, le tout pensé dans un souci de durabilité.

ENTRÉES

C Pain au Levain beurre au romarin <i>1, 7</i> 6	D Soupe de Poisson au Safran rouille, pain grillé <i>1, 2, 3, 4, 7</i> 21
E Caviar Oscietra Royal Belge 10 g blinis, crème aigre <i>1, 3, 4, 7</i> 54	B Parmigiana d'Aubergine <i>V, 7</i> 22
D Carpaccio de Tomates Anciennes burrata, pesto de basilic, pinsa <i>V, 7, 8</i> 19	E Croquettes Iberico jambon serrano, salade, chipotle <i>1, 3, 7</i> 24
C Tataki de Saumon wasabi, crumble, ponzu, shiso <i>1, 4, 6</i> 25	

VIANDE & VOLAILLE

E Ribeye Angus Irlandais Grillé poivrons doux, sauce béarnaise ou sauce au poivre <i>3, 7, 12</i> 48	
D Demi-Poulet de Printemps Rôti aux Épices chimichurri, jeunes carottes, citron vert 32	

POISSON & CRUSTACÉS

D Dorade Royale Poêlée fenouil, tomates, beurre blanc aux agrumes <i>4, 7, 12</i> 37	
C Gambas Grillées risotto crémeux, champignons eryngii, tomates confites, huile de crustacés <i>2, 7</i> 38	

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



Très bas



Bas



Moyen



Haut



Très haut

SALADES & PÂTES

C Linguine pesto de courgette, mozzarella di bufala, basilic <i>V, 1, 3, 7, 8</i> 26	
C Salade César laitue romaine et sucrine, poulet braisé, croûtons, parmesan, lard <i>1, 7</i> 24	

ACCOMPAGNEMENTS

A Salade Estivale vinaigrette balsamique <i>V</i> 7	A Riz Blanc Parfumé au Jasmin <i>V</i> 7
A Frites Belges <i>V</i> 7	A Légumes de Saison <i>V</i> 7
B Purée de Pommes de Terre au Beurre d'Isigny <i>V, 7</i> 7	

FROMAGES & DESSERTS

B Mousse à la Vanille compotée fraise-menthe, mélange quatre-épices <i>1, 3, 5, 7</i> 15	
C Nougat Glacé biscuit à la pistache, coulis de framboise <i>1, 3, 6, 7, 8</i> 14	
C Dame Blanche glace vanille maison, brownie au chocolat, krupuk, crème fouettée <i>1, 3, 7</i> 15	
D Sélection de Fromages Affinés confiture d'abricot au lambic, crackers <i>V, 1, 7, 12</i> 17	

ALLERGÈNES

<i>V</i>	<i>Végétarien</i>	<i>1</i>	<i>Gluten</i>	<i>2</i>	<i>Crustacés</i>	<i>3</i>	<i>Œufs</i>
<i>4</i>	<i>Poissons</i>	<i>5</i>	<i>Arachides</i>	<i>6</i>	<i>Soja</i>	<i>7</i>	<i>Lait</i>
<i>8</i>	<i>Fruits à coques</i>	<i>9</i>	<i>Céleri</i>	<i>10</i>	<i>Moutarde</i>	<i>11</i>	<i>Sésame</i>
<i>12</i>	<i>Sulfites</i>	<i>13</i>	<i>Lupin</i>	<i>14</i>	<i>Mollusques</i>		

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.