

THE IRIS

Een creatieve versmelting van Belgische traditie en mondiale inspiratie. Onze keuken herinterpreteert lokale klassiekers met internationale smaken, met kleine gerechten om te delen, gedurfde gerechten van de Robata-grill en een selectie van signatuurcocktails, alles met oog voor duurzaamheid.

VOORGERECHTEN

C Zuurdesembrood & Boter I, 7	6	A Soep van Butternut & Hokkaidopompoen kastanjes, geroosterde pompoenpitten V, 8	20
E Koninklijke Belgische Oscietra-kaviaar (10g) blini's, zure room I, 4, 7	54	C Geroosterde Brioches & Gepocheerd Ei gekonfijte zoete uien, champignons, kaascrumble V, 1, 3, 7	24
B Selectie van Bieten feta, appelgel, vinaigrette met agavesiroop V, 7	19	B Garnaalkroketten peterselieyoghurt, gebrande citroen I, 2, 3, 7	25
E Rundertataki ponzu, lente-ui, kimchi I, 3, 6	24		

VLEES & GEVOGELTE

E Gegrilde Ierse Angus Ribeye gestoofd witloof, béarnaise- of pepersaus I, 3, 7, 12	49
D Eendenborst knolselder, geroosterde peer, jus van porto 7, 9, 12	32

VIS & SCHAALDIEREN

B Kabeljauw Gestoofd in Cider aardappelmousseline, mierikswortel en appel, jonge spinazie 4, 7, 12	39
E Kreeftenravioli pastinaakpuree, dragonbisque-espuma I, 2, 3, 7, 9, 12	38

Om u te begeleiden naar duurzamere keuzes voor onze planeet, werken wij samen met Klimato om de koolstofvoetafdruk op onze menukaart weer te geven.



Zeer laag



Laag



Gemiddeld



Hoog



Zeer hoog

SALADE & RISOTTO

C Caesarsalade romeinse sla en little gem, gestoofde kip, croutons, Parmezaan, spek I, 7	24
D Romige Risotto bospaddenstoelen, Pecorino-espuma V, 7	26

BIJGERECHTEN

A Gemengde Salade vinaigrette met grove mosterd V, 10	7	A Witte Rijst met Jasmijn V	7
A Belgische Frieten V	7	A Seizoensgroenten V	7
B Aardappelpuree met Isigny-Boter V, 7	7		

KAAS & DESSERTS

D Selectie van Gerijpte Kazen abrikozenconfituur met lambiek, crackers I, 7, 12	17
B Crème Brûlée met Kastanje kastanjecrème, tuile van geroosterde sesam 3, 7, 8, 11	12
C Appel-Perencrumble gezouten boterkaramel-ijs met stukjes karamel, kroepoek I, 3, 7	14
C Dame Blanche huisgemaakt vanille-ijs, chocoladebrownie, slagroom I, 3, 7	12

ALLERGENEN

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

Voor meer informatie over allergenen kunt u terecht bij ons personeel. Prijzen zijn in euro, inclusief bediening en btw.