

À PARTAGER (OU NON)

C Croustillants de Poulet

Chutney de Tomates

3

B Mini-Croquettes au Vieux Bruges

Condiment Piment Doux Peppadew

1 (blé), 3, 6, 7, 9, 10

16 **C** Saumon Mariné Gin & Betterave

Blinis, Crème au Raifort

1 (blé), 3, 4, 7, 12

14 **C** Frites

Truffe & Parmesan

7

19

15

ENTRÉES

A Soupe d'Asperges Blanches

Crème Végétale, Huile de Livèche

7, 9

18

D Croquettes de Crevettes Grises de la Mer du Nord

Citron Brûlé, Yaourt au Persil

1 (blé), 2, 3, 4, 7, 9, 12

24

E Burratina

Petits Pois Menthe, Parme, Crumble d'Herbes

7, 9

16

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 midi à 14h30.

LES CLASSIQUES

B The Iris Bowl

Avocat, Mini-Maïs, Mangue, Chou Rouge, Carottes Jaunes, Feta, Concombres Marinés, Vinaigrette Wasabi & Lait de Coco

V, 1 (blé), 6, 7, 9, 11

21

E Burger de Bœuf The Iris

Bun Brioché aux Graines, Fromage Comté, Roquette, Tomates Confites, Oignons Caramelisés, Sauce Burger Maison

1 (blé), 3, 6, 7, 10, 11

26

Avec Falafels

V, 1 (blé), 6, 7, 9

4

Accompagnements

7

Frites de Patates Douces, Frites Classiques, Salade Mesclun

Avec Yakitori de Poulet

1 (blé), 4, 6, 8, 9, 12

5

B Pasta di Mancini

22

Mezzi Rigatoni, Tomates Cerises, Petits Pois, Asperges, Pesto Ail des Ours

1 (blé), 7, 8 (pignon de pin)

Avec Saumon Fumé

4

6

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

EN DIRECT DU ROBATA

E Rib-Eye Angus Grillé	46	B Filet de Sandre	26
Asperges Vertes, Oignons Doux des Cévennes, Sauce Béarnaise		Caponata, Mousse d'Artichauts, Huile d'Olive Noire	
3, 7, 12		4, 8, (pignon de pin), 9	
E Agneau Confit	27	A Chou-Fleur Rôti au Cumin	24
Mousseline d'Haricots Coco, Tomates, Carottes Rôties, Jus Corsé		Mousse de Patates Douces à l'Ail Confit, Chimichurri	
7, 9, 12		V, 9, 10, 12	

ACCOMPAGNEMENTS

B Frites de Patates Douces	7	C Riz au Jasmin	6
V		V, 7, 9	
B Frites Classiques	7	B Salade Mesclun	6
V		V, 10, 12	
A Légumes du Moment	7		
V			

FROMAGE & DESSERTS

C Planche de Fromages Belges et Français	16	B Crème de Framboise	12
Chutney de Figs, Crackers		Madeleine, Citron	
V, 1 (blé), 7, 8 (noix), 11		V, 1 (blé), 3, 7, 8 (amande, pistache)	
C Faisselle à la Fraise	12	B Espuma Chokotoff®	12
Mousse Légère au Fromage Blanc, Basilic		Crumble de Cookie Croustillant, Glace Vanille	
V, 1 (blé), 3, 7		V, 1 (blé), 3, 6, 7	

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.