



BRUNCH THE IRIS ÉDITION SPÉCIALE

DIMANCHE 20 AVRIL
DE 11H30 À 15H00
À THE IRIS

Boulevard de Waterloo, 38 • 1000 Bruxelles
www.theiris.be



THE IRIS BRUNCH

€85 par personne

Assortiment du boulanger

Beurre fermier doux et fleur de sel de chez Lionel Plaquette

Assortiment de mini viennoiseries

Assortiment de confitures artisanales T-Land

Pâte de noisettes façon chocolat à tartiner de chez Buddy Buddy

4 sortes de granolas et céréales

4 sortes de yaourt : nature, fruit, soja et grec

3 sortes de fruits coupés de saison

Plateau de fromages affinés, chutney à la bière

Raisins et fruits secs

Huîtres creuses, citron et vinaigrette à l'échalote

Poivron farci, involtinti de speck, artichaut mariné

Tartare de Bœuf au couteau, copeaux de parmesan & poudre d'olive

Vitello tonnato

Salade de betterave rôtie au miel de truffe, mousse de fromage de chèvre & crumble de thym

Salade de scampi et courgette marinée, salsa de mangue au piment habanero

Salades composées et dressings du moment

Œufs brouillés

Pain perdu et machine à gaufres de Bruxelles avec ses garnitures

Bacon

Bar à trempettes :

Guacamole | Pesto Rosso | Houmous Méditerranéen

Depuis le Robata grill :

Entre côte de boeuf charolais

Brochette de poulet

Brochette de scampi

Sauces au choix :

Béarnaise | Poivre

En direct du four :

Medaglioni aux asperges, crème taleggio et pointe verte

Mini croquettes de fromage

Tempura de crevettes

Filet de daurade à la fleur de thym et citron, beurre blanc au Chardonnay

Gratin de pomme de terre à la truffe et petit pois

Bouquetière de légumes de saison : brocoli, jeune carotte et haricot vert

Pâtes grecques à la ratatouille de légumes du soleil

Assortiment de mini desserts

Make your own Pavlova

Fontaine de chocolat et ses fruits frais

Contact & reservation

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



THE IRIS BRUNCH

SPECIAL EDITION

SUNDAY 20TH APRIL
FROM 11H30 TO 15H
AT THE IRIS

Boulevard de Waterloo, 38 • 1000 Brussels
www.theiris.be



THE IRIS BRUNCH

€85 per person

Bakery assortment

Sweet and salted farm butter from Lionel Plaquette

Selection of mini viennoiseries

Assortment of home-made T-Land jams

Chocolate-style hazelnut spread from Buddy Buddy

4 types of granola, dried fruits, candied fruits and seeds

4 types of yogurt: plain, fruit, soy and Greek

3 types of seasonal cut fruit

A platter of matured cheeses, beer chutney

Grapes and dried fruits

Oysters, lemon and shallot vinaigrette

Stuffed pepper, speck involtini, marinated artichoke
Hand-chopped beef tartare, parmesan shavings & olive powder

Vitello tonnato

Roasted beetroot salad with truffle honey, goat cheese mousse
& thyme crumble

Scampi and marinated zucchini salad, mango salsa with habanero chili

Mixed salads and dressings of the moment

Scrambled eggs

French toast and Brussels waffle machine with toppings

Bacon

Dip bar:

Guacamole | Pesto Rosso | Mediterranean Hummus

From the Robata grill:

Charolais rib-eye steak

Chicken skewer

Scampi skewer

Sauces of your choice:

Béarnaise | Pepper

From the oven:

Medaglioni with asparagus, taleggio cream and green tips

Mini cheese croquettes

Tempura shrimps

Sea bream fillet with thyme flower and lemon, Chardonnay butter sauce

Truffle potato gratin with peas

Seasonal vegetable bouquet: broccoli, young carrots, and green beans

Greek pasta with summer vegetables ratatouille

Assortment of mini desserts

Make your own Pavlova

Chocolate fountain with fresh fruit

Contact & booking

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be



BRUNCH THE IRIS SPECIALE EDITIE

ZONDAG 20 APRIL
VAN 11.30 TOT 15.00 UUR
BIJ THE IRIS

Waterloolaan, 38 • 1000 Brussels
www.theiris.be



THE IRIS BRUNCH

€85 per persoon

Assortiment van de bakker

Zachte en gezouten hoeveboter van Lionel Plaquette

Assortiment van mini koffiekoeken

Assortiment van huisgemaakte confituren van T-Land

Hazelnootpasta in de stijl van chocolade van Buddy Buddy

4 soorten granola, gedroogd fruit, gekonfijt fruit en zaden

4 soorten yoghurt: natuur, vruchten, soja en Griekse yoghurt

3 soorten seizoensgebonden gesneden fruit

Plateau met rijpe kazen, bierchutney

Druiven en gedroogd fruit

Oesters, citroen en sjalotvinaigrette

Gevulde paprika, speck involtini, gemarineerde artisjok

Handgehakte biefstuktartaar, parmezaanschilfers & oliepoeding

Vitello tonnato

Geroosterde bieten salade met truffelhoning, geitenkaasmousse

& tijm crumble

Scampi en gemarineerde courgettesalade, mango salsa

met habanero chili

Gemengde salades en dressings van het moment

Roerei

Wentelteefjes en Brusselse wafelstation met toppings

Spek

Dipbar:

Guacamole | Pesto Rosso | Mediterrane Hummus

Van de Robata grill:

Charolais entrecôte

Kippenbrochette

Scampi brochette

Sauzen naar keuze:

Béarnaise | Peper

Direct uit de oven:

Medaglioni met asperges, taleggio-room en groene puntjes

Mini kaas kroketten

Tempura-garnalen

Doradefilet met tijm, bloem en citroen, Chardonnay-botersaus

Aardappelgratin met truffel en doperwten

Seizoensgebonden groentebouquet: broccoli, jonge wortelen en bonen

Griekse pasta met ratatouille van zomergroenten

Assortiment van mini desserts

Maak je eigen pavlova

Chocoladefontein met vers fruit

Contact & boeken

+32 (0)2 504 13 33

info@theiris.be

www.theiris.be