



# THE IRIS

RESTAURANT





The Iris verwijst met zijn naam naar de elegante en ultravrouwelijke bloem en het Brusselse symbool bij uitstek.

---

THE IRIS is de nieuwe place to be op de populaire Waterloolaan. De benedenverdieping van The Hotel onderging een metamorfose, zowel wat de inrichting als wat het culinaire concept betreft. De multifunctionele plek nodigt, van 's morgens tot 's avonds, uit tot ontspanning en gezelligheid.

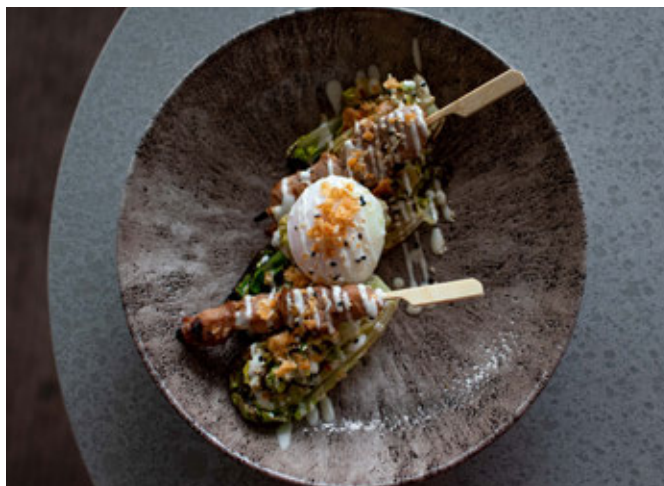
# Op het bord

---

Onder leiding van Pierre Balthazar is het menu seizoensgebonden en goed bereideneerd. Er wordt voluit voor streekproducten gekozen. De chef koopt bij leveranciers die hij heeft ontmoet om de traceerbaarheid van zijn ingrediënten te garanderen en de korte keten te bevorderen. Op de kaart zien we enkele voor- en hoofdgerechten met internationale inspiratie (Azië, Zuid-Amerika, Europa), die seizoensgebonden zullen worden aangepast. We geven een speciale vermelding voor de robata, een uit Japan afkomstige methode van grillen en lakken waarbij in de vlam wordt gebakken, wat sommige gerechten op de kaart een vleugje rooksmaak geeft. Het is een bijzondere bereiding op basis van marinade die een perfecte beheersing vereist en die breekt met de traditionele codes.

Dat is dan ook de uitdaging die het team achter het fornuis wil aangaan. En het werkt! Je bestelt een paar voor- en/of hoofdgerechten die je aan tafel kan delen: of het nu gaat om de lichtgegaarde gemarineerde tonijn en zijn biologische quinoa met paprika, de in houtskool gegaarde suprême van duif en zijn pastilla van duivenbil met gedroogde vruchten, of de risotto met butternutpompoeën en mascarpone met gebrande spruitjes.

Er is een zakenlunch beschikbaar voor € 29.



---

*Het wordt een heerlijk moment van delen en gezelligheid. Het restaurant is geopend van lunch tot diner en verwelkomt iedereen, of het nu is om te snacken en werken of te ontspannen en genieten van een echte smaakervaring.*

---

Wat de dranken betreft, gaat de kaart met haar tijd mee: minder conventioneel, maar goed uitgebalanceerd.



## De wijnen

---

De wijnen zijn overwegend biodynamisch, met uitgelezen partners zoals de bekende importeur en producent Titulus, maar ook Divine Wines en Couleur Vin. Terwijl er natuurlijk nog steeds een aantal klassieke Franse wijnen worden aangeboden, wil men vooral diversifiëren en de meer veeleisende smaakpapillen behagen. Afhankelijk van het seizoen zal ook een rosé of een oranje wijn worden aangeboden.



## De cocktails

---

Het aantal cocktails is beperkt, wat de kwaliteit alleen maar ten goede kan komen. Ze worden dan ook vakkundig bereid door mixoloog Fabian Van Roy. Fabian, wereldwijd erkend als de beste mixoloog van België, biedt 5 alcoholvrije en zeer suikerarme cocktails, 5 cocktails van het moment en 2 signatuurcocktails. Wat meer geïnfuseerde cocktails vormen een perfecte begeleiding bij de maaltijd.

---

*Het team is er ook trots op Brusselse en lokale producten te presenteren, waaronder sappen van Misuko, een merk dat niet ver van het hotel in Vorst wordt geleid door een jong en dynamisch team.*

---



## Tussen de muren

---

Het interieurontwerp van deze nieuwe ruimte, die de bar en het restaurant op één plaats samenbrengt voor een betere dynamiek, werd toevertrouwd aan Scapa Home. Als Belg en buurman op de Waterloolaan lag deze samenwerking voor de hand. Knowhow mag dan een modewoord zijn, Scapa Home legt veel nadruk op hoogkwalitatief decoratief textiel en doet hiervoor een beroep op Belgische weverijen waar de expertise van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Al meer dan 25 jaar is Scapa Home een volwaardig onderdeel van het Scapa-merk. Het label staat vandaag voor de Scapa-lifestyle voorbij de mode en voor de authentieke waarden kwaliteit en comfort.





# Less is more

Met de gedachte minder is meer in het achterhoofd hebben Laurence Maes en Dirk Berrewaerts, de artistieke directeurs van Scapa Home, de ruimte bestudeerd en voor een warme en vriendelijke sfeer gezorgd. The Iris geeft uit op het Egmontpark, een groene oase van rust in hartje Brussel, en wordt gekenmerkt door toetsen beton en veel groene planten, terwijl de waarden van het merk - natuur, gezelligheid en zuivere lijnen - worden gerespecteerd.

De parkeergarage van het hotel is beschikbaar voor gasten van bar en restaurant The Iris.

[WWW.THEIRIS.BE](http://WWW.THEIRIS.BE)

## PERS INFO

top secret communication  
 Emilie Mandoux  
[emilie@top-secret.be](mailto:emilie@top-secret.be)  
 0032 2 244 93 23

