



THE IRIS

RESTAURANT





Telle la fleur élégante
et ultra féminine tel le
symbole bruxellois par
excellence.

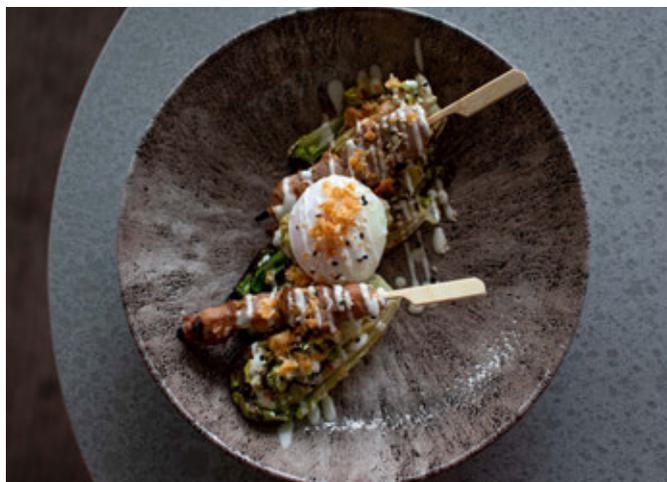
THE IRIS est le nouveau lieu où se poser en plein cœur du prisé boulevard de Waterloo. C'est un profond réaménagement tant au niveau du concept culinaire que des lieux que l'on peut découvrir au rez-de-chaussée de The Hotel. Un espace alliant plusieurs fonctionnalités qui invite assurément à la convivialité et à la détente du matin au soir.

Dans l'assiette

Sous la houlette de Pierre Balthazar, une carte de saison et raisonnée ne prônant que les produits de proximité, le chef s'approvisionnant chez des fournisseurs qu'il a rencontré au préalable afin de s'assurer de la traçabilité du bon produit et de favoriser le circuit court. À la carte, quelques entrées et plats d'inspiration internationale (Asie-Amérique du sud-Europe) qui évolueront au fil des saisons. Avec une mention spéciale pour la technique du robata, une méthode de grill et de laquage provenant du Japon produisant une cuisson sur flamme et conférant un léger goût fumé à certains plats de la carte. Une cuisson légèrement sauvage sur une base de marinade qui demande une maîtrise parfaite et qui percute les codes.

Tel est le challenge que l'équipe aux fourneaux a décidé de relever. Et c'est réussi ! On commande quelques entrées, quelques plats que l'on peut partager avec sa table : que ce soit le thon mariné mi-cuit snacké et son quinoa bio aux poivrons, le suprême de pigeon cuit au charbon et sa pastilla de cuisse aux fruits secs ou encore le risotto de butternut mascarpone et ses Choux de Bruxelles brûlés.

Un business lunch sera disponible aux prix de 29€



*Un pur moment de partage et de convivialité.
Ouvert du déjeuner au dîner, le restaurant accueille
tout un chacun qui souhaite à la fois grignoter
et travailler, se poser et profiter
d'une vraie découverte gustative.*

Côté boissons, la carte s'inscrit dans l'air du temps : moins conventionnelle, plus juste.



Les vins

Les vins font la part belle à la biodynamie avec des partenaires de choix comme l'importateur et producteur réputé dans la matière Titulus, mais aussi Divine Wines et Couleur Vin. Tout en gardant quelques références françaises classiques, le souhait est de diversifier et de plaire aux papilles plus avisées. Selon les saisons, un vin rosé ou vin orange seront également mis à l'honneur.



Les cocktails

Les cocktails se comptent sur les doigts de la main, et c'est tant mieux : savamment maîtrisés par le mixologue Fabian Van Roy. Reconnu au niveau mondial en tant que meilleur mixologue de Belgique, Fabian propose 5 cocktails sans alcool et très peu sucrés, 5 cocktails du moment et 2 cocktails signature. Certains cocktails davantage infusés pourront parfaitement accompagner le repas.

L'équipe est également fière de présenter des produits bruxellois et locaux dont les jus Misuko, marque produite non loin de l'hôtel à Forest par une équipe jeune et dynamique



Entre les murs

La décoration d'intérieur de ce nouvel espace reprenant à la fois le bar et le restaurant en un même lieu afin d'insuffler une meilleure dynamique a été confiée à la maison SCAPA HOME

Étant à la fois belge et voisin de boulevard, il n'en fallait pas plus pour que cette collaboration fasse sens. « Savoir-faire » a beau être un mot à la mode, Scapa Home accorde de l'importance aux textiles décoratifs de qualité et se repose pour cela sur des ateliers belges de tissage, où le savoir-faire est transmis de génération en génération.



Depuis plus de 25 ans, Scapa Home est devenue une marque à part entière dans le monde de Scapa. Aujourd'hui, le label représente le style de vie SCAPA au-delà de la mode, tout en gardant à cœur les valeurs authentiques de qualité et de confort.



Less is more

C'est avec cette pensée en tête que Laurence Maes et Dirk Berrewaerts à la direction artistique de Scapa Home ont étudié l'espace tout en gardant en tête un bel esprit de convivialité et de chaleur. Des touches de béton et de jungle viennent ponctuer l'espace qui s'ouvre sur le parc d'Egmont, véritable havre de paix verdoyant au cœur de la ville, tout en respectant les valeurs de nature, de cosyness et de lignes pures chères à la marque.

Le parking de l'hôtel se trouve à disposition des clients du bar et restaurant The Iris.

WWW.THEIRIS.BE

CONTACT PRESSE

top secret communication
Emilie Mandoux
emilie@top-secret.be
0032 2 244 93 23

