



ATRIUM

RESTAURANT

Chef's specialties

3 course menu €55

Entrées

- Poached asparagus Flemish style
with egg, parsley and butter
2 - 7 **€22**
- Poached asparagus with mousseline sauce
2 - 7 **€21,5**
- Salmon loin with seaweed & a hint of wasabi
2 - 4 - 7 **€18**

Plats

- Roasted cod with black garlic, leeks
and white butter sauce
2 - 4 - 7 - 11 - 12 **€34**
- Iberian pork crown with green asparagus,
morel mushrooms and "pont neuf" potato
1.2 - 7 - 9 - 12 **€36**
- Spaghetti alla chitarra with chili, garlic,
prawns and calamari
1.2 - 2 - 3 - 4 - 12 **€26**

Dessert

- Belgian waffle, dark chocolate crumble,
vanilla ice cream by "Vincent Denis"
1.2 - 2 - 6 - 7 **€14**
- Strawberry Mille-feuille
Vanilla Cream
1.2 - 2 - 7 **€13,5**
- Chocolate fondant, pistachio ice cream
1.2 - 2 - 6 - 7 **€14**

Spécialités du chef

Menu à 3 plats €55

Entrées

- Asperges pochées à la flamande
avec œuf, persil et beurre
2 - 7 **€22**
- Asperges pochées à la sauce mousseline
2 - 7 **€21,5**
- Cœur de saumon aux algues & wasabi
2 - 4 - 7 **€18**

Plats

- Cabillaud rôti, ail noir, poireaux et beurre blanc
2 - 4 - 7 - 11 - 12 **€34**
- Couronne de porc ibérique, asperges vertes,
morilles et pommes pont-neuf
1.2 - 7 - 9 - 12 **€36**
- Spaghetti alla chitarra au chili et à l'ail,
gambas et calamars
1.2 - 2 - 3 - 4 - 12 **€26**

Dessert

- Gaufre Belge de "Vincent Denis"
Crumble chocolat noir et glace à la vanille
1.2 - 2 - 6 - 7 **€14**
- Mille-feuille fraises
Crèmeau vanille
1.2 - 2 - 7 **€13,5**
- Coulant au chocolat, *glace à la pistache*
1.2 - 2 - 6 - 7 **€14**

FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES?

1	2	3	4	5	6	7
Gluten <i>Gluten</i>	Eggs <i>Œufs</i>	Crustaceans <i>Crustacés</i>	Fish <i>Poisson</i>	Peanuts <i>Arachides</i>	Soya <i>Soja</i>	Dairy <i>Lait</i>
8	9	10	11	12	13	14
Nuts <i>Noix</i>	Celery <i>Céleri</i>	Mustard <i>Moutarde</i>	Sesame <i>Sésame</i>	Sulfites <i>Sulfites</i>	Molluscs <i>Mollusques</i>	Lupin <i>Lupin</i>
GF	DF	PB	V	H		
Gluten-free <i>Sans gluten</i>	Dairy-free <i>Sans lait</i>	Plant-based <i>Végétal</i>	Vegetarian <i>Végétarien</i>	Halal <i>Halal</i>		
Gluten		Nuts / Noix				
1.1 Haver / Avoine		8.1 Walnut / Noix		8.5 Pistachio / Pistache		
1.2 Wheat / Blé		8.2 Hazelnut / Noisette		8.6 Macadamia		
1.3 Barley / Orge		8.3 Pecan		8.7 Almonds / Amandes		
1.4 Rye / Seigle		8.4 Brazil / Brésil				