

atrio

Restaurant and Bar + Terrace

Where

Italy

meets

Finland.

→ Follow us on Instagram ←



atrio

Restaurant and Bar + Terrace

APÉRITIFS APERITIVES

Kyrö Distillery Gin & Tonic.....	13
Kir / Kir Royal.....	6,5 / 10
Aperol Spritz.....	8
Campari Orange.....	8
Martini.....	6
Apéritif Maison.....	9
Prosecco avec liqueur de chicouté ou myrtille House aperitive: Prosecco with cloudberry or blueberry liqueur	
Prosecco.....	8
Lonkero.....	7,5
long drink au gin et pamplemousse long drink with gin and grape	
Crodino.....	4

BIÈRES BEERS

AU FÛT : SAS Pils_25 cl/33 cl (5,2%).....	4/5
ON TAP : SAS Pils	
AU FÛT : King Mule IPA_33 cl (5,7%).....	5,5
ON TAP : King Mule IPA	
Lindemans Kriek_25 cl (3,5%).....	4,5
Watou Blanche_25 cl (4,8%).....	4,5
Carlsberg_25 cl (0%).....	4
Herkenrode Cister_(6,5%).....	4,5
Herkenrode Vesper_(9%).....	4,5

À GRIGNOTER & À PARTAGER FOR SHARING & WITH A DRINK

Bruschetta Finlandese (V).....	14
Saumon fumé à chaud, betterave et chèvre sur du pain finlandais Smoked salmon, goat's cheese and beetroot on Finnish bread	
Bruschetta Italiana (V).....	12
Poivrons rouges, pesto de roquette et mozzarella de bufflonne Red peppers, rocket pesto et buffalo mozzarella	
Antipasti à la Chef Pino (V).....	18
Mozzarella di bufala, légumes grillés et charcuterie Mozzarella di bufala, grilled vegetables, italian salumi and reindeer	
Vitello tonnato (V).....	14
Veau sauce au thon Veal with tuna sauce	

LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

Bubbles / Bubbles	Prosecco Extra Dry Vinoré.....	8
	Rafraichissant tous les jours et toute l'année Refreshing all day every day	
	Champagne "Grande Réserve" Pierre Mignon.....	12
	Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier	
Blanche/White	Soave Corte Giacobbe.....	7
	Blanc suave et fruité, arômes de melon et de poire A suave and fruity white, aromas of melon and pear	
	"Pecorino".....	7
	Un blanc sec, arôme de fruits blancs, herbes balsamiques et épices A dry white, aroma of white fruit, balsamic herbs and spices	
Rouge/Red	Bordeaux "La Chapelle" Château la Grande Métairie.....	7
	Rouge, facile à approcher grâce à sa rondeur A typical Bordeaux red, round and easy to approach	
	IGT Paestum "Primus" Società Agricola Terre del Cilento.....	9
	Rouge unique et pas du tout timide, 100% Aglianico A bold and unique red, 100% Aglianico	
Rosé	IGP Sable de Camargue "Dune" Caveau Les Sablons.....	7
	Rosé, Médaille d'Or Paris 2020 Rosé, Gold Medal Paris 2020	

EAUX & SOFTS WATER & SOFTS

San Pellegrino / Acqua panna.....	5
Pom de Vicky (pomme ou pomme-framboise).....	3
Juices (apple / apple-raspberry)	
Softs.....	3
Coca / Fanta / Tonic	
Limonade fait maison.....	8
Homemade lemonade	

CAFÉS & THÉS COFFEES & TEAS

Espresso / Lungo / Cafè.....	3
Cappuccino / Latte.....	4
Thés / Tisanes.....	4
Teas / Infusions	

DIGESTIFS DIGESTIVES

Koskenkorva Vodka_(38%).....	9
Jaloviina_(38%).....	9
Brandy finlandais_ Finnish brandy	
Calvados Fine Coquerel_(40%).....	9
Limoncello_(30%).....	6
Grappa bianca_(40%).....	6
Grappa barricata_(40%).....	9
Amaretto Disaronno_(28%).....	7
Amaro Averna_(29%).....	7
Whisky_(40%).....	9

ENTRÉES STARTERS

- Aubergine Parmigiana (V)**.....14
Parmesan d'aubergine avec mozzarella et sauce tomate
Eggplant Parmigiana with mozzarella and tomato sauce
- Burrata aux fruits de saison (V)**..... 13
Burrata aux noix grillées et miel
Burrata with roasted walnuts and honey
- Soupe de saumon à la finlandaise**.....14/18
Soupe de saumon à la finlandaise aux herbes fraîches et pain de seigle
Finnish salmon soup with fresh herbs and rye bread

RISOTTOS & PÂTES RISOTTOS & PASTAS

- Risotto des champignons sauvages au renne fumé (V)**..... 26
Fenouil mariné au vinaigre, airelles
Wild mushrooms risotto with smoked reindeer, pickled fennel, lingonberries
- Fusilli d'Orria**..... 22
Saucisse italienne, ragoût de veau, mozzarella de bufflonne
Italian sausage, veal ragù, buffalo mozzarella
- Raviolis aux truffes alla nonna siciliana (V)**..... 24
Ricotta et truffes noires, sauce au parmesan
Artisan truffle ravioli with ricotta, black truffles and parmesan sauce

POISSON & VIANDE FISH & MEAT

Notre spécialité, le saumon frais, est fumé à chaud dans notre jardin. Il vous fera voyager vers les petites îles au nord de la mer Baltique où les artisans utilisent des copeaux d'aulne et du pin pour parfumer le poisson. Nous suivons cette tradition finlandaise authentique.

Our speciality, fresh salmon, is hot smoked in our garden. Its taste will make you travel to the tiny islands in the northern part of the Baltic Sea where artisans use alder and pine flakes to perfume the fish. We proudly follow this authentic Finnish tradition.

- Saumon fumé à chaud de notre fumoir, au choix:**..... 29
Hot smoked salmon with a choice of:

- Risotto au citron
Lemon risotto
- Légumes de saison et aioli à l'aneth
Seasonal vegetables and dill aioli
- Pommes de terre rôties au four
Oven-roasted potatoes

- Ciabatta au saumon fumé «Jyrki Katainen »**..... 22
Courgettes grillées, oignons rouges marinés, aioli à l'aneth
Smoked salmon ciabatta « Jyrki Katainen » with grilled courgettes, marinated red onion, dill aioli
- Tournedos de bœuf irlandais**..... 26
Sauce aux poivres, légumes de saison
Irish beef tournedos with pepper sauce, seasonal vegetables, potatoes
- Filet de renne de Laponie**..... 38
au beurre de vin rouge, risotto aux cèpes, airelles
Reindeer filet from Lapland with red wine butter sauce, porcini risotto, lingonberries

SALADES SALADS

- Salade de chèvre frais aux racines rôties (V)**.....19
Avec pignons de pin et réduction balsamique
Fresh goat's cheese salad with roasted root vegetables, pine nuts, balsamic reduction
- Salade de saumon fumé**..... 21
Concombre mariné au vinaigre, œuf dur
Smoked salmon salad with pickled cucumber and hard-boiled egg

DESSERTS DESSERTS

- Mummo finlandais en visite à Bruxelles**.....10
Tarte traditionnelle finlandaise aux myrtilles sauvages
Grandmother's secret wild blueberry pie recipe
- Tiramisu au Spéculoos**..... 9
Tiramisu aux célèbres biscuits belges aux épices
Iconic Belgian spice biscuits, excellent with coffee
- Dame Finlandaise**..... 9
Crème glacée à la vanille, sauce à la réglisse, fruits des bois
Vanilla ice cream with salty liquorice sauce and berries
- Colonel**..... 8
Sorbet citron et Koskenkorva Vodka, peut être servi également sans le sorbet
Lemon sorbet and Koskenkorva Vodka
- Café Gourmand**..... 10
Nos desserts favoris servis avec du café
A tasting of our best desserts with coffee
- Chocolat Terrine**..... 9
Terrine aux pistaches et biscuits
Terrine with pistachios and biscuits
- Dessert du jour**..... X
Dessert of the day

(V) = végétarien ou disponible en version végétarienne

Veuillez communiquer toute allergie à notre personnel au début de votre repas.

Please communicate any allergies to our staff at the beginning of your meal.

(V) = vegetarian or available as a vegetarian version