

atrio

Restaurant and Bar + Terrace

Where

Italy

meets

Finland.

→ Follow us on Instagram ←



atrio

Restaurant

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	
Etagère Atrio (V)_POUR 2 PERSONNES.....	24
Fromages, salumi, bruschetta tomate cerises, arancini, olives et fruit (selon disponibilité)	

ENTRÉES STARTERS

Antipasti à la Chef Pino (V).....	18
Mozzarella di bufala, légumes grillés et charcuterie Mozzarella di bufala, grilled vegetables, italian salumi and reindeer	
Aubergine Parmigiana (V).....	15
Parmigiana 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	
Vitello tonnato (V).....	14
Veau sauce au thon Veal with tuna sauce	
Carpaccio de bœuf.....	16
Sauce aux truffes noires Black truffle sauce	

RISOTTOS & PÂTES RISOTTOS & PASTAS

Risotto des champignons sauvages au renne fumé (V).....	28
Fenouil mariné au vinaigre, airelles Wild mushrooms risotto with smoked reindeer, pickled fennel, lingonberries	
Fusilli d'Orria.....	23
Saucisse italienne, ragoût de veau, mozzarella de bufflonne_ FAIT À LA MAIN Italian sausage, veal ragu, buffalo mozzarella_ HOMEMADE	
Raviolis aux truffes alla nonna siciliana (V).....	26
Ricotta et truffes noires, sauce au parmesan_ FAIT À LA MAIN Artisan truffle ravioli with ricotta, black truffles and parmesan SAUCE_ HOMEMADE	

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:..... 31
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 »..... 23
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 avec pommes de terre, sauce au choix:..... 27
Irish beef tournedos with potatoes, choice of sauce:
→ Poivres Peppers
→ Estragon Tarragon

Filet de renne de Laponie..... 41
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.....	22
Concombre mariné au vinaigre, œuf dur Smoked salmon salad with pickled cucumber and hard-boiled egg	
Salade Italie.....	20
Laitue romaine, burrata, melon et jambon de Parme Romaine lettuce, burrata, melon and Parma ham	

(V) = végétarien ou disponible en version végétarienne

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


(V) = vegetarian or available as a vegetarian version

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

atrio

Bar







EAUX & SOFTS WATER & SOFTS

Eau_0.5 l (Still/Sparkling)	5,5
Jus (pomme ou pomme-framboise).....	3,5
Juices (apple / apple-raspberry)	
Softs_Coca/Fanta/Tonic	3,5
 Estathé_Lemon/Peach	3,5
Jus d'orange pressée_0.33 l.....	4
Orange juice	
Limonade fait maison_0.5 l.....	8
Homemade lemonade	

APÉRITIFS APERITIVES

 Kyrö Distillery Gin & Tonic.....	13
Kir / Kir Royal.....	6,5 / 10
 Aperol Spritz.....	9
 Limoncello Spritz	9
Campari Orange.....	8
Martini (Red/White).....	6
Apéritif Maison.....	9
Prosecco avec liqueur de chicouté ou myrtille	
House aperitive: Prosecco with cloudberry or blueberry liqueur	
Prosecco.....	8
Porto (Red/White).....	7
 Lonkero.....	9
long drink au gin et pamplemousse	
long drink with gin and grape	
 Crodino (0%).....	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
 Peroni_33 cl (4,7%).....	5

CAFÉS & THÉS COFFEES & TEAS

Espresso / Lungo / Cafè.....	3,5
Cappuccino / Latte.....	4,5
Thés / Tisanes.....	4,5
Teas / Infusions	

LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

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	
Soave Corte Giacobbe.....	8
Blanc suave et fruité, arômes de melon et de poire	
A suave and fruity white, aromas of melon and pear	
"Pecorino".....	8
Un blanc sec, arôme de fruits blancs, herbes balsamiques et épices	
A dry white, aroma of white fruit, balsamic herbs and spices	
Bordeaux "La Chapelle" Château la Grande Métairie.....	8
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	
IGP Sable de Camargue "Dune" Caveau Les Sablons.....	8
Rosé, Médaille d'Or Paris 2020	
Rosé, Gold Medal Paris 2020	

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
 Ficoncello_(25%).....	8

atrio

Dessert

Panna Cotta	8
Aux fruits rouges ou au chocolat With red fruits or chocolate	
Tarte Tatin	9
Tarte traditionnelle aux pommes renversée Traditional upside-down apple pie	
Mummo finlandais en visite à Bruxelles	11
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 Lemon sorbet and Koskenkorva Vodka	
Café Gourmand	11
Nos desserts favoris servis avec du café A tasting of our best desserts with coffee	
Chocolate Terrine	9
Terrine aux pistaches et biscuits Terrine with pistachios and biscuits	
Dessert du jour	X
Dessert of the day	

Veuillez communiquer toute allergie à notre personnel au début.

Please communicate any allergies to our staff at the beginning.