

# atrio

Restaurant

## ENTRÉES STARTERS

<b>Antipasti Atrio</b> _(pour 2 personnes).....	28
Mozzarella, légumes marinés, charcuteries artisanales italiennes, olives et fruits secs rôtis Mozzarella pickled vegetables, artisanal Italian cuts, olives, and roasted nuts	
<b>Parmigiana (V)</b> .....	17
Aubergines gratinées, mozzarella fondante et sauce tomate Baked eggplant layered with mozzarella and tomato sauce	
<b>Bruschetta Finlandaise (V)</b> .....	16
Saumon fumé à chaud, aioli à l'aneth et oignons marinés sur pain finlandais traditionnel Atrio's hot-smoked salmon, dill aioli, and pickled onion on traditional Finnish bread	
<b>Blueberry Burrata (V)</b> .....	14
Servie avec amandes grillés et menthe fraîche Served with roasted almonds and fresh mint	
<b>Carpaccio de renne et melon</b> .....	17
Renne fumé, crème au parmesan et basilic Smoked reindeer meat, melon, parmesan cream and basil	
<b>Gravlax</b> .....	16
Saumon mariné à la betterave, servi avec des câpres, de la crème fraîche, de l'aneth et du radis Beetroot cured salmon, served with capers, crème fraîche, dill and radish	

## RISOTTOS & PÂTES RISOTTOS & PASTAS

<b>Risotto Forestier (V)</b> .....	24
Champignons sauvages, airelles et fenouil mariné. Ajoutez une touche de renne fumé pour une saveur unique et inoubliable (+€5) Forest risotto with wild mushrooms, lingonberries, and pickled fenel. Add a touch of smoked reindeer for a unique and unforgettable flavor (+€5)	
<b>Gnocchi à la truffe</b> .....	27
Gnocchi maison à la truffe, sauce au parmesan et fines herbes Homemade gnocchi with truffle, parmesan sauce, and herbs	
<b>Pâtes all'Arrabbiata</b> .....	23
Tomates, ail, piment émincé, persil et parmesan Tomatoes, garlic, chopped chili, parsley, and parmesan	
<b>Tagliatelles au Saumon</b> .....	25
Rencontre entre les traditionnelles pâtes italiennes et la saveur fraîche et délicate du saumon finlandais. Servies avec épinards, oignons rouges et amandes grillées) A unique culinary fusion where the traditions of Italian pasta meet the fresh, delicate flavors of Finnish salmon. Served with spinach, red onions, and roasted almonds)	
<b>Carbonara Finlandaise</b> .....	25
Version nordique revisitée de la carbonara classique, où le guanciale traditionnel est remplacé par du renne fumé pour un goût riche. A Finnish twist on the classic carbonara, where traditional guanciale is replaced with smoky reindeer meat for a rich and unique flavor	

## 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.

<b>Saumon fumé signé Atrio, servi avec:</b> .....	32
Atrio Signature Smoked Salmon served with:	
→ Risotto au citron et micro-pousses	Lemon risotto and micro green
→ Légumes du jour, pommes de terre rôties au four et sauce aioli	Daily vegetables, oven-roasted potatoes, and aioli sauce

<b>Filet de renne</b> .....	41
Purée de chou-fleur, sauce au vin rouge et airelles Reindeer filet with cauliflower purée, red wine sauce and lingonberry	

<b>Tournedos de bœuf</b> .....	34
Médallions tendres de bœuf, sauce au poivre, légumes du jour et pommes de terre rôties au four Tender medallions of beef, served with rich pepper sauce, daily vegetables, and oven-roasted potatoes	

<b>Soupe de saumon</b> .....	23
Soupe traditionnelle finlandaise au saumon, servie avec notre pain d'archipel Traditional Finnish salmon soup served with our signature archipelago bread	

## SALADES SALADS

<b>Salade poire et chèvre (V)</b> .....	20
Roquette et pignons de pin grillés Pear and goat cheese salad: with rocket and roasted pine nuts	
<b>Salade de saumon fumé à chaud Atrio</b> .....	23
Concombres marinés, oignons rouges marinés et aioli à l'aneth Atrio's hot-smoked salmon with pickled cucumbers, marinated red onions, and dill aioli	
<b>Salade de chou-fleur et grenade (V)</b> .....	19
Servie avec des cacahuètes, persil frais, la menthe et du citron Cauliflower and pomegranate salad served with peanuts, parsley, mint and lemon	

# atrio

Bar

## EAUX & SOFTS WATER & SOFTS

Eau_0,5 l (Still/Sparkling) .....	5,5
Softs_Coca/Fanta/Tonic .....	4

<b>Jus d'orange pressée</b> _0,33 l.....	4,5
Orange juice	
<b>Limonade fait maison</b> _0,5 l.....	8
Homemade lemonade	

## APÉRITIFS APERITIVES

<b>Crodino (0%)</b> .....	5
Le célèbre apéritif italien sans alcool, au goût unique et légèrement amer The classic Italian non-alcoholic aperitif with a unique bittersweet taste	
<b>Kyrö Distillery Gin &amp; Tonic</b> .....	13
<b>Kir / Kir Royal</b> .....	6,5 / 10
<b>Aperol Spritz</b> .....	9,5
<b>Campari Orange</b> .....	8
<b>Martini (Red/White)</b> .....	6
<b>Apéritif Maison</b> .....	10
Prosecco avec liqueur de chicouté ou myrtille House aperitive: Prosecco with cloudberry or blueberry liqueur	
<b>Lonkero</b> .....	9,5
Long drink au gin et pamplemousse Long drink with gin and grape	
<b>Negroni</b> .....	12,5
Gin, Campari, vermouth	
<b>Negroni Sbagliato</b> .....	11
Prosecco, Campari, vermouth	
<b>Mojito</b> .....	10
Rhum, lime, soda	
<b>Virgin Mojito</b> _ALCOOL FREE.....	6,5
<b>Espresso Martini</b> .....	9
Vodka, coffee elixir	

## LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

Bulles / Bubbles	
Prosecco Extra Dry Vinoré.....	8
Champagne "Grande Réserve" Pierre Mignon.....	13

Blanche/ White	
Sauvignon Blanc - Domaine Guenault.....	9
"Pecorino".....	7

Rouge/ Red	
Bordeaux "La Chapelle" Château la Grande Métairie.....	7
Chianti Classico .....	9

Rosé	
Château Clarettes Therapie.....	8

## BIÈRES BEERS

<b>AU FÛT : SAS Pils</b> _33 cl (5,2%).....	5
ON TAP : SAS Pils	
<b>AU FÛT : King Mule IPA</b> _33 cl (5,7%).....	5,5
ON TAP : King Mule IPA	
<b>Watou Blanche</b> _25 cl (4,8%).....	4,5
<b>Carlsberg</b> _25 cl (0%).....	4
<b>Herkenrode Cister</b> _(6,5%).....	4,5

Un voyage à travers les saveurs de l'Italie et de la Finlande en une seule bouchée.  
A journey through the flavors of Italy and Finland in a single bite.

(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.