

BRUXELLES

CITY GUIDE

**SPÉCIAL
RESTOS &
GOURMANDISES**





RESTAURANT SCHELTEMA

Rue des Dominicains, 7 1000 Bruxelles

JOURS/HEURES D'OUVERTURE

Lundi au Samedi : De 12h à 14h30 - de 18h30 à 22h30
Fermé dimanche et jours fériés

TEL : +32 (0)2 512 20 84

SITE : <http://www.scheltema.be>

RESTAURANT VINCENT

Rue des dominicains, 8-10 1000 Bruxelles

JOURS/HEURES D'OUVERTURE

Lundi au Dimanche : De 12h à 15h - de 18h30 à 23h
Mardi : Fermé (hors jours fériés)

TEL : +32 (0)2 511 26 07

SITE : <http://www.restaurantvincent.be>

TAVERNE DU PASSAGE

Galerie de la Reine, 30 1000 Bruxelles

JOURS/HEURES D'OUVERTURE

Lundi : Fermé (hors jours fériés)
Mardi au Jeudi, Dimanche : Ouvert non-stop de 12h à 23h
Vendredi & Samedi : Ouvert non-stop de 12h à 23h30

TEL : +32 (0)2 512 37 31

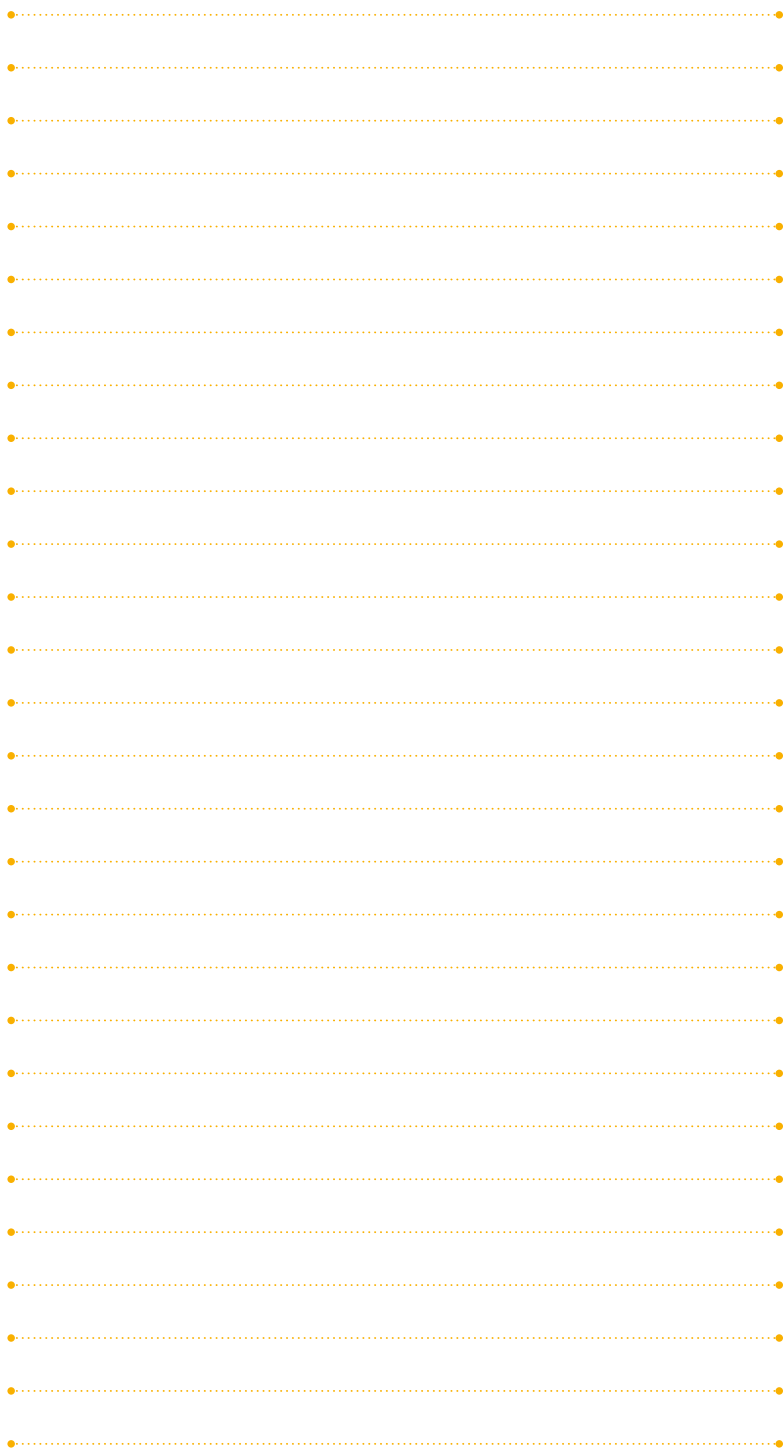
SITE : <http://www.taverne-du-passage.be>

Accueil et Tradition

Une collection unique d'établissements traditionnels au cœur de Bruxelles

BRUXELLES

2017



Neocity sprl
Rue Anciens Étangs 40
1190 Bruxelles
☎ +32 (0) 2 374 63 84
www.petitfute.be – bruxelles@petitfute.be

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Philippe Wyvekens

RÉDACTION

Bernard Dubrulle

RESPONSABLE ADMINISTRATION

Virginie Van Sichelen

COMMERCIAL - COMMUNICATION - WEB

Eric Merken

BIENVENUE À BRUXELLES

Bruxelles est la capitale officielle et assumée de 500 millions d'Européens. En ces temps troublés où la menace terroriste est un fait de société, le centre névralgique de l'Europe n'a pas échappé en 2016 aux frappes sournoises d'une infime minorité de gens. Mais dès lors que l'on a intégré le fait que l'horreur pourrait survenir (de) partout en Europe et dans le Monde, Bruxelles demeure cependant une ville sûre et où il fait bon vivre et séjourner !

Thématique rassembleuse et évocatrice de plaisirs, nous avons mis en avant cette année encore ce qui se fait de mieux à Bruxelles en matière de produits de bouche. Restaurants, bistrot, épicerie ou caves à vin, boulangeries ou crémeries, fritekots (friteries) ou food trucks : tous les secteurs ont été passés au peigne fin pour extraire les meilleures coups de cœur et bon plans de chacun d'eux. Belges et bruxelloises, bien entendu, mais aussi des adresses en provenance de l'Europe entière, histoire de prouver que la ville n'usurpe pas son statut de capitale. Chaque pays est présenté selon ses spécialités culinaires et son mode de vie à table... et tant que possible, nous avons sélectionné les enseignes où dénicher ces spécialités. Tout cela, sans oublier bien sûr une mise en avant de nos brasseries et chocolateries belgo-belges, deux des emblèmes gastronomiques de Bruxelles ! Enfin, le chapitre « hôtels et hébergements » a bénéficié d'un soin tout particulier : l'accent a été mis clairement sur les adresses qui offrent un supplément d'âme, dans toutes les catégories de confort.

Mais pour pouvoir dire « qu'on a fait Bruxelles », il faut visiter un maximum de ses 100 musées, du plus réputé au plus incongru, se perdre dans ses quartiers typiques voire exotiques, se prélasser à une terrasse en sirotant une gueuze,... Bref, monter à l'Atomium, se prendre en selfie devant Manneken Pis (qui possède désormais une garde-robe digne de son rang !) ou visiter la cathédrale Saints-Gudule-et-Michel ne suffit plus !

À Bruxelles, les religions les plus pratiquées restent la zwanze et l'auto-dérision. Qu'on se le tienne pour dit ! Oui, il faut continuer à visiter Bruxelles ! Bonne lecture et bonnes découvertes.

Bernard Dubrulle



 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

■ **PETIT FUTE BRUXELLES 2017** ■

Petit Fute a été fondé par Dominique AUZIAS.
Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309
769 966

Couverture : Grand Place - BRUXELLES © DR

Impression : IMPRIMEUR DE CHAMPAGNE –

52200 Langres

Dépôt légal : février 2017

ISBN : 9791033155638

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

SOMMAIRE

■ SE RESTAURER ■

Se restaurer	10
Centre ville	10
<i>Cuisine belge</i>	10
<i>Cuisine française</i>	24
<i>Cuisine italienne</i>	35
<i>Cuisine du monde</i>	40
<i>Petite restauration</i>	44
Atomium et environs	49
<i>Cuisine belge</i>	49
<i>Cuisine française</i>	50
Cinquantenaire et quartier européen	52
<i>Cuisine belge</i>	52
<i>Cuisine française</i>	53
<i>Cuisine italienne</i>	56
<i>Cuisine du monde</i>	57
<i>Petite restauration</i>	59
Ixelles	60
<i>Cuisine belge</i>	60
<i>Cuisine française</i>	64
<i>Cuisine italienne</i>	71
<i>Cuisine du monde</i>	73
<i>Petite restauration</i>	78
Forest et Saint-Gilles	81
<i>Cuisine belge</i>	81
<i>Cuisine française</i>	83
<i>Cuisine italienne</i>	85
<i>Cuisine du monde</i>	86
<i>Petite restauration</i>	88
Ouest de Bruxelles	90
<i>Cuisine belge</i>	90
<i>Cuisine française</i>	94
<i>Cuisine italienne</i>	98
<i>Cuisine du monde</i>	100
<i>Petite restauration</i>	101
Schaerbeek et Saint-Josse	102
<i>Cuisine belge</i>	102
<i>Cuisine française</i>	104
<i>Cuisine italienne</i>	106
<i>Cuisine du monde</i>	107
<i>Petite restauration</i>	110
Zaventem et environs	113
<i>Cuisine belge</i>	113

<i>Cuisine française</i>	115
<i>Cuisine italienne</i>	117
<i>Cuisine du monde</i>	120
<i>Petite restauration</i>	120
Alentours de la Forêt de Soignes	121
<i>Cuisine belge</i>	121
<i>Cuisine française</i>	122
<i>Cuisine italienne</i>	125
<i>Cuisine du monde</i>	127
Uccle	128
<i>Cuisine belge</i>	128
<i>Cuisine française</i>	130
<i>Cuisine italienne</i>	137
<i>Cuisine du monde</i>	138
<i>Petite restauration</i>	140
Virées gourmandes	141
<i>Cuisine belge</i>	141
<i>Cuisine française</i>	144
<i>Cuisine italienne</i>	153
<i>Cuisine du monde</i>	154
<i>Petite restauration</i>	156

■ SUR LE POUCE ■

Sur le pouce	158
Friteries	158
Foodtrucks	160
Tea room	161

■ BARS ET CAFÉS ■

Bars et cafés	166
Bars à bières	166
Bars à vins	171
Bars thématiques	175

■ BOUTIQUES ET PRODUCTEURS ■

Boutiques et producteurs	180
Viandes, volailles et charcuteries	180
Poissons et fruits de mer	183
Fromages et produits laitiers	184



MUSÉE DU CHOCOLAT
SALON DE DÉGUSTATION
BOUTIQUE
ACADÉMIE ...



WWW.LACHOCOLATERIE.BE



CHOCOLATS • MACARONS • PÂTISSERIES
Esplanade de la Grâce, 1 - 4800 Verviers

Produits rares	187
Boulangeries et pâtisseries	187
Confiserie	192
Épicerie fine.....	193
Cafés et thés.....	195
Bières, vins et alcools	197
Cigares	203
Marchés	205
Shopping	206

■ ART DE LA TABLE ■

Art de la table	210
Vaisselle et coutellerie	210
Fleuristes.....	212

■ SE LOGER ■

Se loger	216
Auberges de jeunesse.....	216
Gîtes et chambres d'hôtes	218
Hôtels	220

Centre ville.....	220
Hors du centre	226

■ VISITER, SE CULTIVER ■

Visiter, se cultiver	234
Librairies	234
Librairies générales.....	234
Librairies spécialisées.....	236
À voir – À faire	240
Cours de cuisine	258
Agenda	259

■ ECHE BRUSSELEIR ■

Echte Brussleir	262
Lexique.....	262
Spécialités.....	263
Les Brasseurs.....	265
Chocolateries.....	276
Recettes	284
Index	285



Anniversaires - Mariages - Fêtes de société

THE LOFTBOAT
Professional & Private Events

Quai des Péniches 10
1000 Bruxelles

info@theloftboat.be 0475 57 88 99 www.theloftboat.be

UNE PAUSE
DANS DES LIEUX
CHARGÉS D'HISTOIRE



MIDI 50

BRUSSEL / BRUXELLES
02 735 87 54



MIM

BRUXELLES / BRUSSEL
02 502 95 08



RN EXPRESS

GARE / STATION SCHAERBEEK
02 241 88 14



Cafetarias

WWW.RESTAURATION-NOUVELLE.BE



Moules de « Chez Léon », rue des Bouchers.

© HENRI CONODUL – ICONOTEC

SE RESTAURER



SE RESTAURER

CENTRE VILLE

Cuisine belge

■ BE LELLA

Square de l'Aviation 23-27

☎ +32 2 520 65 65

www.belella.be – stay@bemanos.com

Métro : Lemonnier.

Installé au rez-de-chaussée de l'hôtel Be Manos, ce restaurant affiche un style contemporain, avec mobilier blanc, murs noirs et lustres tout en rondeurs. On apprécie surtout la magnifique terrasse arrière, verdoyante, avec des bassins et une fontaine. La carte du chef Tsiknakos est d'inspiration méditerranéenne, avec un accent de produits belges comme le filet de coucou de Malines aux épices de la mer Egée. Les plats sont joliment présentés pour un prix qui reste abordable vu l'exclusivité de l'endroit.

■ BELGA QUEEN

Rue du Fossé-aux-Loups 32

☎ +32 2 217 21 87

www.belgaqueen.be

info.brussels@belgaqueen.be

Métro : De Brouckère.

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Ouvert jusqu'à minuit le vendredi et le samedi. Carte : 55 € environ. Lunch : à partir de 20 €.

Branchitude exacerbée, toilettes uniques (les portes sont transparentes !), ancienne poste et ancienne banque, rénovation haute en couleur par le maître Antoine Pinto : on a déjà tout écrit

sur le Belga Queen ! Et pourtant, il doit encore rester quelques dizaines de convives sur cette Terre qui n'ont jamais franchi le seuil de ce fameux Belga Queen... On y mange une cuisine intéressante, à défaut d'être innovante ! Tous les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés auprès d'artisans belges de qualité et même les vins sont de chez nous ou de propriétaires belges à l'étranger. Les plats passent de la mer à la terre et certains sont réservés en priorité aux végétariens. L'ancienne salle des coffres sert aujourd'hui de bar à cigares, à agrémenter d'alcools nobles. A découvrir, si ce n'est déjà fait !

■ BIA MARA

Rue du Marché aux Poulets 41

☎ +32 2 502 00 61

www.biamara.com – info@biamara.com

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 22h30.

Carte : 25 € environ.

Les jeunes créateurs du concept abattent les derniers complexes qu'on pourrait avoir à déguster une *street food* de qualité ! L'enseigne fait la part belle au poisson mais les allergiques aux arêtes trouveront aussi des plumes et des légumes, traités eux aussi en chapelure *panko*. Les frites sont faites maison, le sel aromatisé. Très prisé dans les pays anglo-saxons, le fast food façon *fish and chips* n'est pas encore totalement *hype* chez nous. Mais nul doute qu'avec des adresses comme Bia Mara, ça pourrait changer !

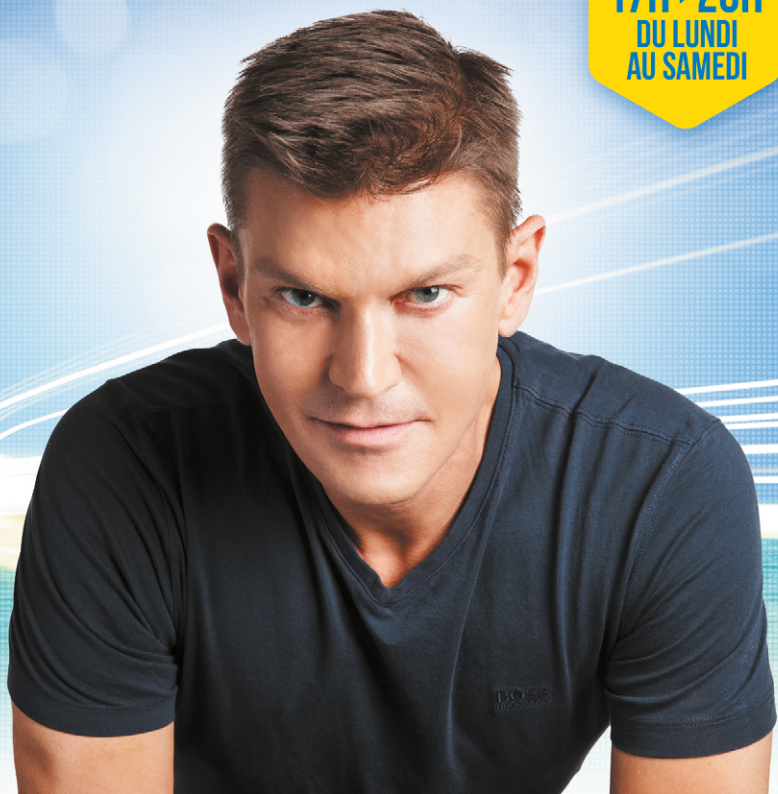
Visitbrussels

Agence officielle et canal de communication du tourisme de la Région de Bruxelles-Capitale. Son but est d'étendre et renforcer l'image de la capitale de 500 millions d'Européens. L'agence incite les tour-opérateurs à inscrire Bruxelles comme destination incontournable dès qu'on met le pied en Europe. Mais aussi à faire connaître la richesse du patrimoine de la ville et le plaisir de vivre à la bruxelloise ; à pousser les organisateurs de congrès à mettre en évidence les possibilités de tourisme d'affaires ; à proposer des lieux de réunion, l'hébergement et les services qui vont avec.

Elle organise ou soutient également de grands événements ponctuels ou récurrents. De ces moments festifs, culturels ou sportifs qui font de Bruxelles une ville où il se passe toujours quelque chose !

Allez sur www.visitbrussels.be, le site est très complet et parfaitement mis à jour.

17H > 20H
DU LUNDI
AU SAMEDI



HAPPYHOUR **FG.**

L'AFTERWORK D'ANTOINE BADUEL SUR **RADIO FG.**

INFOS · SORTIES · MUSIQUE
ET DES VOYAGES DE RÊVE À GAGNER



FG. EN ÉCOUTE SUR RADIOFG.COM





■ BIER CIRCUS

Rue de l'Enseignement 57

☎ +32 2 218 00 34

www.bier-circus.be – info@bier-circus.be

Ouvert du mardi au samedi le midi et de 18h à 24h. Carte : 35 € environ.

Établissement réputé pour son impressionnante carte brassicole (200 références à peu de choses près, beaucoup issues de brasseries artisanales), le Bier Circus propose une bière du mois et aussi une cuisine du terroir à la bière. Il y a les classiques et quelques bizarreries : spaghettis à la bolognaise à la Chimay, carbonnades flamandes à la Westmalle ou en core *waterzooï* au lambic bruxellois. On trouve quatre bières au fût qui changent toutes les deux à trois semaines. On apprécie aussi les fromages affinés à la bière de la brasserie Dupont que Patrick Dhane accompagne de la *pils* Redor, au fût également et de la même brasserie. Pour trouver son chemin, rien de plus facile, c'est juste à côté du Cirque Royal.

■ BISTRO DU CANAL

Rue Antoine Dansaert 208

☎ +32 2 511 03 60

www.bistroducanal.be

bistroducanal@gmail.com

Métro : Sainte-Catherine. Tram : De Bruckère. Bus : Dansaert.

Ouvert du dimanche au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. L'été, ouvert 7/7 le midi uniquement. Carte : 35 € environ. Lunch. Plat du jour. Terrasse.

À l'intérieur, on aime le style rétro-industriel, l'ambiance détendue et le grand tableau noir avec les suggestions qui changent au gré des envies. Lionel est un patron volontaire et souriant, il reçoit grâce à ses parents des

produits en direct de Lorraine. La cuisine est franco-belge, attentive au terroir et à l'esprit *slow food* et laisse entrer le soleil : asperges blanches, croquettes de crevettes, vitello tonato, boulettes sauce tomate, mijoté de cuisse de canard,... Côté cellier, on trouve une vingtaine de vins au verre et on épingle d'ailleurs la possibilité de simplement passer boire un coup. Terrasse sympa et ambiance cool : le Bistro du Canal se la joue Bruxelles-les-Bains toute l'année.

■ LE BISTRO – PORTE DE HAL

Boulevard de Waterloo 138

☎ +32 2 539 44 54

www.le-bistro.be – info@le-bistro.be

Ouvert tous les jours de 10h à 0h. Carte : 35 € environ.

À la lisière des Marolles et face à la splendide porte de Hal (une visite s'impose si vous n'y avez jamais pensé !), Le Bistro est l'endroit idéal pour prendre un verre ou un bon repas aux accents authentiques. La brasserie dévoile une décoration stylée faite de briques et de bois, rehaussée de nombreuses plaques émaillées à l'intérieur comme à l'extérieur sous la marquise. Tous ces éléments font de ce lieu un endroit chaleureux proposant une cuisine simple, gourmande et 100 % belge (lapin à la krieg, boulettes sauce tomate, mousse au chocolat et des moules en saison). On s'installe en terrasse pour profiter de la vue.

■ BONSOIR CLARA

Rue Antoine-Dansaert 22

☎ +32 2 502 09 90

www.bonsoirclara.com

Métro : Sainte-Catherine ou Bourse.

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le vendredi et le samedi le soir jusqu'à 24h ; le dimanche soir. Carte : 35 € environ. Lunch : 14 €.

**SUR L'AUTOROUTE DE VOS ESCAPADES
EN VILLE, À LA MER OU À LA CAMPAGNE,
LA BONNE FRÉQUENCE C'EST**



INFORMATION TRAFIC EN TEMPS RÉEL

SÉCURITÉ

MUSIQUE

CULTURE

TOURISME ET DÉCOUVERTES



Un resto branché avec des vitraux rectangulaires de différentes tailles et très colorés en guise de déco. La carte, plutôt concise mais équilibrée (viandes, poissons, plats végétariens, salades...) propose à la fois des classiques et des préparations cosmopolites, souvent des spécialités méditerranéennes. La cuisine est raffinée et la présentation des plats est remarquable.

■ BRASSERIE BREUGHEL

Boulevard du Midi 145-146

☎ +32 2 534 59 76

www.brasseriebreughel.be

info@brasseriebreughel.be

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h45 et de 18h à 21h45. Bar ouvert de 10h à 21h30. Menu unique à 20 € (menu 3 services, différent chaque mois). Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9,95 €. Terrasse.

En face de la splendide Porte de Hal et bien loin du sombre tunnel du même nom, voilà l'une des plus vieilles brasseries bruxelloises. La maison date de 1870 et l'établissement existe depuis les années 1960. Ici, on sait parler aux clients : le *stoemp*-saucisses semble alléchant, l'américain-frites l'est tout autant (les frites sont fraîches, pas surgelées) ! On y trouve aussi quelques salades, les classiques bolo et carbonara et puis surtout des grillades sur pierre de lave à tester d'urgence. Les plats sont livrés gratuitement en service traiteur : un bon point pour ceux qui travaillent dans le quartier.

■ BRASSERIE HORTA

Rue des Sables 20

☎ +32 2 217 72 71

www.brasseriehorta.be

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 15h. Bar ouvert de 10h à 18h. Menus de 22 € à 33 €. Carte : 35 € environ. Lunch : 14 €. Wifi gratuit.

Le Centre Belge de la BD abrite une brasserie rendant hommage au... plus célèbre architecte belge d'Art nouveau. L'explication vient en s'approchant du bâtiment : il est l'œuvre de Victor Horta (anciens grands magasins de tissus Waucquez). L'atmosphère y est typiquement bruxelloise et ravit tant les amoureux du 9^{ème} art que les férus d'Art nouveau. A la fois resto (petite et « grande » restauration) et bar, on y trouve une quinzaine de bières, une bière du mois et la bière « Néron » (en hommage à la Fondation Marc Sleen et à son personnage). Sur la carte, 3 menus : Express, Gaston Lagaffe (un peu... décalé) et Ric Hochet (beaucoup plus classique). Le vin, bordelais, provient du Château de Jabastas, dirigé par un viticulteur belge.

■ LES BRIGITTINES

Place de la Chapelle 5

☎ +32 2 512 68 91

www.lesbrigittines.com

info@lesbrigittines.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu unique à 55 €. Carte : 50 € environ. Lunch : 35 €. Voiturier.

Langue de veau, pieds de porc, ris de veau, bœuf argentin, aile de raie sont autant de produits que le chef propriétaire Dirk Miny aime mettre en avant, tenant compte des arrivages journaliers du marché. Mieux encore, les fournisseurs sont affichés à la carte : gage de qualité ! Et de toutes les régions viticoles, c'est l'Alsace qu'il préfère... ça tombe bien, on est fan aussi comme des gueuzes et autres breuvages du Pajottenland chers au chef. On remonte dans le temps tout en dînant au coin du feu, ça vaut bien les quelques piécettes en plus de la moyenne ! Ce beau décor Belle Epoque correspond à merveille à la cuisine traditionnelle qu'on y sert. Dirk Miny mais une certaine idée du maximum !



Chef patron au fourneau

Place de la Chapelle 5 - 1000 Bruxelles - 02 512 68 91 - www.lesbrigittines.com

RETROUVEZ-MOI
APRÈS
THOMAS



8.30 – 10.30

**Sandrine Dans
Faut qu'on en parle**

Toute la semaine, Sandrine et
ses chroniqueurs abordent les
questions qui font débat avec
humour, légèreté... et avec vous.





Restaurant - Taverne - Salle pour banquets - Petit déjeuner
Ouvert tous les jours à partir de 8h. Cuisine non-stop

Accueil Tradition
Hotel & Restaurants - Brussels

Grand' Place 2-3
☎ +32 2 511 54 94

www.taverne-brouette.be
info@brouette.be

■ LA BROUETTE

Grand Place 2-3 ☎ +32 2 511 54 94
www.taverne-brouette.be

Ouvert tous les jours de 8h à 23h. Carte : 35 € environ. Plat du jour.

Au moment de configurer le GPS, attention de ne pas confondre avec « La Brouette » d'Anderlecht ! Très agréable ambiance et terrasse avec vue sur la « plus belle place du monde », mais pas seulement pour les touristes. Comme pour les autres tavernes de la Grand-Place, la déco s'affiche : anciens événements bruxellois, marionnettes de chez Toone, luminaires en cristal et un feu ouvert. On est ici au cœur de Bruxelles et l'adresse est l'ancienne maison de la corporation des Graissiers. On mange copieusement (un moules-frites, un plat de terroir, une lasagne italienne ou une *flamme-kueche*). On peut aussi prendre juste un en-cas, un petit-déjeuner... ou encore un cocktail ou l'une des nombreuses bières de la carte.

■ LE CAP

Place de la Vieille Halle aux Blés 28
☎ +32 2 512 93 42 – www.le-cap.be

*Ouvert du lundi au vendredi le soir ; le week-end le soir. Vendredi et samedi, ouvert jusqu'à 1h. Menus de 22 € à 25 €. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 10,90 €. Lunch : 14 €. Terrasse. On peut regretter que l'endroit ait perdu son caractère *zwanzeur* d'avant-guerre (en Syrie, en Afghanistan ou une autre au choix dans le secteur). Mais le Cap reste une halte pour nomades affamés après une soirée mouvementée. On y croise aussi une faune plus calme mais très affairée le midi. Salades, steaks argentins très classes ou *spare-ribs* copieux : la cuisine non-stop constitue un plus indéniable pour tous ceux qui sont coincés dans un fuseau horaire différent.*

■ C'EST BON C'EST BELGE – LE CELLIER

Rue de Bon-Secours 14-16
☎ +32 2 512 19 99

www.cestboncestbelge.com
info@cestboncestbelge.com

Ouvert le dimanche et le lundi de 10h30 à 18h ; du jeudi au samedi de 10h30 à 21h. Carte : 30 € environ. Plat du jour. Terrasse. Boutique. Six tables (6 tables seulement !) pour se délecter de ces bons petits plats : voici une épicerie-traiteur exclusivement avec des produits belgo-belges ! Oh, pas seulement les plus emblématiques comme la bière et le chocolat mais bien une belle diversité issue de petits producteurs installés du nord au sud du pays : fruits, légumes, fromages, vins, viandes et volaille, escargots, foie gras, condiments,... Voilà enfin une idée belge qui rassemble et qui cartonne ! Dégustation possible sur place et deuxième adresse entre Sablon et Marolles. Sluurp !

► **Autre adresse :** La Terrasse – rue de Rollebeek 3-5 à 1000 Bruxelles
☎ +32 2 512 19 99

■ CHEZ LÉON

Rue des Bouchers 18
☎ +32 2 511 14 15

www.chezleon.be
welcome@leon1893.com

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 11h30 ; le week-end de 11h30 à 23h30. Carte : 35 € environ (moules à partir de 15,95 €). Menu enfant gratuit jusqu'à 12 ans. Cocottes de moules à volonté le dimanche soir.

Voici pour commencer une mise en garde : cette adresse n'a rien à voir avec les fameux « Léon de Bruxelles » implantés ailleurs en Belgique et en France où la qualité est, disons, nettement

plus aléatoire. Revenons à l'authentique... En 1893, Léon Vanlancker s'installa dans un modeste estaminet de cinq tables de la rue des Bouchers. Désormais, succès confirmé, Chez Léon occupe neuf immeubles communicants avec 400 places assises. Rénové et divisé en plusieurs salles, le restaurant a conservé un aspect convivial. Spécialistes des moules à toutes les sauces, Léon propose également de nombreuses autres spécialités belges et bruxelloises. Les portions sont copieuses et les frites toujours dorées à souhait. Terrasse idéale pour observer l'animation de la rue tout en dégustant sa cassolette.

■ COMICS CAFÉ

Place du Grand Sablon 8

☎ +32 2 513 13 23

www.comicscafe.be

contact@comicscafe.be

Ouvert tous les jours de 11h à 23h. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12,90 €.

Les murs, remémorant une ancienne chapelle du XVII^e siècle, sont habillés d'œuvres originales... à vendre. Côté déco, on remarque directement la fameuse fusée de Tintin. Brasserie américaine, le Comic's fait partie du Village de la Bande Dessinée (la librairie BD World et une galerie). On vient y feuilleter les dernières nouveautés tout en déambulant au milieu de pièces de collection uniques : éditions originales, lithographies et dessins signés par des auteurs. Quelle bonne idée de donner une belle place à tous ces héros : Tintin, Lucky Luke, les Schtroumpfs, Spirou, Gaston Lagaffe... A table, on se laisse tenter par les classiques de chez nous ou les incontournables US revisités. Le Comic's Café est auréolé d'un officieux mais mérité titre de « meilleur burger de Belgique ».

■ L'ENTRÉE DES ARTISTES

Place du Grand Sablon 42

☎ +32 2 502 31 61

www.lentreedesartistes.be

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Cuisine ouverte jusqu'à minuit. Carte : 35 € environ. Lunch : 17 €. Petit déjeuner le week-end à partir de 8h30.

De l'extérieur, la brasserie n'est peut-être pas la plus *hype* du quartier, mais il fait bon s'y attarder après la balade. L'enseigne est fréquentée par les touristes qui adorent son ambiance dédiée au 7^e art et sa déco contemporaine. La carte offre un bel éventail de spécialités belgo-bruxelloises classiques et varie selon les saisons. Elle est flanquée d'une carte des vins étonnamment riche de nombreux vins portugais. Tarifs pratiqués très raisonnables vu la situation enviable.

■ L'ESTAMINET DU KELDERKE

Grand-Place 15 ☎ +32 2 511 09 56

www.restaurant-estaminet-kelderke.be

info@estaminet-kelderke.be

Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Carte : 32,50 € environ. Terrasse.

La carte opte pour une petite restauration de qualité basée essentiellement sur des produits naturels : tartines, salades, omelettes, soupes, tartes sucrées ou salées. Miam !! Mais les plus gros mangeurs seront heureux : on y trouve aussi l'essentiel de la carte du fameux 't Kelderke... évidemment sans la cave ! Moules, *stoemps*, boudins, *waterzooi*, et autres croquettes aux crevettes : des plats bien de chez nous préparés en cuisine jusque 23h ! Différence de taille, le cadre plus contemporain, avec un décor et du mobilier sobre et des couleurs franches. Une fraîcheur qui prouve qu'on peut proposer du classique dans un cadre actuel.

L'Estaminet du KELDERKE

Bons petits Plats de chez Nous



Restaurant - Taverne - Salle pour banquets
Ouvert tous les jours à partir de 12h. Cuisine non-stop

**Accueil
& Tradition**
Hotel & Restaurants - Bruxelles

Grand' Place 15
☎ +32 2 511 09 56
www.restaurant-estaminet-kelderke.be
estaminet@atgp.be



📍 rue des Chapeliers, 6
1000 Bruxelles Ville
☎ 02 511 98 15
🌐 www.chezpatrick.be

🕒 Du Mardi au Samedi
De 12h - 14h30 & de 18h30 à 22h
Fermé Lundi & Dimanche

■ COMME CHEZ SOI

Place Rouppe 23

☎ +32 2 512 29 21

www.commechezsoi.be

info@commechezsoi.be

Ouvert le mardi et le mercredi le soir ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menus de 64 € à 152 €. Carte : 147,50 € environ. Lunch : 55 €.

Depuis toujours, le Comme chez Soi fait courir la planète ! Ou en tout cas depuis 90 ans, fêtés avec fastes, humour, décontraction, vieilles bagnoles et « classiques » de la cuisine ! Pour l'occasion, Pierre Wynants donnait presque l'impression de redevenir seul maître à bord avec toute la bonhomie qu'on lui connaît ! Son gendre, Lionel Rigolet, assume aujourd'hui une cuisine actuelle et ô combien créative... Chef à la fois discret et médiatique, il reste infiniment accessible, sans la prétention de certains de ses semblables ! Dans ce superbe lieu Art Nouveau, son épouse Laurence Wynants assure un accueil charmant en salle et veille à son tour à la continuité d'un service d'excellence. Il s'agit bien « DU » restaurant gastronomique bruxellois, pardon, belge par excellence. Pour les branchés, la carte des vins (le livre de cave...) est disponible sur iPad. Chapeau bas... et bon anniversaire encore !

■ CHEZ PATRICK

Rue des Chapeliers 6

☎ +32 2 511 98 15

www.chezpatrick.be

Métro : Gare centrale ou Bourse.

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 40 € environ.

Voilà une maison qui prouve depuis plus de 80 ans que les abords de la Grand-Place ne sont pas exclusivement des pièges à touristes. La tradition (depuis 1931, le resto est né avec l'enseigne « Chez Jean »), le décor

simple et immuable – banquettes murales et miroirs – la touche bruxelloise et l'addition modeste pour des portions qui ne le sont pas ! Et tellement belge qu'on s'attend à voir Brel pousser la porte à tout instant... Le *waterzooi*, les carbonnades ou les suggestions griffonnées sur les miroirs rendent la politesse aux préparations de poissons et aux incontournables moules. La cave à vin n'est pas mal non plus. S'attabler chez Patrick, c'est se donner l'assurance de jouer une partition classique mais sérieuse !

■ ET QUI VA RAMENER LE CHIEN

Rue de Rollebeek 2

☎ +32 2 503 23 04

www.etquivaramenerlechien.be

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30 ; le samedi de 12h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 17h. Carte : 40 € environ. Lunch.

A deux pas du Sablon, ce resto à la déco très intimiste peut être qualifié de mignon sans aucune connotation négative. Mauricio et Yannick, ancien responsable de salle, sont gérants depuis à peu près un lustre. La cuisine est traditionnelle à fort accent belge, voire bruxellois (tomates-crevettes, croquettes de crevettes, pain de viande, *stoemp*, etc.) avec un tableau de suggestions qui change toutes les deux semaines. L'intérieur, empreint de calme, laisse un espace d'expression à différents artistes. Magnifique terrasse (chauffée si nécessaire) ouverte sur la ruelle piétonne où on promène le chien sans danger. Autre bon point, les prix pas trop *sablonisés*.

■ GRIMBERGEN CAFÉ

Place Sainte-Catherine 22

☎ +32 2 229 00 09

www.grimbergencafe.be

grimbergencafe@gmail.com

Ouvert tous les jours de 11h à 24h. Carte : 35 € environ. Lunch.

Une brasserie d'inspiration Art nouveau où la déco minimaliste est compensée par des tons apaisants. C'est vaste, aéré et on trouve aussi de la place en mezzanine. Dans l'assiette, du belge 100 % de bon aloi (croquettes crevettes, carbonades, steak tartare ou l'inévitable spaghetti bolo) et dans le verre... la collection complète de Grimbergen, en bouteille ou au fût.

■ HÉMISPHERES

Rue Léopold 29

☎ +32 2 513 93 70

www.hemispheres-resto.be

info@hemispheres-resto.be

Métro : Gare centrale ou De Brouckère.

Référence incontournable de la jeunesse voyageuse et culturellement ouverte, ce petit resto cosmopolite transporte le visiteur un peu partout dans le monde, mais surtout en Orient. Les chefs sont certifiés du cru et la patronne bourlingueuse rapporte régulièrement du mobilier d'un peu partout. On s'y sent bien, en compagnie de gens issus de la seule espèce humaine, dans une ambiance conviviale.

■ IN 'T SPINNEKOPKE

Place du Jardin aux Fleurs 1

☎ +32 2 511 86 95

www.spinnekopke.be

info@spinnekopke.be

Ouvert tous les jours. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 12,50 €.

Cet ancien estaminet bruxellois datant de 1762 fut jadis un ancien relais de diligences. On y sert des plats bien belges et certains typiquement bruxellois que l'on prendra plaisir à déguster dans un décor à

l'ancienne : banquettes de bois, nappes à carreaux et vieux carrelage. Tradition oblige, on optera pour un *waterzooï*, une tête de veau (si rare sur les tables de nos restos !), un pintadeau à la framboise ou une cassolette de moules aux chicons que l'on accompagnera d'une des nombreuses bières à la carte. Un lieu rustique et authentique à souhait et une belle terrasse en été. Et pour info, *In 't Spinnekopke*, c'est du flamand et ça signifie « A la petite araignée ».

■ KOM BIJ MÂ

Place Sainte-Catherine 3

☎ +32 2 502 35 73

www.kombijma.be

info@kombijma.be

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir.

Menu unique à 32 €. Carte : 38 € environ.

Menu enfant : 12 €. Lunch (3 services) : 15 €.

Le nom de ce simple et chouette restaurant belgo-belge signifie « Viens chez moi » en Bruxellois. Eric Dosogne, ancien gérant du Chalet de la Pede, a donné aux lieux une véritable identité. Dans un cadre boisé où convivialité et décontraction sont de mise, le Kom Bij Mâ expose des portraits des personnages belges connus. En cuisine, le chef prépare, entre autres, quelques plats de *bintjes* (pommes de terre) et spécialités populaires telles que le *bloedpens* aux pommes caramélisées ou les cuisses de lapin à la Kriek. Le menu 4 services change tous les mois et les prix sont plus que raisonnables quand on sait qu'on en sort avec le ventre bien rempli. Quelques vins français et bières belges accompagnent les plats. Sympathique terrasse donnant sur la place Sainte-Catherine.



place du Jardin aux Fleurs 1
1000 Bruxelles

☎ 02 511 86 95
www.spinnekopke.be

RESTAURANT 'T KELDERKE



Restaurant - Taverne
Ouvert tous les jours à partir de 12h. Cuisine non-stop

**Accueil
Tradition**
Hotel & Restaurants Brussels

Grand' Place 15
☎ +32 2 513 73 44
www.restaurant-het-kelderke.be
info@kelderke.be

■ 'T KELDERKE

Grand-Place 15
☎ +32 2 513 73 44
www.restaurant-het-kelderke.be
info@kelderke.be

*Ouvert du dimanche au jeudi de 12h à 23h ;
le vendredi et le samedi de 12h à 24h. Carte :
35 € environ.*

Adresse incontournable pour tous les amateurs de vraie cuisine belge que cette cave ancienne voûtée, au service efficace et de tradition ! Cuisine classique rondement menée et surtout situation idéale sur la Grand-Place sont les atouts de ce restaurant typique de Bruxelles. L'ambiance est conviviale et presque folklorique : les *stoemps*, les moules, les croquettes ou les pavés de viande y sont des plus appréciés ! Le lapin à la gueuze aussi. On ajoute une *pils* et tout est là pour enchanter les papilles des touristes et des autres qui profitent d'une cuisine ouverte et d'un service quasi non-stop jusqu'à minuit.

■ LA MAISON DU CYGNE

Rue Charles Buls 2
☎ +32 2 511 82 44
www.lamaisonducygne.be
info@lamaisonducygne.be

*Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ;
le samedi soir. Menus de 65 € à 120 €. Carte :
82,50 € environ. Lunch : 25 ou 35 €.*

Assez impensable vu le standing du lieu : les murs de cette institution gastronomique auraient connu la fondation du Parti Ouvrier Belge (ancêtre du PS) à la fin du XIX^e siècle. Et si Marx et Engels s'y sont assis, les élites de la finance et de l'industrie fréquentent aujourd'hui cet édifice historique de la Grand-Place, ancien siège de la corporation des bouchers. La Maison a changé

de main voici quelques années et les nouveaux proprios ont confié la mise à jour de la déco à la pétillante Sandrine de Saint-Hilaire. En deux mots : classique et chaleureux ! A table, Dimitri Strasser prend les choses en main et réactualise les codes du « bien manger » : homard, ris de veau, truffes, foie d'oie, saumon... dans des habits d'aujourd'hui ! La Brasserie de l'Omme-gang, au rez, est plus accessible au quidam.

■ LE PETIT BOXEUR

Borgval 3
☎ +32 2 511 40 00
www.lepetitboxeur.be
lesonim@hotmail.com

*Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir.
Menu unique à 34 € (menu 3 services). Carte :
40 € environ. Lunch (entrée – plat).*

Accueillante, chaleureuse, romantique, cette table renommée propose du terroir et des spécialités de chez nous. Installé dans le quartier Saint-Géry, cela fait déjà plus de quinze ans que le Petit Boxeur envoie la concurrence KO. Des suggestions saisonnières s'ajoutent et confirment un très bon rapport qualité-prix. Une excellente adresse de confiance dans une ambiance feutrée.

■ NUËTNIGENOUGH

Rue du Lombard 25
☎ +32 2 513 78 84
www.nuetnigenough.be
info@nuetnigenough.be

*Ouvert du lundi au vendredi à partir de 17h ; le
week-end à partir de 12h. Carte : 30 € environ.
Terrasse.*

Etablissement 100 % local, il fut lancé lors d'un bon repas par trois associés, bien décidés à créer un lieu convivial où le bien manger serait de rigueur. Pari réussi avec cette ambiance

jazzy où l'on s'offre quelques tapas avant de plancher sur le terroir (boudin noir de Florenville, cabillaud à l'ostendaise, *stoemp* saucisses...) et les nombreuses recettes à base de bière (lapin à la Cantillon, parmentier à la *Stouterik*, carbonnades à la Rochefort...). Le tout dans un style Art nouveau baroque, mélange de décoration des années 20 et 30. Les 90 bières à la carte font du gringue aux étiquettes moins commerciales. Au fait, un *nuet nigenough* est une personne qui n'en a jamais assez (*never enough*...). En langage du cru, on parle aussi d'un « coureur de gueuzes » ... à double sens, bien sûr !

■ LE PETIT CHOU DE BRUXELLES

Rue du Vieux Marché aux Grains 2a

☎ +32 2 502 60 37

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 18 € à 25 €. Carte : 35 € environ. Plat du jour. Terrasse.

Avec sa terrasse sur la place et sa carte de spécialités belges, le Petit Chou de Bruxelles est un rendez-vous estival incontournable. Côté salle, c'est l'ambiance cantine-bistrot qui prédomine pour une ambiance décontractée où l'on peut venir boire un coup et manger un bout tout au long de la journée. Tête pressée et crudités, croquettes de crevettes, toasts aux champignons, boulettes sauce tomate, anguilles au vert ou grandes cassolettes de moules... vous n'aurez que l'embarras du choix pour vous plonger dans l'art de vivre à la bruxelloise.

■ RESTAURANT DE LA BOURSE

Rue de Flandre 32

☎ +32 2 511 99 29

Fermeture annuelle durant le mois d'août. Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 15h et de 18h à 22h. Menus de 14 € à 19,50 €. Carte : 25 € environ.

Lieu de pause idéal avant de continuer la découverte du centre-ville, le Restaurant de la Bourse a refait peau neuve récemment. On trouvera aux lieux une certaine intimité, avec sa dizaine de tables seulement. Tout est familial, de l'accueil au service. Adel, personnage très attachant, affiche plus de trente ans d'expérience dans la cuisine belge. Son épouse et lui montrant par ailleurs un plaisir certain à accueillir leurs hôtes. Ici, on profite de classiques belges avec un excellent rapport qualité-prix : croquettes au fromage, moules (en saison), steak-frites, carbonnades flamandes, *stoemp* saucisses,.... Bref, des plats particulièrement généreux ! Que demander de plus ?

■ LA ROSE BLANCHE

Grand Place 11

☎ +32 2 513 64 79

www.restaurant-rose-blanche.be

Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h. « Menu bière » à 46 € avec les bières accordées. Moules à 25 €, plats entre 15 € et 25 €. Terrasse.

Tous les éléments sont réunis pour faire d'une visite en ces lieux un moment réussi : l'un des plus beaux cadres de restaurant à Bruxelles (*kiffez-moi* cette vue imprenable !) et un décor de cave voûtée, un service attentionné et un menu attrayant de cuisine principalement belge : gratinée de chèvre au sirop de Blanche de Bruges, fricassée de lapin à la gueuze,... sans oublier les traditionnels chicons au gratin, les moules ou le *waterzooi* à la gantoise. On notera aussi le menu concocté à base de bière. En hiver, l'âtre réchauffe et en été, on pousse les tables à l'extérieur s'il fait beau. On profite de la mezzanine pour s'offrir une vue d'ensemble parfois bien surprenante...



La Cuisine à la Bière



Restaurant - Taverne - Salles pour banquets
Ouvert tous les jours à partir de 11h. Cuisine non-stop

**Accueil
& Tradition**
Hotel & Restaurants - Brussels

Grand' Place 11
☎ +32 2 513 64 79
www.roseblanche.be - info@roseblanche.be



Bruxelles, sa statue d'Albert 1er et sa cathédrale.

■ RESTOBIERES

Rue des Renards 9

☎ +32 2 511 55 83 / +32 495 50 63 00

www.restobieres.be – fayt@restobieres.be

Ouvert du mardi au vendredi de 17h à 24h ; le week-end de 12h à 24h. Service traiteur avec livraison sur Bruxelles, le midi. Menus de 26 € à 40 €. Carte : 36 € environ. Menu enfant : 9 €. Lunch (menu express) : 20 €. Terrasse.

Au cœur des Marolles, la création d'Alain Fayt est un *must* absolu pour n'importe qui aime bières et cuisine ! Le décor reflète la fascination du patron pour les objets ayant un rapport de près ou de loin avec la bière ou la Belgique... ou les deux : bouteilles provenant de brasseries oubliées, vieilles boîtes de biscuits, ustensiles de cuisine et autres souvenirs belges de bric

et de broc. La gamme de bières au fût est impressionnante, venant souvent de brasseries artisanales. Côté resto, on sert des spécialités de saison préparées à la bière et à base de produits locaux provenant des meilleurs producteurs. On a un *boentje* pour le *kip-kap* (tête pressée fabriquée à partir des joues de porc) ou le *bloempanch* maison (mélange de boudins noir et blanc).

■ TAVERNE DU PASSAGE

Galerie de la Reine 30

☎ +32 2 512 37 31

www.taverne-du-passage.be

info@taverne-du-passage.be

Ouvert tous les jours de 12h à 24h. Carte : 35 € environ. Lunch : de 19 € à 26 €.



Restaurant - Taverne - Salon privé pour banquets
Ouvert tous les jours de 12h à minuit. Cuisine non-stop

Galerie de la Reine, 30 à 1000 Bruxelles-Ville

☎ +32 2 512 37 31



info@tavernedupassage.be - www.taverne-du-passage.be

Sans doute la plus belle et la plus complète de nos brasseries dans un style Art déco qui n'a pas pris une ride ! Dans les réputées galeries Saint-Hubert, ce lieu gourmand remarquable dispose de toutes les options que sous-entend ce genre d'endroit : personnel pro, affable et en livrée ; carte nettement franco-belge avec les croquettes-crevettes, la tête de veau en tortue ou naturelle, l'anguille au vert, les moules, la choucroute garnie, l'andouillette grillée, l'américain préparé et plein d'autres classiques et spécialités de tradition. Et puis une carte de vins cohérente pour toutes les bourses, une cuisine ouverte, un cadre Art déco toujours intact. Vous l'aurez compris, on aime la Taverne...

■ VINCENT

Rue des Dominicains 8-10

☎ +32 2 511 26 07

www.restaurantvincent.com

info@restaurantvincent.com

Fermé du 2 au 11 janvier et la première quinzaine d'août. Ouvert tous les jours de 12h à 14h45 et de 18h30 à 23h30. Fermé à 15h et à 22h30 le dimanche. Menus de 44 € à 50 €. Carte : 45 € environ. Lunch de 13 € (plat du jour + dessert) à 18 € (4 services).

L'une des plus anciennes et authentiques brasseries bruxelloises ! Cela fait plus de cent ans que des générations de familles, d'artistes, d'hommes politiques et de businessmen sont entrés par la fameuse cuisine ouverte et ses batteries de cuivre. Si les spécialités de la mer sont à l'honneur sur la carte, que les amateurs de viande rouge et grillades ne s'inquiètent pas, le bœuf et l'agneau de terroir sont élevés de façon traditionnelle. Et au-delà de la qualité des préparations, notez que les deux fresques murales en faïence sont à elles seules un prétexte à s'inviter chez Vincent. Et puis, à deux pas de la rue des

Bouchers, une enseigne qui ne prend pas les clients pour des pigeons... on y va plutôt deux fois qu'une !

■ VIVA M'BOMA

Rue de Flandre 17

☎ +32 2 512 15 93

Métro : Sainte-Catherine.

En vitrine, c'est une boutique de spécialités belges à emporter, mais c'est dans l'arrière-boutique que ça se passe : décor épuré sur fond de carrelage blanc, cuisine façon grand-mère et ambiance familiale pour cette adresse authentique tenue par Katia et son équipe. Ici, les spécialités, ce sont les abats et les tripes : rognons, cervelle meunière, foie de veau, pis de vache, carpaccio d'oreilles de porc au maroilles, etc. On rassure les moins téméraires, *stoemp*, boulettes et autres spécialités bruxelloises sont à la carte. En prime, belle carte de vins et une jolie terrasse pour les beaux jours.

■ LE WALVIS

Rue Antoine Dansaert 209

☎ +32 2 219 95 32

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Bar ouvert à partir de 10h. Carte : 25 € environ. Terrasse. Réseau wifi disponible.

Véritable établissement d'ambiance depuis une quinzaine d'années, le Walvis est bien dans son quartier (Dansaert) avec le canal pour décor. Ouvert et décoré par Fred Nicolay, référence dans l'Horeca bruxellois, il doit son succès d'aujourd'hui à Senem et Lionel qui ont redynamisé les lieux. Brunch tous les dimanches, carte de brasserie et frites maison. Ambiance musicale au moment de l'apéro : pianiste en milieu de semaine et musique le week-end. Mention spéciale pour leur grande terrasse ensoleillée, relativement longtemps.



Restaurant Vincent

8-10 rue des Dominicains • 1000 Bruxelles • Tél. 02 511 26 07

www.restaurantvincent.com

Cuisine française

■ ABRUSSEL

Rue des Chapeliers 34

☎ +32 2 649 01 19

www.abrussel.be – info@abrussel.be

Ouvert du lundi au samedi le soir ; du mardi au samedi le midi. Menus de 23,50 € à 28 € (2 ou 3 services). Carte : 37 € environ. Terrasse agréable donnant sur la rue piétonne.

Abrussel est situé à vingt mètres à peine de la Grand-Place. A sa tête, Marc Lejeune, le concepteur des enseignes Tartisan. On compte huit ou neuf tables et une cuisine ouverte faisant partie des meubles. En salle, la déco dévoile des tons colorés, en harmonie avec l'esprit des lieux. Côté carte, tout est fait maison, comme si on venait manger un bout chez Marc. Le menu qui change tous les mois permet un choix parmi quatre entrées, six plats et quatre desserts. Les différentes suggestions donnent la possibilité de se composer un menu belge, végétarien ou orienté *worldfood*. La courte carte permet de se familiariser avec les principales spécialités belges. Vins au verre ou à la bouteille (notamment des belges !) de chez Mig's World Wines, c'est dire !

■ AMADEO

Rue Sainte-Catherine 26

☎ +32 2 502 51 37 / +32 473 89 86 35

amadeus-resto.be

*Ouvert du dimanche au jeudi de 18h à 23h ; le vendredi et le samedi de 18h à 24h. Menus de 22,50 € à 24,50 €. Carte : 20 € environ. Terrasse. La devanture affiche clairement la spécialité : *spare ribs* à volonté. La grillade est donc à l'honneur ici. Elle est essentiellement destinée aux visiteurs d'un jour de la capitale qui veulent se divertir un brin en mangeant... S'il est possible de commander diverses brochettes et pièces de viande, on vous conseille principalement la fameuse formule à volonté, accompagnée d'une pomme de terre en robe des champs surmontée de son beurre maître d'hôtel. Le tout dans un décor très « Louisiane » avec nappes vichy, photos et bouquins un peu partout et musique des années 30 en fond sonore.*

■ ANTARTIQUE

Avenue de Stalingrad 67

☎ +32 478 273 186 / +32 487 25 32 32

www.antartique.be – info@antartique.be

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 0h30. Non stop. Carte : 28 € environ (à partir de 17 € le kg).

La poissonnerie du rez-de-chaussée fait office de carte puisque l'on choisit son repas à vue dans l'étalage, superbe et très fourni. La fraîcheur est garantie par une livraison quotidienne de

poissons, coquillages et crustacés venant de Rungis. Ensuite on monte à l'étage dans une grande salle aux briques apparentes qui fait partie de l'ancien Palais du Midi. Bien sûr, le chef est un expert en matière de cuissons des produits de la mer. Frites et salades les accompagnent, de même que l'eau, les *softs* et le thé à la menthe qui occupent toute la place côté boissons... n'en déplaie aux non Musulmans. La formule, unique à Bruxelles, est parfaitement rodée et plaît à tous les publics. Service et accueil bon enfant.

■ AUX ARMES DE BRUXELLES

Rue des Bouchers 13

☎ +32 2 511 55 50

www.auxarmesdebruxelles.com

commercial@auxarmesdebruxelles.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Service jusque 23h15 le samedi. Menu unique à 41,90 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 22,90 €. Dans un magnifique espace Art déco, les « Armes » livrent des spécialités belges des plus convenables. Et si la rue des Bouchers se révèle souvent être un piège à touristes, voici cependant une adresse incontournable ! En 1921, Calixte Veulemans invente le service de moules en casseroles individuelles. Une méthode qui est aujourd'hui l'une des marques de fabrique de notre Royaume. La famille Veulemans a lâché l'affaire depuis une dizaine d'années et la brasserie typiquement bruxelloise a désormais un peu l'accent français. Mais les croquettes de crevettes, le *waterzooi* et les fameuses moules rappellent une belgitude « où Bruxelles brunselait » et où Brel et Leopold III avaient leur table attitrée. Service classique, flambage et assiettes terminées en salle, à l'ancienne. Vins un peu chers et classiques mais dignes d'intérêt.

■ BEAUCOUP FISH

Rue Van Gaver 2

☎ +32 2 218 64 20

www.beaucoupfish.be

info@beaucoupfish.be

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 20 €.

Jordan Roberfroide a réalisé son rêve : ouvrir un resto exclusivement basé sur les produits de la mer. Ça tombe bien, on est en plein quartier des morues et des maquereaux... mais on s'en fiche beaucoup, son étal est bien plus frais et la déco intérieure sobre et claire. La carte varie en fonction du marché ou plutôt de la marée avec des arrivages quotidiens. La créativité du chef produit de superbes préparations qui incluent aussi volaille et légumes. Et à côté, les bons vieux classiques de brasserie : croquettes aux crevettes, raie au beurre, cabillaud poché ou espadon grillé. De la belle ouvrage à l'ombre du théâtre flamand.

UN HOMMAGE AUX ARCHITECTES CRÉATEURS, UN REGARD VERS L'AVENIR !

25

A l'origine étaient les fameuses « Galeries Anspach », ancêtres de la plupart des galeries commerçantes de Belgique. Aux « Galeries et Grand Bazar du boulevard Anspach », créés à la fin du XIX^e siècle, on trouvait absolument de tout : confection, ameublement, décoration, alimentation, jouets, restaurant, traiteur,... et même un théâtre pour enfants.

Au début du XX^e siècle, les architectes belges les plus en vue (Horta, Polak,...) furent chargés de réaliser des agrandissements vers les rues adjacentes (rue des Fripiers, rue Grétry, rue de l'Evêque) et la galerie devint un véritable passage. L'âge d'or des Galeries se concrétisa du milieu des années 1930 aux années 1950 : c'était le paradis des familles émerveillées. Devant l'entrée, des marchands de marrons et Mr Rutabaga qui vendait ses caliches (des bonbons à l'anis), à l'intérieur des ors à faire pâlir un Maharadjah indien, sur le toit... une piste de ski démontable ! Révolutionnaire pour l'époque, mais plus « populaire » que ses concurrents comme l'Innovation.

Les Galeries Anspach, à l'instar des Galeries Lafayette, se sont même exportées hors de Bruxelles : Malines, Vilvoorde, Namur, Louvain, Mons, Gilly. Mieux encore, les Galeries Anspach furent à l'origine d'un renouveau de la distribution en Belgique et à la base de la création des deux grands shoppings bruxellois, à Woluwe-Saint-Lambert et à Anderlecht. C'est paradoxalement l'ouverture de ces deux centres commerciaux modernes, couplée aux travaux du métro et à une gestion financière caduque qui sonnera le glas des Galeries Anspach en 1983.

Après une énorme rénovation inaugurée en grandes pompes en 2009, Anspach Shopping est devenu l'un des passages commerciaux les plus attrayants du centre-ville. Entièrement repensé sur le plan architectural, Anspach Shopping, première galerie commerciale du XXI^e siècle, est résolument réussi, esthétique et moderne et reçoit d'ailleurs le titre de « Bruxellois de l'Année » au niveau Economie. On perçoit cependant immédiatement

l'intention de recréer une ambiance familiale et d'offrir une large gamme de services, comme c'était le cas durant les années fastes des Galeries Anspach. L'intérieur laisse entrer la lumière et se conçoit comme une promenade couverte, de 8 mètres de large, 100 mètres de long et 35 mètres de haut, couverte d'une immense verrière, véritable puits de lumière, qui relie la place de la Monnaie et le boulevard Anspach. Les concepteurs de la rénovation ont également voulu rendre hommage aux architectes créateurs des immeubles d'origine (Horta, Polak,...). Vincent Strebelle a ainsi posé sa touche personnelle aux balcons des façades extérieures et il a garni l'un des murs de la galerie de 300 miroirs en inox poli de 3 mètres de diamètre chacun !

Au rez et au premier, une vingtaine de cellules commerciales : la boulangerie Paul, des fringues (H&M, Cassis/Paprika, Damart, Z Generation, New Look, Tommy Hilfiger), Proximus, une boutique Neuhaus, des sacs et bijoux (Guess, Venizi), une droguerie Di, une boutique de parfums (Planet Parfum) un Montre Service, un opticien Pearle, un magasin de jouets (La Grande Récré), des chaussures (Cecil et Crocs), Il Gelato, un food-truck de glaces et gaufres et le seul « Maison du Monde » de Bruxelles (articles de décoration pour la maison).

On y trouve aussi l'unique Casino bruxellois (Grand Casino Brussels Viage) sur 12 000 m², un complexe d'aparthotels (Adagio Bruxelles Centre Monnaie, groupes Accor Hotels et Pierre & Vacances) de 140 logements entièrement équipés, confortables et fonctionnels et 23 appartements de standing mis en location, de manière à recréer de l'habitat en plein centre-ville.

Les 31 000 m² d'Anspach Shopping se veulent un hommage contemporain aux galeries de la Belle Epoque, pari gagné ! Ouvert tous les 1^{ers} dimanches du mois ; (www.anspach-brussels.be)

■ **ANSPACH SHOPPING**
Boulevard Anspach 24

■ BIG MAMA

Place de la Vieille Halle aux Blés 41

☎ +32 2 513 36 59

www.bigmama.be

Ouvert du mercredi au dimanche. Menus de 25 € à 35 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Lunch. Terrasse.

Lorsque l'on recherche un restaurant, la simplicité est un atout parfois difficile à trouver. Ici, c'est gagné et d'autant plus que les plats sont goûteux à souhait. Pas question ici de se prendre la tête : on revendique haut et fort son attachement à la cuisine de brasserie (vol-au-vent, boulets à la liégeoise, américain, *spare ribs* – leur spécialité ! – ou saumon à l'aneth, par exemple). Et le patron en salle sait recevoir le client comme tout bon vivant qui se respecte. De quoi fonder les yeux fermés ! (attention toutefois aux petits potelets qui bordent le trottoir...)

■ BIJ DEN BOER

Quai aux Briques 60

☎ +32 2 512 61 22

www.bijdenboer.com – info@bijdenboer.com

Métro : Sainte-Catherine.

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 29,50 €. Carte : 40 € environ. Lunch : 24,50 €. Terrasse.

On trouve ici l'une des meilleures croquettes aux crevettes de la capitale parmi d'autres spécialités bruxelloises mais aussi des produits de la mer d'une grande fraîcheur tels que leurs moules et tous leurs fruits de mer, ainsi que des sauces maison. En plein cœur du Marché aux poissons, c'est le bistrot de Bruxelles par excellence, populaire et bon vivant. On y déguste une cuisine simple mais gourmande dans une atmosphère authentique, miraculeusement préservée par Geert et Marnic. Par beau temps, la terrasse offre de beaux arguments supplémentaires, dans un cadre charmant propice au bon moment !

■ BRASSERIE DE LA PRESSE

Rue Royale 100

☎ +32 2 2015085

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 22h. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 12 €. Petits déjeuners. La cocotte du jour 15 €.

Dans le quartier du Parlement, cette brasserie occupe depuis 2015 les anciens locaux du journal Le Soir. Très belle surface avec blocs de travertin au sol pour accueillir un mobilier volontairement hétéroclite qui mélange banquettes de brasserie, chaises d'écoliers et rocking-chairs emmaillottés de doudoune. Deux petits salons pour assurer l'intimité à des petits groupes et un pan de mur entièrement affecté à des moments historiques et des personnes faisant ou ayant fait un jour la « une » du Soir. Cette enseigne appartenant au groupe « Restauration Nouvelle »,

tout est sous contrôle en cuisine ; des intitulés assez classiques et une cocotte (plat mijoté) différente chaque jour.

■ BRASSERIE DE LA ROUE D'OR

Rue des Chapeliers 26

☎ +32 2 514 25 54

www.2.resto.be/rouedor

Métro : Gare centrale.

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Ouvert jusqu'à 0h30. Carte : 40 € environ. Lunch.

Une brasserie bruxelloise comme on les aime ! Moules, croquettes ou andouillette... les spécialités belges s'inscrivent dans la tradition. Classicisme aussi dans le décor, composé de boiseries et de miroirs : c'est immuable et c'est pour cela qu'on y retourne volontiers ! Rendez-vous de nombreux Bruxellois, quelques célébrités locales ont même leurs places attitrées marquées d'une plaquette nominative.

■ BRASSERIE DE L'OMMEGANG

Grand Place 9

☎ +32 2 511 82 44

www.brasserieedelommevang.be

info@brasserieedelommevang.be

Ouvert tous les jours de 11h à 22h30. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Plat du jour : 15 €. Terrasse.

L'adresse, mythique s'il en est, en a vu passer du monde et du beau ! Version brasserie de la Maison du Cygne, située à l'étage. Au rez, on a peut-être moins une vue d'ensemble sur la Grand-Place, mais on a au moins la certitude d'une addition plus raisonnable ! A la carte, spécialités franco-belges, du classique et du terroir comme on l'aime : du chicon au gratin à la côte de porc *Blackwell* en passant par la saucisse de Morteau aux lentilles et de belles pièces de viande rouge. Les plats sont terminés en salle, à l'ancienne ! Comme la Maison du Cygne, une nouvelle direction tient la barre depuis quelques années maintenant. La déco a aussi bénéficié d'un *lifting*, le mobilier contemporain s'intégrant parfaitement dans ce cadre classique.

■ BRASSERIE DU GOURMET

Place du Béguinage 6

☎ +32 2 223 33 40

www.brasseriegourmet.be

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu unique à 32 €. Carte : 35 € environ. Lunch (3 services). Terrasse.

La Brasserie du Gourmet fait de doux yeux à la cuisine locale, mâtinée de belles préparations inspirées d'une gastronomie plus mondiale. Autrement dit, la rencontre des carbonnades à la Flamande et des croquettes aux crevettes avec les joues de porc braisées au romarin et le mi-cuit de thon au soja et wasabi. Tout cela emballé par Natacha, ancienne du Skievelat, dans un cadre de nappes Vichy et boiseries assez classe. Les suggestions indiquées sur le

INDEX

KZEG A MODA	143
T KELDERKE	20
T MISVERSTAND	129
T POTVERDOEMMEKE	103
DE DUPONT	142
2 FRERES (LES)	130
2004 HOSTEL	216
3 FONTEINEN	266
32 CHEMIN DE L'HERBE	141
52 DE PIERRE (LE)	125
6.6.6. (LE)	197
9HOTEL CENTRAL	220

A

A GRELHA	108
A L'IMAGE NOSTRE-DAME	169
A LA BECASSE	166
A LA GRANDE CLOCHE	220
A LA MORT SUBITE	166
A LA PETITE VACHE	186
A MALTE	87
A TABLE	125
A TASTE OF BELGIUM	219
AB CAFE	44
ABC MATEOS	183
ABRUSSSEL	24
ADAM - ART & DESIGN ATOMIUM MUSEUM	240
ADEN	234
AFFLIGEM	267
AKSUM	195
AL JANNAH	44
AL MANDALOUN	154
AL MATBAKH	107
AL PICCOLO MONDO	85
ALCHIMIE DU CHOCOLAT	278
ALLIANCE (L)	113
ALOFT BRUXELLES SCHUMAN	226
ALPAGE (L)	184
ALTEREZ-VOUS (CAFE CITOYEN)	144
AM SWEET	161
AMADEO	73
ANAKALI	24
ANCIENNE POISSONNERIE (L)	71
ANE VERT (L)	102
ANSPACH SHOPPING	206
ANSPACH SHOPPING	25
ANTARTIQUE	183
ANTARTIQUE	24
ANTICA FATTORIA	56
ANTICHI SAPORI ITALIANI	193
ANTICYCLONE DES AÇORES	236
ANTONIO MORREALE	117
APPUNTAMENTO (L)	35
AQUA HOTEL	226
ARAUCANA	86
ARBRE D'OR (L)	49
ARCHIDUC (L)	176
ARCHIVES DE LA VILLE DE BRUXELLES	170
ARS VINORUM	242
ARS VINORUM	35
ART DE LA FUGUE (L)	218
ART DE PRASLIN	278
ARTI SAUCE	64
ARTISANAL (L)	196
ASTRID CENTRE HOTEL	221
ATELIER (L)	166
ATELIER 34ZERO MUZEUM	240
ATELIER EN HERBE (L)	212
ATELIER YVES MATTAGNE (L)	258
ATLAS HOTEL	221
ATOMIUM RESTAURANT	49
AU BOEUF GROS SEL	83
AU BON VIEUX TEMPS	167
AU CHERCHE MIDI	44
AU DARINGMAN	176
AU PAYS DE L'EPEAUTRE	189
AU PAYS DES MERVEILLES	89
AU RALLYE DES AUTOS	128
AU RELAIS	102
AU REPOS DES CHASSEURS	121, 231

AU SOLEIL DU MIDI	59
AU SUISSE	48
AU VATEL	59
AU VIEUX BRUXELLES	62
AU VIEUX SPUTIGEN DUVEL	171
AUBE SUR AY (L)	216
AUBERGE 3 FONTAINES	216
AUBERGE DE JEUNESSE BRUGEL	216
AUBERGE DE JEUNESSE GENERATION EUROPE	216
AUBERGE DE JEUNESSE JACQUES BREL	216
AUBERGE DE L'ISARD	50
AUBERGE DE LA ROSERAIE	144
AUBERGE DU KASTERLINDEN	90
AURIGE (L)	53
AUTOWORLD - CENTRE MONDIAL DE L'AUTOMOBILE	240
AUX ARMES DE BRUXELLES	24
AUX BEAUMES DE VENISE	65
AUX PAVES DE BRUXELLES	32

B

BAB DAR	86
BAIE DE TANGER (LA)	138
BALKAN RESTO & GRILL	107
BALKANI	193
BANC DES SAVEURS (LE)	183
BANCO	78
BAR 77	166
BAR A GILLES (LE)	172
BAR DE BELMONT - GIN & TIN	175
BAR DU GASPI	110
BAR PARALLELE	65
BARBOTEUR (LE)	197
BARCHETTA (LA)	126
BASILIC (LE)	94
BASILIQUE DU SACRE-CŒUR	241
BASIN & MAROT WINES	198
BE LELLA	10
BE MANOS HOTEL	227
BE POSITIVE	78
BEAU SITE	226
BEAUBIBLES	172, 198
BEAUCOUP FISH	24
BECASSE (LA)	66
BED & BREAKFAST REMPART	236
BEDEMANIA	216
BEER MANIA	198
BEER PLANET	198
BEGUINAGE (LE)	90
BELGA QUEEN	10
BELGIAN BEER TRADITION 250 BEERS	199
BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE	241
BELGIQUE GOURMANDE (LA)	278
BELLE EQUIPE (LA)	36, 172
BELLE-VUE	267
BELSON HOTEL	227
BELVUE	241
BEST WESTERN HOTEL ROYAL CENTRE	221
BEVERLY HILLS	227
BIA MARI	10
BIENNALE DE L'ART NOUVEAU	259
BIER CIRCUS	12, 167
BIG MAMA	26
BIJ DEN BOER	26
BIO BASIC	206
BISTRO - PORTE DE HAL (LE)	12
BISTRO CHEZ LULU	145
BISTRO DU CANAL	142
BISTROPOLITAIN	52
BIZON (LE)	175
BLUE CHOCOLATE	130
BLUE ELEPHANT	138
BOCCA MOKA	88
BOCCONI	36
BOCO	65
BOIRE ET FUMER	199
BON BON	122
BONSOR CLARA	12
BOON	268
BOSTEELS	268
BOTANICA FLEURS	212

BOTANIQUE (LE)	244
BOUCHERIE GODELIEVE & JOSE	180
BOUCHERIE JEAN-PIERRE	180
BOUCHERIE SAINT-JOB	180
BOUCHERY	130
BOULANGERIE GARCIA	187
BOULANGERIE GAVILAN	187
BOULE D'OR (LA)	81
BOULIQUE TINTIN (LA)	236
BRANCHE D'OLIVIER (LA)	131
BRANCHE DE FIGUIER (LA)	154
BRASERO (LE)	115
BRASSERIE BREUGHEL	14
BRASSERIE CANTILLON	199, 269
BRASSERIE COCHAUX	102
BRASSERIE DE L'ALLIANCE	145
BRASSERIE DE L'OMMEGANG	26
BRASSERIE DE LA GARE	94
BRASSERIE DE LA PRESSE	26
BRASSERIE DE LA ROUE D'OR	26
BRASSERIE DE LA SENNE	199, 269
BRASSERIE DES ARTS (LA)	141
BRASSERIE DES ETANGS MELLAERTS	122
BRASSERIE DU CHATEAU	145
BRASSERIE DU GOURMET	26
BRASSERIE DU HEYSEL	50
BRASSERIE DU LOMBARD	168
BRASSERIE DU PRINCE D'ORANGE	132
BRASSERIE HORTA	14
BRASSERIE LE 1898	53
BRASSERIE MERODE	54
BRASSERIE NOVABIRRA	269
BRASSERIE POELAERT	27
BRASSERIE ROSE	66
BRASSERIE SAINT-HUBERT (LA)	102
BRASSERIE VERSCHUEREN	168
BRASSERIE EDMOND	54
BRASSERIES GEORGES	131
BRASSERIES RN WATERLOO	145
BRASSINS (LES)	60
BRAVO (LE)	44
BRIGHTON RESTAURANT	27
BRIGHTNES (LES)	14
BRINZL 131	51
BRISSE (LA)	16, 27, 94, 162
BROEBELIER	83
BROUETTE (LA)	95
BRUGMANN	95
BRUNEAU	200, 269
BRUSEL 236	259
BRUSSELS BEER PROJECT	259
BRUSSELS FILM FESTIVAL	259
BRUSSELS MUSEUMS NOCTURNES	259
BRUSSELS SUMMER FESTIVAL	221
BRUSSELS WELCOME HOTELS	162
BUBBLE TREE	84
BUVETTE (LA)	84

C

C'EST BON C'EST BELGE - LE CELLIER	16, 193
CABESTAN (LE)	140
CAFE BONNEFOOI	175
CAFE CAPITAL	44
CAFE CENTRAL	175
CAFE DE LA POSTE (LE)	145
CAFE DE LA PRESSE	78
CAFE DES SPORES	84
CAFE EN FACE	175
CAFE LA POMPE	168
Café MANGER	156
Café MARIS	132
CAFE MAXBURG	35, 57
CAFE NOVO	44
CAFES DELAHAUT	196
CAFFE AL DENTE	172
CAFFE AL DENTE ENOTECA	137
CALLENS CAFE	66
CAMBRIDGE (LE)	141
CAMBRILS	90
CANAILES DU CHATELAIN (LES)	66

CANDIDE	234
CANNETTE QUALITY WINES	200
CANNE A SUCRE (LA)	176
CANNIE EN VILLE (LA)	66
CANTERBURY	60
CAP (LE)	164
CAP DU VIVIER D'OIE (LE)	164
CAPOUE	162
CAPRICE DES LIEUX (LE)	184
CASA BRUXELLES (LA)	218
CASEUS	185
CASI ONE	234
CASINO (LE)	115
CASTEL DE RHODES (LE)	40
CATHEDRALE SAINTS-MICHEL-ET GUDULE	244
CATHERINE	185
CAVES D'ALEX (LES)	66
CAVISTE FRANCIS BERNARD	45, 200
CECILA	28
CENTRAL (LE)	90
CENTRE BELGE DE LA BANDE DESSINEE	244
CENTRE VINCENT VAN GOGH - CHAB	217
CHAI & BAR TAO	200
CHALET DE LA FORET (LE)	134
CHALET DE LA PEDE (LE)	91
CHALET DU LAERBEEK	91
CHALET ROBINSON (LE)	162
CHALET VERT (LE)	142
CHAMBRE HAUTE (LA)	218
CHAMBRES DE FRANZ (LES)	218
CHAMPENOIS (LE)	154
CHAMPIGROS	194
CHAD PHRAYA	73
CHAPEAU BLANC (LE)	92
CHARLES HOME	218
CHARU	187
CHATELAIN (LE)	227
CHELTON HOTEL	227
CHEVELUPONT (LE)	146
CHEZ FELIX	172
CHEZ FRANZ	139
CHEZ HASSAN	30
CHEZ JACQUES	34
CHEZ JOSY	124
CHEZ LEON	16
CHEZ MAMIE	46
CHEZ MAX	69, 173
CHEZ MINOUM	87
CHEZ PATRICK	18
CHEZ RINO	153
CHICAGO CAFE	28
CHOCO-STORY BRUSSELS	244
CHOCOLATIER PATRICK ROGER	278
CHOCOPOUS	278
CHOU	67
CHOU DE BRUXELLES (LE)	60
CHURCHILL'S PUB	176
CIABATTAMANIA	45
CICCIO-BELLO	126
CIGALE (LA)	45
CIGALON (LE)	146
CITADINES SAINTE-CATHERINE	221
CITE DU DRAGON	138
CLAIRE FONTAINE	194
CLAN DES BELGES (LE)	61
CO CHRISTIAN & OLIVIER	67
COACH (LE)	123
COCOZZA	162
COMICS CAFE	17
COMING SOON	168
COMME CHEZ SOI	18
COMOCOMO	40
COMPTOIR DE FAMILLE	210
COMPTOIR DES GALERIES	28
COMPTOIR DU MEUBLE (LE)	206
COMPTOIR EL VASCO (LE)	194
COMPTOIR FLORIAN (LE)	163, 196
CONCA D'ORO (LA)	98
CONTRE-TEMPS	67
COOK & BOOK	120, 234
COOKING TIME	258
COOL BUN	86
COO AU VIN (LE)	132
CORBEAU (LE)	168
CORIANORE (LE)	123
CORIANORE (LE)	258
CORICA	196
CORNE 1932	279
CORNE D'YASTIE	279
CORNE PORT-ROYAL	279
CORTE GASTRONOMICA (LA)	36
CORTOOS	180
COSE COSI	71
COSI COM'E PIZZERIA FOCACCERIA	85
COSPAA	67
COUP DE COEUR (LE)	219, 221
COUTELLERIE DU ROI	210
CRABE FANTOME (LE)	124

CRACHIN (LE)	28
CRECHE DES ARTISTES (LA)	36
CREMERIE (DES TONGRES)	186
CREMERIE DE LINKEBEEK (LA)	185
CREPERIE BRETONNE (LA)	146
CRISTOBALD	100
CUEVA DE CASTILLA (LA)	108
CUISINE DE FLORE (LA)	258

D

D'UN PAIN A L'AUTRE	121
DA GINO	126
DA PEPE	117, 153, 156
DAMOISELLE (LE)	84
DARCIS DOCKS	279
DAVID'S HOF	212
DE BIERTEMPEL	199
DE BUGAARDEN	141
DE BLAUWE KATER	141
DE CAM	270
DE KAPBLOK	148
DE KREBBE	93
DE MARKTEN	46, 177
DE MAURICE A OLIVIER	115
DE PAUW	189
DE TROCH	275
DEJUNER SUR L'HERBE	104
DELACRE	192, 279
DELBEKE DROGUERIE	206
DELECTA	74
DELICATESSEN	45
DELICES DU PARC (LES)	146
DELICES ET CAPRICES	168, 200
DELIRE PARISIEN (LE)	81
DELIRIUM	168
DELIRIUM TAPHOUSE	169
DEMEULORE	210
DEPOT DE BRUXELLES (LE)	236
DERBY HOTEL	227
DIS-MOI OU	146
DISHES FACTORY	210
DIX-SEPTIEME (LE)	227
DOCKS BRUXEL	202
DOLCE VITA (LA)	180
DOLMA	67
DOMANES QUI MONTENT (LES)	134
DOMINICAN	222
DROGUERIE LE LION	207
DUPONT CAFE	113

E

E... CCETERA	56
EASY LIVING	210
ECAILLER DU PALAIS ROYAL (L')	28
ECLAIRS ET GOURMANDISES	188
EDEN	196
EDITIONS JACQUES-BREL	244
EGLISE SAINT-NICOLAS	245
EL CAMION	160
EL METTEKO	28
ELECTRO SAINT-MICHEL	207
ELEVEURS (LES)	142
ELISABETH	192
ELLIS GOURMET BURGER	40
EN FACE DE PARACHUTE	68
EN STOEMELINGS	200
EN-QUETE DU GOUT (L')	148
ENFANTS DU PIREE (LES)	139
ENTREE DES ARTISTES (L')	17
EPIQUEURISE (L')	194
ERGOEN BRUSSELS	74
EROTICA, FESTIVAL INTERNATIONAL DE L'EROTISME	259
ESCAL PATES (L')	56
ESCALE (L')	95
ESTAMINET DE JOSEPHINE (L)	147
ESTAMINET DU KELDERKE (L)	17, 29
ET QUI VA RAMENER LE CHIEN	172
ETUETTE	18
EURO TARTUFI	187
EVASIONS	236
EXPRESS QUALITY (L')	46

F

FABRIQUE (LA)	68
FABRIQUE EN VILLE (LA)	29
FAIR-PLAY (LE)	122
FANTASIE (LA)	108
FAUBOURG SAINT-ANTOINE	105
FERME DU MOULIN A EAU	147
FERME DU WILG (LA)	95
FERMETTE (LA)	101
FESTIVAL DES LIBERTES	260
FESTIVAL DU FILM FANTASTIQUE	260
FILIGRANES	234
FILIGRANES CORNER	235
FILS A MAMAN (LES)	68
FILS A PAPA (LES)	134
FILS DE JULES (LE)	68
FIN DE SIECLE	29
FLEUR DU PAIN WOLUWE (LA)	188
FLORALIES GARDEN	213
FLOREO	176
FLORES USTEL MIDI	228
FLOWER ATTITUDE	213
FNAC	235
FNAC CITY 2	235
FOOD TO GO	46
FORBIDDEN ZONE	237
FORCADO (LE)	188
FORNOSTAR	36
FOURNEAU DE BRUXELLES (LE)	40, 46
FRAMBOISIER DORE (LE)	163
FREDERIC BLONDEEL	279
FREDERIC BLONDEEL PAILLE	282
FREDERIKSBORG (LE)	228
FRENCH KISS	95
FRERES ROMANO (LES)	134
FRESH FACTORY	148
FRINGALE (LA)	85
FRIT FLAGEY	159
FRITERIE CHARLES	158
FRITERIE CHEZ FERNAND	120, 158
FRITERIE CLEMENTINE	158
FRITERIE DE LA BARRIERE DE SAINT GILLES	158
FRITERIE DE LA CHAPELLE	159
FRITERIE DU BOURDON	159
FRITERIE DU MIROIR	159
FRITKOT BOMPA	159
FRITLAND	159
FRITURE RENE	92
FRUITUR PINA	156, 160
FROMAGEON (LE)	186
FROMAGERIE VOH	186
FUNAMBULE WAFFELS 1867	46
FUNKEY HOTEL	228

G

GALERIE SAINT-JACQUES	246
GALLER	282
GARAGE A MANGER (LE)	62
GARDE-ROBE DE MANNEKEN-PIS	245
GASTHOF 1618	142
GASTON	181
GAUDRON	78, 188
GIGI J'AIME	194
GIRARDIN	270
GLACIER LANNI	163
GLACIER ZIZI	163
GOD SAVE THE CREAM	80
GODIVA SABLON	282
GOURMANDISES	95
GRAMM	41
GRAND CAFE (LE)	176
GRANDE EPICERIE (LA)	207
GRANDE MURAILLE (LA)	237
GREEN KITCHEN	46
GREENLAB	176
GRIMBERGEN CAFE	80
GUAPA	80
GUEUZERIE TILOUIN	270
GUIGNOL - ESTAMINET (LE)	114
GUINGUETTE EN VILLE (LA)	29
GUSTAVE	148
GUSTO	72