

Le Point Bar

25-08-2005

La révélation 2006 : un vrai concept, unique en son genre et pleinement réussi ! Logé à la place de l'ancien Point G, à deux pas de la porte de Namur, dans une petite "strotche" derrière le bld de Waterloo, ce coup de coeur arbore une scénographie chaude mêlant briques anciennes et tons atmosphériques.

En cuisine, le chef, que l'on peut voir travailler face à ses clients au fond de la salle a opté pour l'originalité sur toute la ligne : au diable les assiettes, place à un plateau dégustation mêlant compositions audacieuses servies en verres ou en wèk. La formule "plat" s'affiche à 19€ et offre 3 dégustations, ente pâtes, viandes et poissons, sous le mode world et fusion. Rajoutez-y le dessert ou la dégustation partagée en entrée et cela vous coutera (seulement) 25 euros. C'est bon, c'est varié mais c'est aussi full booké : sans réservation, pas de tentation. Point barre. A recommander sans hésiter. Pour un tête à tête très romantique, ca déchire grave.

Le Point Bar, rue du Pépin, 39 - 1000 Bruxelles. Ouvert de 12h à 15h et de 19h30 à 23h30, fermé samedi midi et le dimanche. Tél. : 02/5030403.