

3 restos pour l'été

25-07-2009

L'été et les vacances aidant, j'ai le plaisir de vous recommander 3 restaurants récemment testés, en famille. Belle assiette, accueil souriant et de qualité, addition raisonnable. Voilà qui devrait convenir en ces temps plus difficiles...

Fonteyne, je boirai de ton eau

Quand on entre chez Fonteyne - The Kitchen avenue Baron d'Huart à deux pas de la place Dumon à Stockel, on se trouve nez à nez face à un décor des plus alléchants : cuisine ouverte, étale de marché proposant des légumes et fruits bios, doux mélanges salé-sucré de plats présentés sur un comptoir qui respire l'inventivité et la fraîcheur. Tout ici est à emporter à un prix juste mais également servi à table le midi. Le cadre à l'étage est étudié tout en étant pur et convivial. Le service est souriant, l'eau est offerte, comme en France avec un pain délicieux et un petit gaspacho pour ouvrir l'appétit.

La carte décline un plat du jour pour 9,50 €; [nous avons testé un Tilapia aux herbes, gratin dauphinois et doux légumes croquants tout à fait parfait], des woks en nuddles, des salades et autres plats de saison, quelques grands classiques immuables [dont un chapon très tendre] copieux.

Le reste est à l'avenant : desserts fantastiques dont les fameux Froyo [yaourts glacés pour 3 €;] et une mousse au chocolat à se pâmer !

La formule propose aussi tout une série de menus à emporter 9 €; [entrée + plat] pour ceux qui veulent retrouver la ligne et des plats pour les enfants adaptés.

incontestablement, une belle réussite qui fait écho au premier établissement uclois de la chaussée de Waterloo.

Un seul regret : l'absence de souche TVA, ce qui devrait vite être corrigé. A noter que c'est devenu le stamcafé du bourgmestre Willem Draps qui ne jure plus que par cet endroit de qualité !

Callens brother's café

Situé aux pieds de la Blue Tower de l'avenue Louise et en face de l'abbaye de la Cambre, le Callens Café est une histoire familiale qui dure depuis 4 générations. La 4ème est un duo fraternel : l'un est en cuisine et l'autre en salle. La carte est classique [type brasserie] et assez variée, à des prix plutôt raisonnables : UBU a aimé le filet américain préparé devant vous et l'entrecôte aux thym et gros sel qui a beaucoup de goût pour 20 €;. Autre grand classique : les finger-food dont le fameux hamburger maison à 6,75 €;.

Pour les nanas, il y a aussi de quoi se réjouir, entre salades [une très réjouissante salade de poulet et scampi aux épices thaï à 11,50 €;] et tartares. Ensuite le bolo sans fioriture à 8,50 €; : copieux, sans supplément pour recharge de fromage et de sauce. [cela devient rare]. Le cadre est contemporain, assez tendance et soigné. Le service rapide sans être trop expéditif. L'endroit, plutôt bruyant, convient parfaitement à des réjouissances en groupe plutôt qu'à un tête à tête amoureux. Comptez 25 €; par tête de pipe, plat et boisson comprises, ce qui fait tout de même beaucoup moins qu'aux Brasseries Georges, service souriant en plus. C'est tout bénéfice...

Cook & Book and enjoy !

La grande réussite de Cédric Legein et de son équipe est d'avoir fait de leur Cook & Book, décliné en 9 espaces cuisine et librairie, un endroit incontournable à Woluwe, n'en déplaise à l'élu local Michel Lemaire : accueil décontracté, assiette de belle facture [le tartare avec grosse frites est nickel et très frais pour seulement 16 €;], service rapide, cadre enchanteur sans être bruyant. Un vrai concept tout à fait unique qui en bluffera plus d'un : la vieille caravane et le train électrique raviront les enfants pour un voyage dans le temps !

L'endroit est vraiment idéal pour un lunch le week-end ou en famille, à toutes heures. Le brunch propose une formule à 19 €; vachement copieuse pour autant qu'on arrive pas trop tard pour trouver une place dans la serre.

Une fois sur place, profitez en pour découvrir les différentes librairies et surtout demandez conseil, les libraires sont des pros qui vous aiguilleront avec talent.

Les heures d'ouvertures sont très larges : de 8 à 8, 7 jours sur 7 et les soirées dans la librairie principale, le resto ne désemplit pas...Pari gagné.