

"Best Contemporary & Fusion in Brussels"

Erstellt von : Cityseeker

📍 6 Vorgemerzte Orte



📷 by Laura Peruchi on Unsplash
©

Belga Queen

"Austern, Zigarren und Bier"

Wer die Definition einer belgischen Brasserie besuchen möchte, ist hier genau an der richtigen Adresse. Das Restaurant, in dem sich einst das Hôtel de la Poste befand, besteht aus vier Teilen: Restaurant, Austernbar und Bierbar; begrüßt wird man im Club, einem einstigen Tresor, um eine Zigarre zu rauchen. Das gesamte Gebäude ist im Belle-époque-Stil erbaut. Das Essen wird von Antoine Pinto kreiert. Die Verwendung der Zutaten geht jedoch weit über das typische Angebot belgischer Brasserien hinaus, obwohl der Chefkoch ausschliesslich belgische Zutaten verwendet. Die Bierbar ist definitiv ein Muss. Hier wird richtiges trappisten Bier ausgeschenkt, ganze sieben Biere vom Fass. Im Angebot sind ausserdem 30 regionale Flaschenbiere. In der Austernbar ist das Interieur von einem künstlichen Wasserfall dominiert. Die Auswahl an Meeresfrüchten ist enorm, jedoch immer frisch zubereitet. Im Untergeschoss bietet der Belga Club kubanische Zigarren zum Abrunden des Dinners sowie eine aufwendige Cocktail-Karte. Das Interieur des Clubs ist an den belgischen Kongo gemahnt, inklusive Ledersessel und afrikanischem Ambiente.

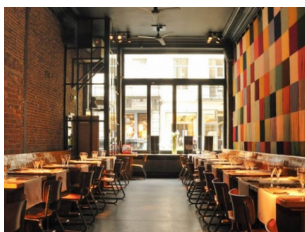


📞 +32 2 217 2187

🌐 www.belgaqueen.be/

✉ info.brussels@belgaqueen.be

📍 rue du Fossé aux Loups 32, Brüssel



📷 by thefork.com

Bonsoir Clara

"Grossartiges Restaurant in Toller Umgebung"

Ein reizendes Restaurant (mit einer netten, jungen, geselligen Atmosphäre) im Herzen der (kleinen) Nachbarschaft der Mode in Brüssel. Das Menü ist eher schwer zu beschreiben, nennen wir es kosmopolitisch. Das richtige Lokal, wenn einige Ihrer Gruppe französisch, andere italienisch, und wieder andere orientalisches essen möchten. Das Restaurant ist ausreichend gross, um alle Mitglieder Ihrer Gruppe an Ihrem Tisch sitzen zu lassen. Die Gerichte sind grossartig, die Preise entgegenkommend!



📞 +32 2 502 0990

✉ info@bonsoirclara.be

📍 Antoine Dansaertstraat 22, Brüssel

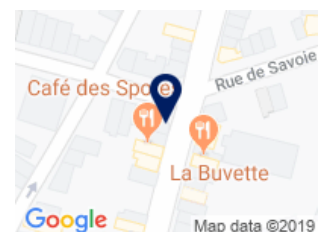


📷 by gifrancis ©

La Buvette

"Contemporary Cooking"

This intimate restaurant in Saint-Gilles has been garnering rave accolades since it opened, for its ingredient-driven approach and highly creative cooking. The restaurant interiors are well laid-out, with minimalistic furnishings and decor choices. Black has a conspicuous presence in the design, from the table-tops and the banquettes to an entire wall. The mosaic-tiled floor and ceilings add a nice touch. The food menu is a straightforward eight course, regularly changing affair, and won't confuse you with too many choices. Artisanal ingredients, inventive cooking and impeccable presentation are the hallmarks of the kitchen, and are bound to delight. The wine list throws up excellent pairing options. Reservations are recommended.



📞 +32 2 534 1303

🌐 www.la-buvette.be/

📍 Chaussée d'Alseberg 108, Brüssel



by TheAndrasBarta

+32 2 523 0958

Brasserie La Paix

"Top Rated Restaurant"

This Michelin-rated brasserie combines traditional Belgian cuisine with international aesthetics and modern techniques. True gourmands should partake of the tasting menu, for which the chef surprises and delights diners with a series of inspired dishes. This eatery is very much in demand so be sure to reserve a table very far in advance.



www.brusselslife.be/en/address/brasserie-la-paix

Rue Ropsy-Chaudron 49, Brüssel



by Sponchia

+32 2 346 6615

Bon Bon

"Market-Fresh Cuisine"

Bon-Bon's menu changes often, depending on what is currently available in the local market, allowing the chef to work with the freshest ingredients possible. The Michelin-rated restaurant takes pride in offering inventive main courses as well as whimsical twists on desserts. The friendly staff is happy to guide diners in choosing wines to complement their meals.



www.bon-bon.be/

Avenue de Tervueren 453, Brüssel



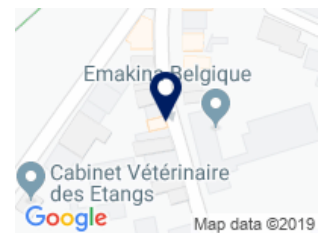
by nataliaaggiato

+32 2 672 4565

Restaurant Le Coriandre

"Creative Gastronomy"

Bending tradition, quality and creativity, this little restaurant attracts locals and tourists alike. With Chef Damien Vanderhoeven leading the kitchen, the dishes are unforgettably fresh and the service won't disappoint you either! The menu changes every 2 months depending on the seasonality and availability of fresh ingredients. From foie gras, Breton Langoustine to delectable ice creams, rolls etc, you can try a variety of dishes and also an extensive wine list to go with it. A must-try, this gourmet restaurant is adored by critics and regular patrons.



www.lecoriandre.be

rue Middelbourg 21, Watermael-Boitsfort

Schließen Sie sich uns an bei:

cityseeker.com