

"Best Contemporary & Fusion in Brussels"

Gecreëerd door : Cityseeker

📍 6 Locaties in uw favorieten



📷 by Laura Peruchi on Unsplash
©

Belga Queen

"Oesters, Sigaren en Bieren"

Voor een betekenis van wat een Belgisch bierhuis zou moeten zijn, de Belga Queen in Brussel is zeker om deze definitie te verstrekken. Het restaurant dat eens handelsbank huisvestte is gesitueerd in vier delen, het restaurant, de oesterbar, een bierbar en beneden, wordt de gast begroet bij de Club, om sigaren te roken in wat eens de kluis van een vroegere bank was. Het volledige gebouw is echt een overweldigend gebouw dat in de belle-époque stijl wordt gecreëerd. Het voedsel wordt gecreëerd door doend chef Antoine Pinto en gaat ver voorbij ingrediënten die in typische bierhuisschotels worden gebruikt, gebruikt hij hoofdzakelijk Belgische ingrediënten; de bieren, de wijnen en de lokale opbrengst volledig met een teken aan Belgische sentimentaliteit. De bierbar is hoognodig; zij verstrekken de gast van echte „trappist bieren, in totaal zeven bieren van het vat en meer dan 30 regionale, gebottelde bieren. Bij de oesterbar, wordt de sfeer geplaatst keurig met een waterdaling draperend over de muur, en de selectie van zeevruchten is vrij overweldigend maar volledig voorbereid aangezien u wacht. Beneden, na diner, is de Club Belga beschikbaar aan gasten en biedt Cubaanse sigaren evenals een uitgebreide cocktails lijst aan. Binnen de Club, betaalt decoratie hulde aan de koloniale Belgische Kongo met zijn makkelijke, leerstoelen en een atmosfeer die u aan de wilde Afrikaanse steppen vervoerden.



☎ +32 2 217 2187

🌐 www.belgaqueen.be/

✉ info.brussels@belgaqueen.be

📍 rue du Fossé aux Loups 32, Brussel



📷 by thefork.com

Bonsoir Clara

"Mooi Eclectisch Restaurant"

Dit is een heerlijk restaurant met een jonge, levendige sfeer in het hart van het Brusselse modedistrict. Het menu is moeilijk onder te brengen in één categorie omdat het zo gevarieerd is als iemand maar kan wensen. Dit is een uitstekende keuze voor een groep met verschillende smaken, en voor diegenen die een heerlijke maaltijd willen in een aangename omgeving. Het restaurant is ruim, de bediening vriendelijk en de prijzen redelijk.



☎ +32 2 502 0990

✉ info@bonsoirclara.be

📍 Antoine Dansaertstraat 22, Brussel

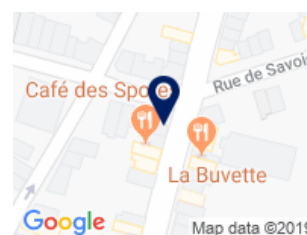


📷 by gifrancis ©

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.





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.



by TheAndrasBarta

+32 2 523 0958

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

Rue Ropsy-Chaudron 49, Brussel



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.



by Sponchia

+32 2 346 6615

www.bon-bon.be/

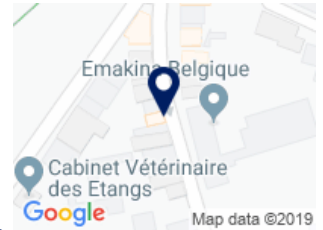
Avenue de Tervueren 453, Brussel



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.



by nataliaaggiato

+32 2 672 4565

www.lecoriandre.be

rue Middelbourg 21, Watermael-Boitsfort

KIJK MET ONS MEE:

cityseeker.com