

## La Mirabelle

**Le cadre et l'accueil:** On y trouve un beau jardin en étage et une impression de campagne à la ville délicieuse. Le service est l'un des meilleurs de Bruxelles, toujours souriant, efficace et flexible. **La carte et les vins:** La cuisine est variée et mêle plats traditionnels (filet américain, onglet à l'échalote...) et quelques mets d'ailleurs et de belles suggestions régulièrement renouvelées. Côté vin, il y a de tout et du bon. Seul bémol, mieux vaut éviter la cuvée du patron qui laisse parfois quelques traces le lendemain... **Est-ce cher?** Vraiment pas. On tourne autour des 25 € par personne.

➤ Chaussée de Boondael 459,  
1050 Bruxelles (Ixelles),  
02/649.51.73,  
www.mirabelle.be

## Les Pêcheries

**Le cadre et l'accueil:** L'agréable terrasse à l'ombre et au bord d'un étang vaut à elle seule le déplacement. On y va aussi pour les concerts de jazz le 3e samedi du mois. **La carte et les vins:** Un beau choix de plats, traditionnels ou plus sophistiqués, qui fait une place importante aux viandes (bœuf limousin, entrecôte argentine, pintadeau farci...) et une toute petite aux poissons (pavé de thon rouge, lieu rôti). On trouve aussi des menus déclinés selon les saisons. La carte des vins renseigne surtout un excellent choix de crus français et une petite sélection de vins du monde. **Est-ce cher?** Il faut compter une trentaine d'euros par personne; le prix juste.

➤ Rue des Pêcheries 97, 1170  
Bruxelles (Watermael-Boitsfort),  
02/673.90.24,  
www.lespêcheries.be



Viva M'Boma

## Museum Café

**Le cadre et l'accueil:** Au niveau du cadre, rien à redire, si vous n'aimez pas les peintures classiques, ouvrez une porte. Si vous vous sentez à l'étroit, ouvrez encore une porte. Pas la peine de gueuler sur la déco, y a trop de gens concernés. Si vous voulez voir le Sablon de derrière, c'est vraiment "the place to be". Accueil sympa, avec le sourire en plus. **La carte et les vins:** Un self-service intelligent new wave si j'ose dire avec des préparations à la minute. La carte des vins est surtout une carte des bières... **Est-ce cher?** Non, comptez 25 € par personne.

➤ Rue de la Régence 3, 1000  
Bruxelles, 02/508.35.80.  
www.museumcafe.be

## Le Bol d'Air

**Le cadre et l'accueil:** Si le lieu peut paraître un peu austère, le joli jardin fleuri, situé à l'orée de la forêt de Soignes, est absolument parfait pour un repas estival. Le service est hyper-pro. **La carte et les vins:** Le menu à prix fixe de 36 € permet de choisir entre 16 entrées, 20 plats de viande ou de poissons et une dizaine de desserts. Ici, on travaille la fraîcheur des produits et



Les Pêcheries

une cuisine du marché à l'ancienne. Côté cave, ça se défend pas mal non plus avec un large choix de vins de France. **Est-ce cher?** Une trentaine d'euros par personne, mais vu les portions gargantuesques, c'est quasiment donné.

➤ Avenue du Grand Forestier 2,  
1170 Bruxelles (Watermael-Boitsfort),  
02/672.57.79, www.resto.be/boldair

## Cook & Book

**Le cadre et l'accueil:** L'endroit compte sept espaces de librairies thématiques (au moins), et la plupart ont leurs tables assorties. Choisir sa terrasse selon l'humeur du jour autour de la place du Temps libre, un vaste espace piétonnier où jouent les enfants et où on peut même emprunter un cuistax! **La carte et les vins:** On peut y déguster des merveilles comme la lasagne de pommes de terre, herbes et pesto. On ne vient pas ici pour découvrir des grands crus. La

cave se résume au strict nécessaire. **Est-ce cher?** Pour une cuisine imaginative et un espace original et tranquille, les 30 € ne sont pas excessifs.

➤ Avenue Paul Hymans 251,  
1200 Bruxelles, 02/761.26.00.

## Viva M'Boma

**Le cadre et l'accueil** 34 places dans une arrière-cour à l'abri de la pollution et du bruit du centre-ville, une terrasse bankirai et murs blancs qui vous laisse découvrir, sans souffrir de la chaleur, la cuisine la mieux cotée de la ville en ce moment. **La carte et les vins** Grande spécialiste de cuisine canaille, Katia et ses saucisses est la seule femme belge fière d'annoncer qu'elle a des testicules flamands. Carte des vins digne de la carte des mets. **Est-ce cher?** Raisonnable. Quoi, vous n'y êtes jamais allé?

➤ Rue de Flandre 17,  
1000 Bruxelles, 02/512.15.93.