SUGGESTIES VAN HET MOMENT | SUGGESTIONS DU MOMENT

VOORGERECHTEN | ENTREES

Soep van de dag - Potage du jour 1-3 — 9

Gebakken boschampignons met toast 4-7 — 19
Poêlée de champignons des bois, toast

Tartaar van Sint-Jakobusvruchten, Grany Smith en shilfers foie grasl 3-4-12 — 24
Tartare de Saint-Jacques, Grany Smith et copeaux de foie gras

HOOFDGERECHTEN | PLAT PRINCIPAUX

Kalfsniertjes, dragonmosterdroomsaus, seizoensgroenten en geroosterde aardappelen 2-3-4-7-13 — 26
Rognons de veau, crême de moutarde à l'estragon, légumes de saison, pommes de terre rôties

Gevulde fazantenfilet à la Brabançonne met fijne champagnesaus 1-3-4-14 — 30
aardappelen Amandine
Filet de faisan farci brabançonne, sauce fine champagne, pommes Amandine

NAGERECHTEN | DESSERTS

Crème brulée 1-4 — 12

Appeltaartje van het huis, vanille-ijs 1-4-7-14 — 14
Tartelette aux pommes minute, glace vanille

Kaasbord, brood, boter 2-4-7-14 — 15
Assiette de fromages, pain, beurre

DAGSCHOTEL - PLAT DU JOUR

Elke middag van dinsdag tot vrijdag | Chaque midi, du mardi au vendredi **16**

Stoffen of ingrediënten die in de samenstelling van de gerechten vallen: 1 ei, 2 mosterd, 3 pinda's , 4 melk, 5 schaaldieren , 6 lupine, 7 gluten, 8 vis, 9 sesam, 10 sulfieten, 11 soja, 12 weekdieren, 13 selderij, 14 noten

Substances ou ingrédients entrant dans la composition des plats : 1 oeuf, 2 moutarde, 3 arachides, 4 lait, 5 crustacés, 6 lupin, 7 gluten, 8 poissons, 9 sésame, 10 sulfites, 11 soja, 12 mollusques,13 céleri, 14 noix

La Laiterie : Une légende culinaire à redécouvrir



Eric-boschman.be



Un restaurant intemporel et chaleureux

Les légendes ne meurent jamais, c'est pour cela qu'elles sont des légendes. C'est le cas de certains restaurants qui défient le temps. D'autant plus dans une période où les concepts durent 2 à 3 ans avant de se rénover totalement.

Je vous emmène cette semaine à la redécouverte d'un endroit qui existe depuis la nuit des temps, qui a été rénové en 2018 et que, comme la plupart d'entre nous, vous avez rangé dans le coin de votre cerveau réservé aux excellents souvenirs où vous n'êtes plus allé depuis pfffffffff au moins 7 ou 8 kilos...

Julien à la manœuvre en salle, Patrick aux fourneaux, font revivre ici l'idée de l'estaminet tel que les cartes postales voudraient nous faire regretter. D'ailleurs, la première salle, celle par laquelle on arrive, joue à fond sur ces codes-là : banquette, murs de briques apparentes, grand comptoir, rien ne manque. On grignote ici, une boulette, un toast cannibale autour d'une bonne bière, sans se casser la tête. Et ce dès 11H30 le midi et 18h30 le soir. On cause à l'équipe comme si on était à la maison. D'ailleurs, pour les habitués, c'est le cas et ça se sent. La déco des salles de restaurant est toute simple, elle joue la lumière, dans un lieu aux petites fenêtres, tout entier tourné vers la terrasse. En hiver, on se tournera vers le feu ouvert qui accentue le côté « familial » de l'endroit où l'on se sent toujours à la maison.

Une carte gourmande et authentique

Au niveau de la carte, le chef joue résolument la carte « brasserie bruxelloise » : les fondus aux fromages Vieux Bruges, les croquettes de crevettes ainsi que les tartares, le cabillaud et un bel assortiment de viandes auxquelles la cuisson au four à braises végétales Mibrasa apporte une saveur toute particulière ainsi qu'une cuisson parfaite sans raidir la viande. Je vous passe la mousse au chocolat et la dame blanche, faudrait pas exagérer non plus. De jolies suggestions qui vont de 14 à 33€ et un plat du jour à 16€ indiquent que l'on joue dans la cour des excellents ratios prix/plaisir.

Un clin d'œil aux traditions bruxelloises

Petit clin d'œil aux Bruxellois, qui, comme chacun ne le sait plus, sont qualifiés de « mangeurs de poulet » : le dimanche ici, on se bouscule pour le PFCS. Poulet/Frites/Compote/Salade, un combo aux racines ancestrales qui possède ce qu'il faut de régression pour en faire un must-have.

Une sélection de vins à découvrir

La carte des vins est classique, de bon aloi. On est au sud de Bruxelles, il ne faut pas l'oublier. Par contre, n'hésitez pas à demander conseil et à choisir à votre soif. Je veux dire par là qu'il y a une jolie sélection au verre et à la demi-bouteille, ce qui est devenu rare.

En conclusion

J'y ai passé un moment tranquille et bien bon. Alors, oui, j'y retournerai !

La Laiterie Chaussée d'Alsemberg 3, 1630- Linkebeek 02 378 44 68