SUGGESTIES VAN HET MOMENT | SUGGESTIONS DU MOMENT

VOORGERECHTEN | ENTREES

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

Terrine van wild met Porto, confijt van sjalotten en toast 1-7 — 16
Terrine de gibier au Porto, confit d'échalotes, toast

Crême brulée met ganzenlever 1-4 — 16
Crême brûlée au foie gras

HOOFDGERECHTEN | PLAT PRINCIPAUX

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

Hazenrug met Grand Veneursaus, knolselderpuree, veenbessencompote en seizoensgroenten 3-4-7-13 — 38
Râble de lièvre sauce Grand Veneur, purée de céleri, compote d'airelles, sélection maraîchère

NAGERECHTEN | DESSERTS

Millefeuille met Callebaut-chocolade 1-4-7-14 — 12
Mille-Feuille au chocolat Callebaut

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 in Linkebeek: heerlijk genieten in een authentiek kader



Gilles Vandroogenbroeck

HLN

In 2018 nam Julien Goldé restaurant La Laiterie over in Linkebeek. De man had er dan al een uitgebreid parcours in de horeca opzitten en droomde van een eigen zaak. Hij bouwde La Laiterie uit tot een oergezellige brasserie, waar je kan genieten van heerlijke vlees- en visgerechten en klassiekers uit de Belgische keuken. "Het concept van La Laiterie is gebleven. Ik heb het alleen nog beter gemaakt."

Restaurant La Laiterie ligt vlak op het kruispunt van vier gemeenten: Beersel, Linkebeek, Ukkel en Drogenbos. "Vroeger had je in de Brusselse periferie meerdere restaurants met deze naam", zegt uitbater Julien Goldé. "Het waren zaken waar de Brusselse bourgeoisie kwam genieten van een boterham met plattekaas en een glas geuze. De meesten zijn verdwenen, behalve La Laiterie aan het Josaphatpark in Schaarbeek. En deze zaak uiteraard."

Snel beslist

Zeven jaar terug nam Julien Goldé La Laiterie over samen met zijn vader Michel. "Ik ben 46 jaar oud en ken dit restaurant al heel mijn leven. Hoe oud de zaak precies is weet ik niet, maar volgens onze architect dateert het gebouw uit 1812." Julien Goldé besliste in 2018 om La Laiterie over te nemen. Lang moest hij daar niet over nadenken. "In nog geen 48 uur tijd was de deal rond", lacht Julien. "Toen de vorige eigenaar het restaurant te koop zette was ik meteen geïnteresseerd. Er waren meerdere kandidaten en dus moest ik wel snel beslissen. Na een gesprek met de vorige eigenaar heb ik snel de knoop doorgehakt."

Authenticiteit

Julien stak hart en ziel in de zaak en maakte er een bijzonder gezellige brasserie van. Je kan er zowel 's middags als 's avonds komen eten, maar de zaak is ook in de namiddag open voor een drankje, een kleine snack of dessert. "Ik heb getracht om de authenticiteit van de zaak zoveel mogelijk te bewaren. Maar dan beter", lacht Julien. "La Laiterie is gezellig en rustiek, zoals de typische cafés van vroeger. We hebben een prachtige toog, een houtkachel, een plafond met rustieke houten balken en een authentieke vloer. Als klant vond ik het vroeger een heel sfeervolle zaak. En die typische sfeer heb ik zoveel mogelijk proberen bewaren."

Houtskooloven

Tijd om te proeven! Op de kaart van La Laiterie vind je een aantal klassiekers, zoals vol-au-vent en Vlaamse stoverij. Maar de specialiteit van het huis zijn de vleesgerechten. In de keuken wordt het vlees gegrild in een houtskooloven. Als voorgerecht kiezen we voor de rundscarpaccio en de kaaskroketten met Oud Brugge kaas. De carpaccio is uit het boekje: heerlijk vers, perfect afgekruid en fraai gepresenteerd. De kaaskroketten zijn heerlijk smeuïg en vergezeld van een fris slaatje. Nadien kiezen we voor de Ribeye en de filet mignon. Het vlees is perfect gebakken en bijzonder lekker van smaak. De frietjes, het slaatje en de groene pepersaus maken het geheel af. Voor een vleesliefhebber is La Laiterie echt wel the place to be.

Kip met appelmoes

"We kiezen bewust voor een traditionele brasseriekeuken, maar we hebben ook een aantal seizoensgebonden suggesties", zegt Julien. "En ook voor vegetariërs hebben we heel wat op de kaart staan. Op zondagmiddag serveren we gebraden kip met appelmoes en frietjes, dat is intussen een echte klassieker geworden. Wat ons ook onderscheid van andere zaken zijn de verschillende ruimtes met elk hun eigen sfeer. Zo is er een aparte ruimte met een speciale kinderhoek, wat ideaal is voor gezinnen met kinderen. In de zomer kan je ook eten op ons terras, terwijl de wintertuin met open haard ideaal is voor de koudere maanden. Je zit hier vlak bij de hoofdstad, maar toch kan je hier in alle rust genieten. Wat wil je nog meer?"

11 december 2025