



**BRUXELLES**

## Belga Queen

### **Belga Queen**

32 Rue aux Loups 1000

Bruxelles.

Tél. +32 (0)2 217 21 87.

Ouvert tous les jours.

D.R.

**> Une ancienne poste néo-classique recyclée en succursale de banque a finalement trouvé une fonction bien plus gourmande.**

Transformée en immense brasserie par la grâce d'Antoine Pinto, architecte atypique d'origine portugaise et vrai Bruxellois, elle est devenue un haut lieu de la ville. Et on ne raconte pas d'histoires côté qualité et fraîcheur à Antoine Pinto, également cuisinier. Pas ingrat envers son pays d'adoption, il cultive sa belgitude au point de célébrer le terroir et la cuisine avec passion. Feuilleté de crevettes ostendaises,

rillettes d'anguille fumée, saumon massé à la bière Rodenbach, filet de sandre à la blanche de Steendonck, carré d'agneau en croûte de moutarde de Gand, Coucou de Malines -une volaille très goûteuse rôtie-, boulettes liégeoises et salade au vinaigre de bière, entrecôte ou filet avec une béarnaise à la bière, les propositions sont toutes plus alléchantes les unes que les autres. Les vins proviennent, dans la mesure du possible, de domaines appartenant à des Belges, et les bières, cela va sans dire, sont toutes du Plat Pays. Un bar leur est consacré au sein de l'établissement, plus un

coin réservé à l'écailler pour les envies de fruits de mer. Au sous-sol, on peut prolonger la soirée dans l'ancienne salle des coffres, un lounge à l'ambiance totalement différente, de style colonial, clin d'œil au Congo Belge. Alcools somptueux, beaux cocktails et un choix important de havanes vous attendent. Dans la salle principale, l'immense verrière dispense un jour zénithal ou le noir profond de la nuit, mais on peut préférer les côtés plus intimes et se repaître du ballet incessant des serveurs au milieu d'une clientèle joyeuse et ravie. ●

A.L.

