



## L'ASSIETTE

Prix moyen du couvert: 30€.  
Menus: lunch (2 serv.) à 13,50€.  
Plat du jour à 8€.  
Menu du jour (3 serv.) à 16€.  
Menu gourmand à 25€.

## SPÉCIALITÉS

Tartare de scampi aux baies roses et pignons de pin en robe de saumon fumé, Cassolette de calamars à l'armoricaine, Carpaccio, Filets de rouget saisis à l'huile d'olive sur un risotto de Saint-Jacques, Compression de cabillaud aux asperges vertes, purée de patates douces, Lingot de spéculoos glacé «maison», Crumble à la rhubarbe et son caramel «maison».

## LA SŒUR DU PATRON

**Sous la houlette du chef corse, Christian Halgand, cette adresse qui fleurit sur toutes les lèvres a acquis maturité et dextérité dans l'art de manier les saveurs dans un décor étonnant.**

Souffle d'évasion à la carte de ce lieu culte qui n'hésite pas à se démarquer par ses idées culinaires et autres événements ponctuels. Dernière innovation, les happy hours de 18h à 19h, le lounge et de nouvelles saveurs qui rappellent la terre natale du chef. Du maquis, il a ramené les herbes et le bon usage de l'huile d'olive si apte à pimenter les variations françaises classiques. Ici, plus qu'ailleurs, tout est mis en œuvre pour ne pas laisser les habitués, avec des suggestions renouvelées toutes les quinze semaines et des nouveaux choix de vins. Des menus gourmands à 25€ (3 serv. et choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts) sont imaginés tous les mois. Pour les banquets, il existe des menus particuliers à choix multiples (tout compris formules 3 services avec apéritif). Du côté des étiquettes, 17 pays se partagent une cave bien fournie où les découvertes sont à l'honneur.

Chaussée de Wavre 1700 à 1160 Auderghem.  
Tél. 02.675.00.92. [www.lasoeurdupatron.be](http://www.lasoeurdupatron.be)  
Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.

## L'ASSIETTE

Prix moyen du couvert: de 45 à 55€.  
Lunch d'affaires à 24€.  
Lunch à 16€.  
Menu minceur (3 serv.) à 45€.  
Menu "Coup de coeur" à 52€.

## SPÉCIALITÉS

Salade de mâche, Saint-Jacques et foies gras poêlés à vif, Truffes, méli-mélo de poires crues et poires caramélisées, Œufs brouillés aux truffes fraîches du Périgord, Duo de sandre de la Loire aux champignons des bois, Cœur de cabillaud danois rôti aux herbes, purée de pommes de terre à l'huile d'olive.

## AGRÈMENTS

Terrasse en cour intérieure.  
Banquets (70 cvts).  
Organisation d'événements en extérieur.

## LA TABLE DE L'ABBAYE

**Un cadre enchanteur en plein cœur de Bruxelles pour une parenthèse gourmande.**

Depuis plus de douze ans, Michèle Beauvois, épaulée par son fils Grégoire, accueille une clientèle fidèle dans une ambiance cosy et raffinée, propice au lunch d'affaires le midi ou encore au tête-à-tête le soir. L'ambiance feutrée fait alliance avec un décor baroque savamment illustré par l'hôtesse des lieux, décoratrice d'intérieur à l'origine. En bas, les tables juponnées de nappes blanches en dentelles ajoutent une touche de raffinement romantique et, à l'étage, un salon privé s'adapte à tout type d'événement: du repas d'affaires à la réception de mariage. Côté cuisine, les suggestions saisonnières du chef participent au sentiment de bien-être généralisé. Dès 2006, un nouvel espace "La suite" s'ouvrira à l'arrière du restaurant et accueillera petits déjeuners, lunch, dîners et bar le soir.

Rue de Belle Vue 62 à 1000 Bruxelles (bois de la Cambre).  
Tél. 02.646.33.95. [www.la-table-abbaye.be](http://www.la-table-abbaye.be)  
Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30. Fermé le samedi midi et le dimanche.