

**NL I** Ooit was viswinkel Noordzee een goed bewaard geheim onder vierkant bebrilde Dansaert-bewoners, maar inmiddels is het huis uitgegroeid (ook in de letterlijke zin) tot een van Brussels bekendste viswinkels annex degustatieplekken. Nu kunnen ook de internationale Brusselaars meegenieten van het lekkers uit onze zee, want amper drie weken geleden opende Noordzee een bijhuis aan het Luxemburgplein, in het hartje van de Europese wijk. Geen viswinkel hier, louter een plek waar je broodjes kunt bestellen of ter plekke aan hoge tafels kunt genieten van de heerlijke hapjes die over de toonbank komen. Het is nu al een overvloedig succes, en terecht: geprangd tussen een stel Duitsers en twee Italiaanse dames lieten we een heel assortiment bordjes aanrukken: een stel garnalenkroketten (€8 per stuk), een bord gefrituurde inktvisringen (€5), een stuk zwaardvis *a la plancha* met een mediterrane sausje (€9), enkele coquilles (€2,50 per stuk), mét oranje lijffe zoals vroeger en geserveerd met gestoofd witloof, een bord bouchot-mosselen (€6) en een bord zeemessen (€6), een delicatessie die vrij moeilijk vers te vinden is. De individuele prijzen lijken niet min, maar uiteindelijk betaalden we een redelijke 50 euro voor een overvloedige maaltijd voor twee personen, inclusief water en een lekker glas witte wijn. Elk hapje op zich was heerlijk vers en lekker gekruid. Wel een tip: wie uitgebreid maar rustig wil eten, kan maar beter zijn maaltijd in etappes bestellen, want wij kregen onze bestelde gerechten aan hoog tempo na elkaar geserveerd, zodat sommige borden al begonnen af te koelen voor we eraan begonnen. Binnenkort worden er warmtestralers geplaatst op het terras, maar voor koukleumen is er een zaaltje op de eerste etage. Al zal daar op donderdagavond maar weinig volk zitten, want dan worden de straten afgesloten en kunnen de euro-aperitiefvers een garnaaltje mee komen prikken op de tonen van een dj.

**EN I** There was a time when the Noordzee/Mer du Nord fish shop was a well-kept secret among the kind of people who live around Dansaert and wear glasses with rectangular frames. But now it has grown (including literally) to be one of the city's best-known fish shops-cum-tasting-establishments. Now the expats living in Brussels have a chance to enjoy delicacies from the local seas too, as just over three weeks ago Noordzee/Mer du Nord opened a branch on Luxemburgplein/place du Luxembourg in the heart of the city's European quarter. Not a fish shop this time, just a place where you can buy sandwiches or enjoy delicious snacks at high tables. The new establishment is already remarkably successful. And deservedly so. We squeezed in between a bunch of Germans and two Italian ladies and tucked into a whole range of little dishes: shrimp croquettes (€8), deep-fried squid rings (€5), a piece of swordfish *a la plancha* with a Mediterranean sauce (€9), some scallops (€2.50 each) with the orange piece like in the old days and served with steamed *witloof/chicon* (Belgian endives), a wee plate of bouchot mussels (€6), and a plate of razor clams (€6), a delicacy that is quite hard to find fresh. The individual prices might sound on the high side, but in the end we paid a reasonable €50 for a substantial meal for two, including water and a tasty glass of white wine. Each individual snack was delightfully fresh and deliciously seasoned. One tip, however: if you want to eat plentifully but at your ease, it would be a good idea to order your meal in stages - we got the whole caboodle at a rapid tempo, so that some dishes had started to get cold before we even started them. Soon they are going to install radiant heaters on the *terrasse*. For those sensitive to the cold, moreover, there is a wee dining room on the first floor. On Thursday evening there won't be many people there: the streets will be closed off and Euro-aperitif-sippers will be able to enjoy spearing a shrimp to music laid on by a DJ.

**EAT PARADE**



**YAGA** ●●●●  
 © Chaussée de Waterloo/steenweg 393, Brussel/Bruxelles, 02-347.47.82, di/ma/Tu > za/sa/Sa 12 > 22.00

**CURIOSITY** ●●●●  
 © Sint-Jobsteenweg 674 chaussée de Saint-Job, Ukkel/Uccle, www.curiosity-resto.be, di/ma/Tu > za/sa/Sa 11.30 > 23.00

**WINE IN THE CITY** ●●●●  
 © Koningin Astridplein 34 place Reine Astrid, Jette, 02-420.09.20, www.wineinthecity.be, di/ma/Tu > za/sa/Sa 10.30 > 18.30

**NL I** Yaël Trivus, de jonge chef die al het mooie weer maakte bij Kif Kif door in haar borden de Arabische traditie en de Joodse wereld tijdelijk met elkaar te verzoenen, heeft nu haar eigen restaurant geopend, dat een uitstekende en hoogst originele mediterrane keuken aanbiedt!  
**FR I** Yaël Trivus, la jeune chef qui a fait les beaux jours du Kif Kif en réconciliant la tradition arabe et le monde juif le temps de quelques assiettes, a ouvert son propre restaurant sur un coin de la chaussée de Waterloo, offrant une cuisine méditerranéenne délicieuse et originale.  
**EN I** Yaël Trivus, the young chef of Kif Kif, where she came up with dishes that achieved a temporary reconciliation between Arab tradition and the Jewish world, has now opened her own restaurant, offering an excellent and highly original Mediterranean cuisine.

**NL I** Curiosity opende pas afgelopen zomer de deuren, maar kan nu al rekenen op een schare trouwe aanhangers. Dat verbaast ons niets, want de sfeer is er vriendelijk en ongedwongen en de menukaart met hamburgers, pasta's en salades past volledig binnen dit concept.  
**FR I** Curiosity n'a ouvert ses portes que l'été dernier, mais peut déjà compter sur un groupe de partisans fidèles. Cela ne nous étonne pas car l'ambiance est décontractée et la carte, proposant des hamburgers, des pâtes et des salades, s'accorde parfaitement avec le concept.  
**EN I** Curiosity only opened last summer but can already count on a multitude of faithful regulars. Which doesn't surprise us at all, as the atmosphere is friendly and relaxed, and the menu, made up of hamburgers, pasta dishes, and salads, is perfect for this concept.

**NL I** Vele 'caves à manger', waar wijnhandelaars hun wijn vergezellen van wat lekkers, serveren niet meer dan wat schijfjes salami of olijven. Wine in the City slaagt er wel in de flessen die het verkoopt vleugels te doen krijgen door er tapas en bereide gerechten bij aan te bieden.  
**FR I** Beaucoup de «caves à manger» se contentent de débiter quelques tranches de saucisson ou d'ouvrir un bocal d'olives. À Jette, une adresse parvient à déployer les ailes des bouteilles qu'elle vend en proposant des tapas mais aussi des plats cuisinés: Wine in the City.  
**EN I** Many "caves à manger" - wine cellars with food - are happy just to offer a few slices of sausage or open a jar of olives. In Jette, however, there's a place - Wine in the City - that manages to show off its wines to greater advantage by serving both tapas and cooked dishes.