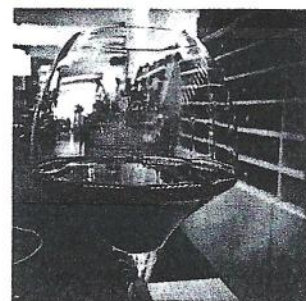


EAT-IN

PAR MICHEL VERLINDEN



L'ENFANT GÂTÉ

Type de cuisine: *brasserie*

Où: *Habay-la-Neuve*

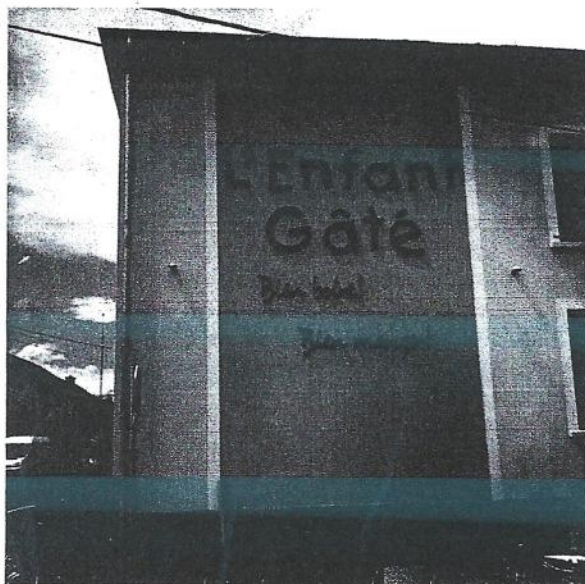
Pour qui: *family men*

Budget: *+/- 25 euros par couvert*

Envie d'emmener sa famille au restaurant ? Avec « Bien boire, bien manger » pour sous-titre, L'Enfant Gâté s'engage à régaler. Bonne nouvelle, c'est vrai. On l'a mesuré le temps d'un déjeuner sur le pouce, simple mais savoureux. Soit des courgettes farcies, plat d'obédience familiale. La viande est irréprochable, c'est rare pour cette sorte de préparation sur laquelle les restaurateurs margent sans foi ni loi. Un flanc tomates-poivrons joue l'accompagnement fraîcheur. On boit quoi ? Un produit de la région introuvable ailleurs : une Rulles 13 au froment.

13, rue de Luxembourg, à 6720 Habay-la-Neuve.

Tél. : 063 400555. www.enfantgate.be Ouvert de midi à 14 heures et de 18h45 à 22 heures. Fermé le lundi.



WINE IN THE CITY

Type de cuisine: *française créative*

Où: *Bruxelles*

Pour qui: *fous de flacons*

Budget: *+/- 40 euros par couvert*

Wine in the city, caviste spécialisé « accords mets-vins » où grignoter une planche de fromages ? Pas seulement. Depuis deux ans, l'adresse restaure les clients de façon imparable. Et en s'acquittant d'un droit de bouchon de 10 euros, en plus du prix d'achat en boutique, on peut déguster les bouteilles que l'on aime – Alain Graillot, Coume del Mas... Au bout, une cuisine ouverte, ancre du chef Eddy Munster. Le « Vitello Tonnato à ma façon » est un tableau dans lequel câpres, coulis de poivron, balsamique et mayonnaise au wasabi sont comme des coups de pinceau. Les raviolis de noix de Saint-Jacques aux girolles, soulignées par une sauce montée au beurre blanc, sont tout aussi parfaites.

34, place Reine Astrid, à 1090 Bruxelles. Tél. : 02 4200920.

www.wineinthecity.be Ouvert du mardi au samedi de midi à 14h30, et le vendredi de 19 heures à 21h30.