

L'expertise du goût



EMBARQUEZ À BORD DU BELGA QUEEN, LA BRASSERIE EMBLÉMATIQUE DE LA FLOTTE PINTO, POUR UN VOYAGE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LES RICHESSES DE NOTRE PAYS. DANS CE LIEU D'ÉVASION AUX ATMOSPHÈRES MULTIPLES, LE CHOIX DES MATIÈRES NOBLES EST PRIMORDIAL.

Entre l'écailler et ces plateaux gargantuesques, le restaurant niché sous l'imposante verrière, le bar à bière et le club privé aux arômes de havanes nos yeux et nos papilles balancent ! Si cette adresse bruxelloise mythique fait des heureux depuis des années, c'est sans nul doute grâce à son cadre hors du commun et ses assiettes délicieuses, mélange subtil de belgitude, d'ingéniosité et de perfection. Il faut dire que le maître des lieux, Antoine Pinto, a le flair pour dénicher des produits d'exception, des matières premières qui ont le petit truc en plus qui marque la différence. À l'écailler - un des meilleurs de notre capitale - homards, tourteaux,

langoustines et huîtres rigoureusement sélectionnés et frais du jour valent le



détour. Sans compter sur la nouvelle trouvaille d'Antoine Pinto : le caviar belgo-russe Imperial Heritage, un authentique caviar russe confié aux mains de Raf Palmans et Koenraad Colman. Ces deux Belges peuvent se targuer d'être le seul partenaire étranger à bénéficier du savoir-faire des spécialistes russes sous l'appellation Imperial Heritage Caviar. Des perles noires osciètres au petit goût de noisette, cachées précieusement dans une boîte estampillée de l'aigle impérial à deux têtes, emblème de la dynastie Romanov. Cette petite merveille se déguste au Belga Queen, comme

condiment pour relever un plat ou de manière traditionnelle à la Russe accompagnée de la vodka belge Obey qui provient de la région de Louvain. L'heure de « l' after-dinner » sonnée, on se laisse séduire par les arômes chauds du café Ponti, confectionné à partir des meilleurs grains de café « Pur Arabica » en provenance d'Amérique Latine, d'Asie et d'Afrique et torréfié par un maître torréfacteur belge. La crème des crèmes qui se savoure au Belga Queen... Pas de panique si vous ne pouvez plus vous en passer, le café Ponti peut aussi s'emporter. Merci Monsieur Pinto ! ■

>> Ouvert 7/7 jours. Cuisine ouverte de 12h à 14h30 et de 19h à minuit. Club ouvert du lundi au samedi dès 19h. DJ du mercredi au samedi à partir de 22h. Rue du Fossé aux Loups 32, 1000 Bruxelles. 02 217 21 87. Surfez sur le nouveau site internet www.belgaqueen.be accessible via les tablettes et les smartphones !

