

Flair

VIVA VEGAN



**Onze favoriete
plantbased
eetadressen
in België**



Inhoud

Antwerpen	3
Vlaams-Brabant.....	16
Brussel.....	19
Limburg.....	27
Oost-Vlaanderen.....	31
West-Vlaanderen.....	42
Luik.....	47



Plantaardig eten saai? Vergeet het!
In deze online Viva Vegan-restogids nemen we je mee langs onze favoriete vegan eetadresjes in België. Deze plantaardige restaurants herinneren je eraan hoe kleurrijk, verrassend én misdadig lekker honderd procent veganistisch eten kan zijn.

Bar d'Henri

ANTWERPEN



© HELLEN VERHELST

Bourgondisch, maar dan plantaardig, dat is Bar d'Henri in een notendop. Denk maar aan plantbased tapas zoals seizoenskroketjes, samosa's, traag gegrilde mais, nacho's...

You name it! Slurp er een heerlijke cocktail of ander fris drankje bij en je avond is gemaakt. En op de jazzavonden en feestjes krijg je er ook nog eens een streepje muziek bij.

Troonplaats 1, 2018 Antwerpen, Bardhenri.be.

Camion & Camionette

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



© MORREC

Chef lifestyle Judith: ‘Camion won de tweede prijs in de categorie ‘beste lunch’ van BE Vegan. En dat is helemaal terecht, al mochten ze van mij ook de eerste prijs krijgen. Hun toast gekapt met vegan preparé, pesto, veganaise en olijvencrumble is gewoon de állerbeste. Reserveer zeker ook eens voor hun brunch: beentjes onder tafel schuiven en allerlei lekkers wordt naar je tafel gebracht. Als we iets te vieren hebben, gaan we naar het zusje van Camion, Camionette, bij ons om de hoek. Daar geniet je van een volledig vegan menu in het gezellige Berchemse Pakt. De bediening is in beide zaken enorm vriendelijk en relaxed, aanraders!’

Paleisstraat 7 (Camion) & Regine Beerplein 1 (Camionette),
Antwerpen, Camion-ette.be.



HART

ANTWERPEN



© DASHA CROITORU

Bij HART ben je welkom voor brunch, tapas, koffie en meer! Het volledig plantaardige restaurant heeft enkele unieke en overheerlijke gerechtjes op de kaart staan. Denk maar aan een Chileense hotdog, pannenkoeken met krieken, *scrambled* tofoe en zoveel meer. Van keuzestress gesproken! Op zaterdagavond kan je er dan weer terecht voor lekkere tapas. HART zorgt steevast voor verzorgde, superlekkere bordjes. Een aanrader, dus!

Minderbroedersrui 34, 2000 Antwerpen, Hart-antwerpen.be.

Humm

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



© NICCOLA.BE

Artdirector Line: 'De *place to go* voor een vriendinnenavond: Humm. We doen er steevast aan *food sharing*, want een tafel vol kleurrijke mezze maakt de avond toch instant gezellig? Ze openden onlangs een deli next door, ik kan niet wachten om hun *on the go bowls* uit te testen.'

Dageraadplaats 31/33, Antwerpen, [Humm.love](https://www.humm.love).

Tastebuds

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



© MARJORIE ROMEIJN

Modejournalist Catherine: ‘Jarenlang keek ik watertandend naar de veggie en vegan fastfoodzaken in wereldsteden als Amsterdam en Londen. Waarom hebben ze dat bij ons niet? dacht ik dan. Wel, mijn gebeden zijn verhoord dankzij Tastebuds. Deze hippe snackbar brengt vegan funfood naar Antwerpen. De *loaded fries* zijn nu al de sensatie van ‘t Stad.’

Dageraadplaats 15, Antwerpen, Tastebudsantwerp.

Spritz

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



Modejournalist Chloë: 'Spritz staat al een tijd bovenaan op mijn lijstje. Het is de eerste honderd procent plantaardige Italiaanse trattoria en bar in Antwerpen. Je smult er van klassiekers als spaghetti alla carbonara tot meer onbekende streekgerechten uit Noord- en Zuid-Italië. En uiteraard hoort daar een heerlijk wijntje of Spritz bij. *A presto!*'

Oude Koornmarkt 11, Antwerpen, Spritz-antwerp.com.

Circus

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



© SIEN LAUWERS

Lifestylejournalist Laura: ‘Een gezellig interieur, een originele menukaart, uiterst vriendelijke bediening, een binnenkoer waar je even vergeet dat je midden in de stad zit én een luiertafel: er zijn meerdere redenen waarom ik graag bij Circus over de vloer kom. Hoewel ik veganist noch vegetariër ben, kan ik de biologische keuken van Circus ten zeerste smaken. Niet alleen de ontbijt- en lunchgerechten zijn *to die for*, ook de versgeperste sapsjes en huisgemaakte desserts vrij van geraffineerde suikers zijn een bezoekje waard. Aperoliefhebber? Hier proef je van de lekkerste natuurwijnen en bijbehorende hapjes.’

Kasteelpleinstraat 26, Antwerpen, Circusrestaurant.be.

Have a Roll

ANTWERPEN



Iedereen kent natuurlijk de klassieke *cinnamon rolls*! Bij Have a Roll zijn deze kaneelrollen volledig vegan en er is keuze uit verschillende smaken: van appel over *caramel pecan* tot speculaas en *blueberry vanilla custard*. Naast in Antwerpen hebben ze ook vestigingen in Brussel en in Gent! De hotspot is daarbij ook nog eens very *Instagrammable*.

Oudaan 15/31, 2000 Antwerpen, Havearoll.com.

De broers van Julienne

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



© NICCOLA.BE

Reportagejournalist Elien: ‘Nog voor vegan eten een trend werd, leerde De broers van Julienne me al dat veggie of vegan eten niet eentonig hoeft te zijn. De kaart biedt je veel boeiende gerechten met een internationale touch. En ook de quiches die je er kan meenemen uit de grote, verleidelijke toog tonen aan dat je ook zonder vis of vlees heel out-of-the-box kan gaan en gevarieerd kan eten. Sla zeker ook het dessert niet over. Hoewel ik helemaal niet zo’n zoetekauw ben, ga ik hier altijd overstag.’

Kasteelpleinstraat 45/47, Antwerpen,

Debroersvanjulienne.be.

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



© LARISSA GUMUCHDJIAN

Hoofdredacteur Eva: ‘Het interieur van wijnbar en plantbased restaurant and/or viel me al in positieve zin op: discreet, rustig, met een lange gebogen toog waar je aan kan eten en een paar tafeltjes. Maar de ware verrassing kwam pas toen ik ook echt ging proeven. De honderd procent plantaardige bordjes om te delen – bij je gekozen flesje wijn – zijn stuk voor stuk kunstwerkjes. Er waren radijsjes met cashewkaas, een toast met plantaardige ‘feta’, een avocado met kruidige olie en zeekraal, pikante aardappeltjes. Alles was verrukkelijk, met echt bijzondere smaakcombinaties. Aan de dessertkaart ben ik niet meer geraakt, dus ik ga zeker terug.’

Haantjeslei 1, Antwerpen, Andorantwerp.com.

Icelab Nicecream Creations & Pura Vida Taco's

ANTWERPEN

Favoriet
van de
redactie



©SISSELS PHOTOGRAPHY

Socialmediamanager Demi: 'Ooit testte ik bij de Antwerpse ijszaak Icelab Nicecream Creations hun vegan cheesecakesmaak en sindsdien denk ik er nog vaak aan terug. Ie-der-een kan hier een ijsje eten, wat voor allergie je ook hebt. En aan de overkant zit Pura Vida Taco's. Daar zal je snel doorhebben dat vlees geen cruciale factor speelt in het maken van heerlijke Mexicaanse gerechten.'

Oudevaartplaats 38 (Icelab Nicecream Creations)

& Nieuwstad 10 (Pura Vida Taco's), Antwerpen,

Icelab.be & Puravidatacos.com.

Shmos

BERCHEM



Shmos is een broodjeszaak met als belangrijkste pluspunten dat hun creaties vegan én extreem lekker zijn. Uitbaatster Helen vond dat er te weinig afhaalopties waren voor vegan food, begon eerst op pop-uplocaties met het verkopen van haar broodjes en heeft nu een vaste stek vlak bij het station van Berchem. Onze favorieten zijn de Classic, met gegrilde groenten, hummus en pikante tomatensaus en de panini met champignons, vegan cheddar en dito speksaus.

Statiestraat 154, 2600 Berchem, Shmosplantbased.com.

Funky Jungle

MECHELEN

Favoriet
van de
redactie



Webjournalist Evi: 'Funky Jungle in het hartje van Mechelen is een klein maar fijn restaurant. Zoals de naam al verklapt is niet alleen het eten funky, maar ook het interieur. Qua eten zijn de *loaded nachos* overheerlijk en ook de vegan praliné-magnum als dessert mag je niet missen. Zelf ben ik niet vegan, maar liet ik me overhalen door de uitgebreide cocktailkaart. Het eten is simpel maar lekker en de uitbaters zijn erg sympathiek. Winner op alle vlakken dus.'

Onder-Den-Toren 7, Mechelen, Funkyjungle.be.



Bodhi

LEUVEN



Bodhi is de perfecte hotspot voor *Asian food lovers*. Alles is er plantaardig en je kan er terecht voor lunch, brunch, dessert en heel wat drankjes. Wat wij alvast willen proeven? De *creamy miso ramen*, *satay skewer* en de *sneaky cake*. Nog een *mylk tea* erbij en wij zijn tevreden. Hun logo dat overal terugkomt, zoals op de stickers en het neonbord, zorgt meteen ook voor een heel vrolijke setting.

Mechelsestraat 140, 3000 Leuven, Bodhiplantbased.be.

Noordoever

LEUVEN

Favoriet
van de
redactie



© MARIE MONSIEUR

Reportagejournalist Marijke: ‘Noordoever in Leuven is een pareltje waar deze gelegenhedenveganist maar al te graag komt. In eerste instantie werd ik verleid door de heerlijke plantaardige desserts – van de allerbeste bananentaart tot een overheerlijke pindareep – maar ook de verrassende keuze aan biologische gerechten valt keer op keer in de smaak. Noordoever werkt via een buffetformule en je betaalt per 100 gram. Er is voor ieder wat wils, maar het gezegde ‘kiezen is verliezen’ is hier meer dan op zijn plaats. Van al dat lekkers genieten doe je in een ongedwongen kader met zicht op het rustgevende water. Zelfs de hardcore vleeseter zal er geen spijt van krijgen!’

Vaartkom 17A, Leuven, Noordoever.be.



Lifebar

LEUVEN



© LIFE BAR

Deze vegan ontbijt- en lunchbar is een must-do als je in Leuven bent. De setting is niet alleen leuk en Instagrammable (check die muurschildering!), maar ook het menu doet ons watertanden. Sapjes, smoothies, bowls, bananenbrood, *Dutch weed burger*... Er is voor elk wat wils! Lifebar heeft ook heel wat glutenvrije opties.

Parijsstraat 48, 3000 Leuven, Lifebar.be.

Favoriet
van de
redactie



© YOURSTORY

Mode- en beautyjournalist Emilie: ‘Het Brusselse verdo bewijst dat echt goed eten hand in hand kan gaan met dierenleed vermijden en de impact op het milieu verminderen. Op de kaart staan seizoensgebonden gerechten - zoals kroketjes van gekarameliseerde en gekonfijte ui en geroosterde seitan met een sausje van morilles -, die bereid worden met zo veel mogelijk lokale ingrediënten. Niet te missen voor iedereen die bewuster wil eten.’

Vleurgatsesteenweg 146, Brussel, [Verdo.brussels](https://verdo.brussels).

Le Botaniste

BRUSSEL



© OLIVIER TRUYMAN

Food- en wijnbar Le Botaniste staat bekend voor z'n plantbased en biologische gerechten. Je vindt hen in Brussel, Gent én zelfs in New York. Hun slogan '*Let food be the medicine*' komt ook effectief naar voren in hun zaken, die ingericht zijn met originele kunstwerken met een voedselthema, negentiende-eeuwse apothekersmeubelen en kamerplanten. Op het menu vind je bowls met vers gekookte groenten, zoals de Spicy Chili Sin Carne, de Tibetan Mama-curry en de Pasta Bolo.

Rue Franklin 2 en Rue du Bailli 10, 1000 Brussel,

Lebotaniste.eu

Liu Lin

BRUSSEL



© DYLAN BERRIER

Liu Lin is een streetfoodbar opgestart door de zusjes Liu en Lin. Op het menu staan gerechten geïnspireerd door de Taiwanese keuken. Denk maar aan lekkernijen zoals kroepoek, scampitempura, noedelsoepen, rijstbowls, salades... Zodra je je buikje hebt rond gegeten, kan je nog van een lekkere chocomousse smullen. Alles is er – ondanks dat de gerechten iets anders doen vermoeden – honderd procent plantaardig.

Rue Haute 20, 1000 Brussel, Liulin.be.

Lucifer Lives

BRUSSEL



© LUCIFER LIVES COFFEE

Een koffiebar met een coole naam waar je vegan food kan verorberen en waar je hond meer dan welkom is? Die mag natuurlijk niet in deze gids ontbreken. Je kan er een stop maken voor een koffie, maar ook voor een heerlijk stukje cake, lunch en brunch. Je bestelt er broodjes en soep, maar ook warme gerechten zoals lasagne en balletjes in rodewijnsaus met puree. Onze maag begint nu al te knorren.

Rue Haute 120, 1000 Brussel,
Facebookpagina Lucifer Lives Coffee.

Savage

BRUSSEL

Favoriet
van de
redactie



Journalist Julie: 'Bij Savage geniet je van een gastronomische versie van de plantbased keuken. 's Avonds eet je er van een viergangenmenu met twee voorgerechten, een hoofdgerecht en een dessert. Ga je met iemand die echt geen vis of vlees kan missen, dan kan je dat als extra bijbestellen. De vegan gerechtjes zijn een feest op zich: unieke combinaties, mooie kleuren en gevarieerde texturen. Geen enkel gerecht verveelt, beloofd!

Vredestraat 22, Brussel, [Savage.restaurant](https://www.savage.restaurant).



Lil Bao

BRUSSEL



© MAXIM MUYLAERT

Nog meer food uit Taiwan vind je bij Lil Bao, het broertje van Liu Lin. De hotspot focust vooral op *fluffy bao buns*, gestoomde gevulde broodjes. Lil Bao geeft er een vegan twist aan en vult de buns met lekkernijen zoals pulled jackfruit, aubergine, 'fish'sticks en meer. Neem er nog enkele *sides* zoals gemarineerde komkommer of edamame bij en je zal met een voldaan gevoel weer vertrekken.

Rue des Alexiens 71, 1000 Brussel, Lilbao.be.

Taylor's Café

BRUSSEL



© MAUD VANDENPUT FROM PUMPKINAGENCY

Voor de gezelligheid alleen al zouden we naar deze hotspot trekken! Taylor's Café is superwarm en leuk ingericht. Plantaardig, low-waste en lokaal zijn drie termen die bij dit vegan adresje passen. Op het menu? Tal van warme en koude dranken, ontbijt, waaronder *sweet en savoury* toasts, maar ook lunch zoals soep en belegde broodjes.

Rue Haute 228, 1000 Brussel, Taylorscafebrussels.be.

Humus x Hortense

BRUSSEL

Favoriet
van de
redactie



© EQUINOX LIGHT PHOTO

Reisjournalist Marie: 'Eigenaars Nicolas en Caroline waren de eersten die de vegan keuken een gastronomische plek gaven in ons Belgenland en erin slaagden om een gangenmenu met interessante, originele en pure gerechten op je bord te toveren. Nicolas roert in de potten, Caroline zorgt voor de bediening en de al even boeiende botanische dranken. Voor mij is een restaurantbeleving compleet als niet alleen het eten verrast, maar ik me er ook thuis voel en de setting klopt. Je tafelt hier in een voormalig theesalon met indrukwekkend barok interieur en je krijgt je eten geserveerd op borden gemaakt door Caroline zelf. Beter wordt het niet, toch? En dat heeft de Michelinjury ook begrepen, want ze kregen als eerste plantaardig fine dining restaurant een ster. En dat is helemaal verdiend.'

De Vergniesstraat 2, Brussel, Humushortense.be.

Foglia

GENK

Favoriet
van de
redactie



Columnist Nele: ‘Fol-ja’. Zonder ‘g’. Het Italiaanse woord voor ‘blad’ en een duidelijke verwijzing naar de symboliek erachter: een plantaardige levensstijl. Ziedaar alvast de uitleg achter de naam van dit vegan Italiaanse restaurant dat in de gezelligste straat van Genk ligt. Ze werken met een vast menu dat maandelijks wisselt. Het restaurant staat al lang op mijn verlanglijstje - ook al ben ik een vleeseter! - en mijn reservatie is gemaakt, dus tot dan blijf ik watertanden. Doe gerust hetzelfde, ter plekke of op hun Instagramaccount @foglia_genk, waar je de prachtige bordjes kan zien.’

Vennestraat 203, Genk, Foglia.be.

De Levensboom

HASSELT



Dagelijks schotelt De Levensboom je een basismenu voor dat bestaat uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Je kan ook uitbreiden tot een vier- of vijfgangenmenu met soep en voorgerecht. Hun gerechten zijn vrij van dierlijke ingrediënten én geraffineerde suikers.

Leopoldplein 44, 3500 Hasselt,

Restaurantdelevensboom.be

Lento

HASSELT

Favoriet van de redactie



© KURT VANDEWEERT

Beautyjournalist Charlotte: ‘Hier moet je naartoe als je graag gastronomisch plantaardig eet voor een betaalbare prijs. Voor 37 euro heb je er al een heel verzorgd driegangmenü. De smaakcombinaties zijn altijd superverrassend, waardoor ook niet-veganisten ervan zullen genieten. Én er hangt een ontspannen, *chille* vibe.

My kinda place! Ze hebben bovendien ook een vestiging in Antwerpen.’

Zuivelmarkt 34, Hasselt & Oude Koornmarkt 44A,

Antwerpen, Restaurantlento.be.

In 't Grün

HASSELT



© NOURA KHENFI

Dit plantbased lunchcafé bevindt zich in hartje Hasselt. Ze serveren ontbijt, brunch, lunch en gebak. Ga jij voor de 'toast arabia' als lunch, kies je toch eerder een zoete craving zoals fruitige haverpannenkoeken of smul je van het klassieke brunchgerecht shakshuka? Op koopzondag is het trouwens niet alleen tijd voor taartjes, maar kan je bij In 't Grün ook shoppen bij toffe ondernemers.

Ridderstraat 5, 3500 Hasselt, Intgrun.be.

Amaranth

MERELBEKE



© TOOS VERGOTE

Dit *fine dining*-restaurant is door BE Vegan verkozen tot beste nieuwkomer. En met reden. Dit is trouwens ook een favoriet van vegan influencer Elisabeth Van Lierop. Chef Pieter-Jan Lint en zijn partner Carmen verwennen je in hun karaktervolle oude villa met een seizoensmenu bestaande uit elf erg bijzondere plantaardige gerechtjes zoals knolselder met crème van gefermenteerde lupine en ravioli met daslook, morielje en gefermenteerde kruiden'kaas'.

Ringvaartstraat 51, 9820 Merelbeke,

Amaranth-plantbased.com.



O'yo

GENT

Favoriet
van de
redactie



© NICCOLA.BE

Webredacteur Herlinde: 'Bij O'yo kan je gezond, plantaardig en verrassend lekker ontbijten. Hun focus ligt op voeding die je energiek en gelukkig maakt, en daarom vermijden ze geraffineerde suikers en beperken ze dierlijke eiwitten en tarweproducten. Ik ben zelf niet veganistisch, maar toch kom ik hier heel graag, omdat hun gerechtjes niet alleen lekker zijn, maar er ook nog eens mooi uitzien - en het oog wil natuurlijk ook wat. Mijn favoriete gerechten zijn de Pink Panther Pancakes en de Acai Mango Madness.'

Brabantdam 82 & Sint-Baafsplein 12, Gent, Oyobar.be.

Catberry's Sweet Spot

GENT



Bij Catberry kan je al een hele tijd lekkere en vooral mooie taarten bestellen. Ondertussen stampte zaakvoerster en baktalent Amélie ook een winkel én een koffiebar uit de grond. Daar kan je terecht voor warme en koude dranken en natuurlijk een heerlijk stukje gebak of taart. Elke dag hebben ze een vers aanbod. Voorlopig kan je bij de koffiebar enkel afhalen, maar vanaf half juni kan je genieten in de zaak zelf. PS: wist je dat je er ook mag werken? Laptop mee, taartje *dabei*, en productief zijn maar!

Lange Violettestraat 1, 9000 Gent, [Catberry.be/koffiebar](https://www.catberry.be/koffiebar).



knol&kool

GENT

Favoriet
van de
redactie



© MARJORIE ROMEIJN

Reportagejournalist Kaatje: 'Vegan eethuis knol&kool was altijd al een heerlijke plek om te ontbijten en lunchen. Na de verbouwing zijn er nog meer tafeltjes en is er ook plaats voor de coolste vegan superette van Gent (met meer dan driehonderd vegan producten) en zelfs een traiteurdienst. Het interieur is top, de eigenaars zijn nog steeds even sympathiek, het tofoe-roerei en de clubsandwich nog altijd even lekker. Ik ben fan. En ja, ook honden zijn meer dan welkom. Voor mij is dat altijd een plus.'

Heilige Geeststraat 30, Gent, Knolkool.com.



Plant A Pizza

GENT



© BRAM DECLERCO

Voor echte Napolitaanse pizza's – maar dan honderd procent plantaardig – die op steen gebakken zijn, moet je bij het befaamde Plant A Pizza zijn. Ze maken gebruik van zoveel mogelijk lokale en biologische ingrediënten. Vroeger te vinden op festivals en events, maar nu ook een vaste waarde in Gent.

Geldmunt 49, 9000 Gent, [Facebook.com/plantapizza](https://www.facebook.com/plantapizza).



Soul Kitchen

GENT



Bij Soul Kitchen verandert het menu mee met de seizoenen en het is ook afhankelijk van het aanbod van de lokale boeren. Dankzij het *sharing menu* proef je van lekkernijen zoals bloemkool met salsa, za'atar en kappertjes of polenta met venkel en tomatensaus. Wat proberen jij en je gezelschap eerst? PS: je bord aflikken is toegestaan!

Lange Violettestraat 42, 9000 Gent, Soul-kitchen.be.



Greenway

GENT



Greenway klinkt je vast al bekend in de oren, want je vindt het merk van vleesvervangers gewoon in je favo supermarkt Delhaize, Carrefour of Colruyt! Ze stonden ook al op festivals zoals Tomorrowland en Rock Werchter. Daarnaast is het natuurlijk een foodspot in hartje Gent waar alles plantaardig is. Op het menu? Een burger met shiitake, wrap met Greenway's vegan kebab, vegan caesarsalade en als dessert een brownie of stuk carrotcake.

Nederkouter 42, 9000 Gent, [Greenway.be](https://www.greenway.be).



Full Circle

GENT

Favoriet
van de
redactie



Webjournalist Ysaline: 'Iedereen die mij kent, weet dat Full Circle in Gent mijn favoriete koffiebar is, om te werken en te genieten van een fijne babbel met een vriend(in). Alles is er vegan en ik neem standaard een iced latte met havermelk en een heerlijke donut. Sinds kort hebben ze een tweede vestiging aan het station Gent-Sint-Pieters, waar ik 's morgens een stop maak voor een chocoladekoek en een koffie.'

Zuidstationstraat 5 & Kon. Astridlaan 218, Gent,

Fullcircleghent.com.



Epiphany's Kitchen

GENT



© FOODMOODPICS

Voor een dromerige setting moet je bij Epiphany's Kitchen zijn. Azuurblauwe kleuren, kroonluchters en prachtige bloemen maken er een magisch geheel van. Extra speciaal: de rollen werden hier omgedraaid. Alles is er standaard vegan en glutenvrij, maar non-vegans die toch graag een stuk kaas, vlees of vis bij hun gerecht willen, kunnen dat tegen een meerprijs krijgen. Ze proberen ook zo *low carb* mogelijk te zijn, en dus zoveel mogelijk groenten te gebruiken. Het pizzadeeg is bijvoorbeeld gemaakt van yuccawortel!

Burgstraat 10, 9000 Ghent, Epiphanyskitchen.com.



Lekker Gec

GENT



Bij deze hotspot kan je terecht voor een vegan buffet met warme én koude gerechten. Je kan er betalen voor het gewicht van wat je opschept, zodat er niets verspild wordt. Of je kiest ervoor om voor *all you can eat* te gaan. Heel handig: de hotspot bevindt zich vlak over het station van Gent-Sint-Pieters. Ideaal dus voor wie met de trein naar Gent komt!

K.M. Hendrikaplein 6, 9000 Gent, Lekkergec.com.

Madam Bakster

GENT



Ook onze eigenste columniste Laura aka Madam Bakster mag natuurlijk niet in deze gids ontbreken. Zij heeft een artisanale bakkerij waar ze focust op patisserie zonder room, boter, geraffineerde suiker, tarwe en artificiële smaak- of bewaarmiddelen. Gezond, lekker én vegan dus! Je kan iets zoets bestellen, maar je kan ook terecht in de koffiebar.

Brabantdam 142, 9000 Gent, Madambakster.be.

De Kleinkeuken

KORTRIJK



De Kleinkeuken is écht de hotspot voor een vegan lunch of diner met vriend(inn)en. Heerlijk! Je vindt de Kleinkeuken in centrum Kortrijk, vlak bij het water. Je kan er dus ook nog eens een mooie wandeling doorheen de stad maken. Kies jij voor de suggestie van de week of ga je voor een lunchgerecht zoals *shawarma*, een hamburger of falafelsalade?

Budastraat 8, 8500 Kortrijk, Dekleinkeuken.be.



#food

BRUGGE



© XXXXXXXXX

Bij #food is alles standaard plantbased en glutenvrij, maar je hebt wel de optie om een stukje vlees of vis bij te vragen. Heb je keuzestress? Al hun gerechten hebben de naam van een lied, dus laat je leiden door jouw favo nummer. De gerechten veranderen elk seizoen, maar om je een idee te geven: op de kaart kunnen zaken zoals Indiase paneer, vegan sushi en Marokkaanse taco staan.

Scheepsdalelaan 37, 8000 Brugge, [Hashtagfood.eatbu.com](https://hashtagfood.eatbu.com).



Blackbird

BRUGGE



Blackbird maakte tijdens de tweede lockdown de switch van *vegan-friendly* naar een volledig plantaardig aanbod. Je vindt er bijvoorbeeld ontbijt, zoals een croissant met 'ham en kaas', maar ook verse pannenkoeken en een toast met tofoe-scramble. Vanaf 11u30 kan je er terecht voor een lekkere lunch. Wie all the way wil gaan, kan een tapasbrunch reserveren voor twee personen.

Jan Van Eyckplein 7, 8000 Brugge, [Blackbird-bruges.com](https://blackbird-bruges.com).



Greens & Beans

BRUGGE



Greens & Beans is een nieuwkomer in Brugge. Zaakvoerder en ex-militair Jeffrey volgde een opleiding tot vegan chef in Zweden en maakt nu dan ook alles zelf. Je kan er zowel tapas bestellen als à la carte smullen van klassieke gerechten zoals vol-au-vent en caesarsalade. Je kan er trouwens niets alcoholisch drinken, maar wel sapjes en mocktails bijvoorbeeld.

Gentpoortstraat 51, 8000 Brugge,

Facebookpagina Greens&beans.



Atelier Flori

BRUGGE



Het concept van Atelier Flori is zeker uniek te noemen! Je smult er van etagères gevuld met warme en koude hapjes, die regelmatig wijzigen. Ondertussen geniet je van livemuziek en lekkere wijnen. Achteraf kan je jezelf nog verwennen met koffie en vers gebak van Magpies.

Jozef Suvéestraat 20, 8000 Brugge, AtelierFlori.be.

LUIK



Ventre Content

LUIK



© KARL DELANDSHEERE

Ventre content betekent 'blij buik' en je buik zal inderdaad content zijn als we het menu mogen geloven! Het concept combineert food en art, wat wil zeggen dat het niet alleen een hotspot is waar je kan eten, maar ook een locatie voor artistieke evenementen. Het menu verandert ook elke maand, waardoor je telkens nieuwe lekkernijen ontdekt.

Rue de la Régence 23b, 4000 Luik, Ventrecontent.be.

LUIK



YUST

LUIK

Favoriet
van de
redactie



© TIJS VERVECKEN

Journalist Justine: 'Na het succes in Antwerpen opende hotel YUST vorig jaar een tweede, even hippe vestiging in Luik. Verwacht je ook hier aan een subliem, artsy interieur, een gigantisch rooftopterras voor je zomerse apero en een ongelooflijk goed *sharing*-restaurant. Extra bijzonder: je kan je menu volledig vegan bestellen, en dat is minstens even geweldig. Alles wordt bereid met biologische, seizoensgebonden ingrediënten trouwens. Ik werd achterover geblazen door hun taco met knolselder en ananas, de groene asperges met yuzu-miso en het rabarberdessert met een mousse van granny smith, olijfolie en yoghurt. Ga dat proeven.'

Esplanade Simone Veil 2, Luik, [Yust.com/liege](https://yust.com/liege).

LUIK



La Pâtisserie Vegan

LUIK



Als je de foto's op hun Instagrampagina ziet, zou je het bijna niet verwachten, maar alles, écht alles, is honderd procent plantaardig bij La Pâtisserie Vegan. Ben je nog eens in Luik? Vergeet dan zeker geen stop te maken bij de vegan patissier en neem een chocoladekoek, lekkere citroen-meringuetaart of een ander gebakje mee. De creaties zijn ook werkelijk bijna te mooi om op te eten.

Rue Sainte-Walburge 107, 4000 Luik,

Lapatisserievegan.be.

Flair



VIVA VEGAN

is een uitgave van Roularta Media Group



Roularta
Media Group

Coördinatie: Judith Hendrickx en Robine van Tilburg

Tekst: Marie Monsieur en Ysaline Pollet

Vormgeving: Ellen Vleugels Artdirector: Line Broeckx

Hoofdredacteur: Eva Van Driessche