

Flair

RESTOGUIDS

45

culinaire hotspots
waar je nú een tafeltje
wil reserveren



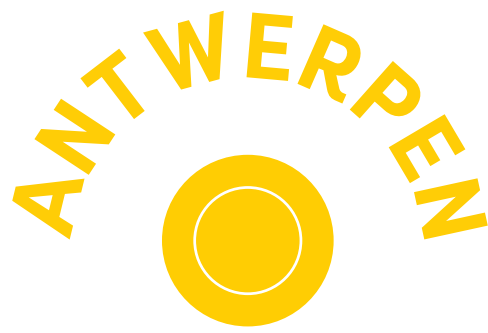
Inhoud

Antwerpen	3
Gent.....	12
Brussel.....	21
Vlaanderen.....	30
Wallonië	39

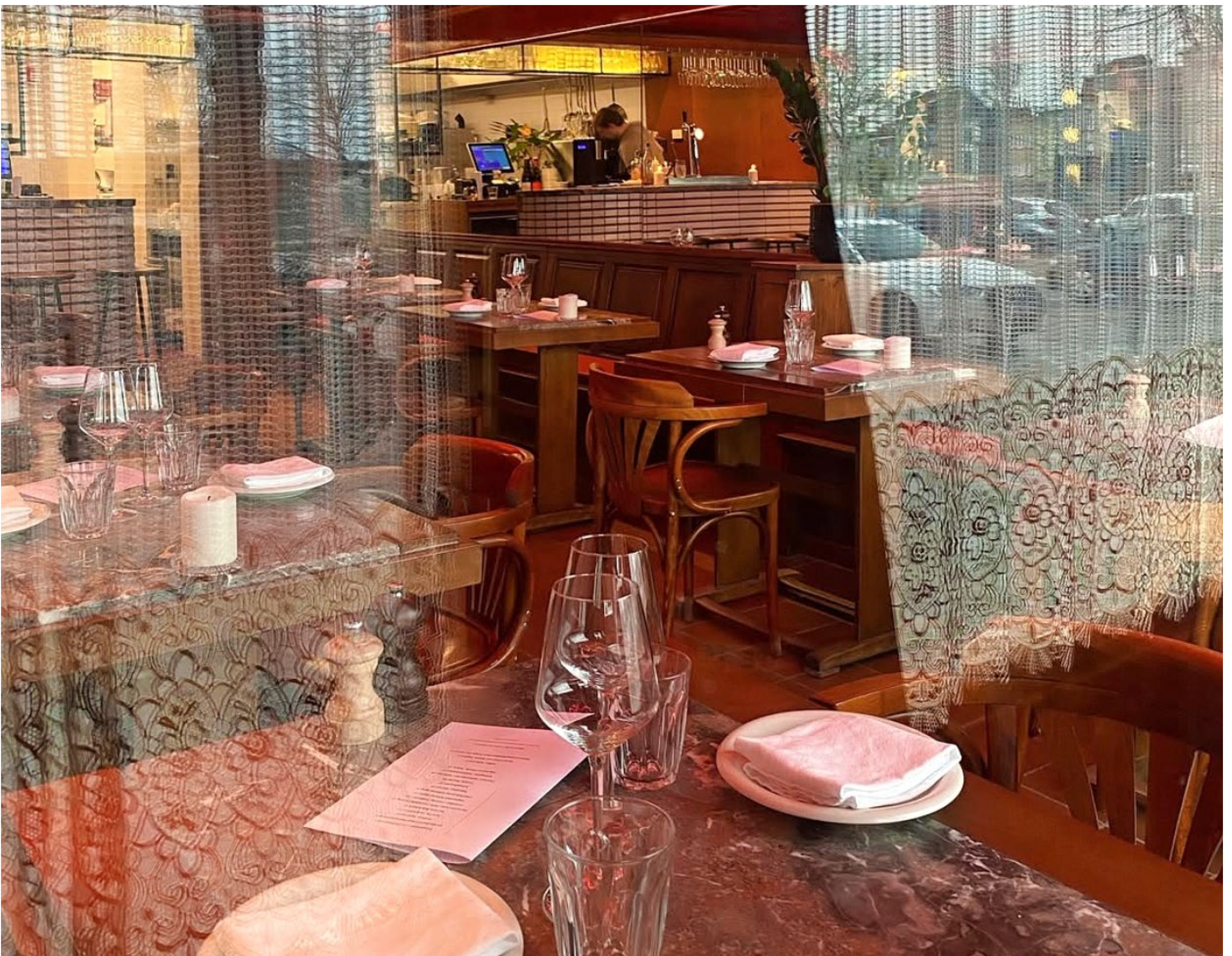


De redactie tipt haar favoriete hotspots,
van Antwerpen tot Roeselare.
Gastronomisch fastfood met zicht op het
water, cocktails nippen in een filmisch
decor... De keuzestress is real!

Tekst: Laura Vansweevelt, Ysaline Pollet
en Robine van Tilburg



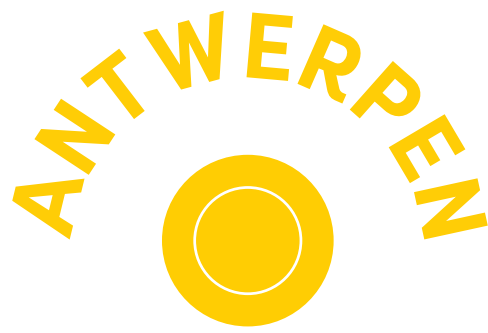
Café Commercial



@CAFE_COMMERCIAL

Café Commercial in de Antwerpse Slachthuiswijk is het geesteskind van Davy Schellemans, die je kent van fine dining-restaurant Veranda om de hoek. In dit razend populaire adres klopt het totaalplaatje: een waanzinnig gezellig interieur (dat zo veel mogelijk behouden werd zoals het vroeger was), charmante bediening, een heerlijke selectie natuurwijnen, goeie vibes en natuurlijk eten waar je de volgende dag nog over droomt. Denk: kleine, verfijnde gerechtjes, een viertal huisgemaakte pasta's en lekkere desserts.

Lange Lobroekstraat 77, Antwerpen,
cafecommercial.be.



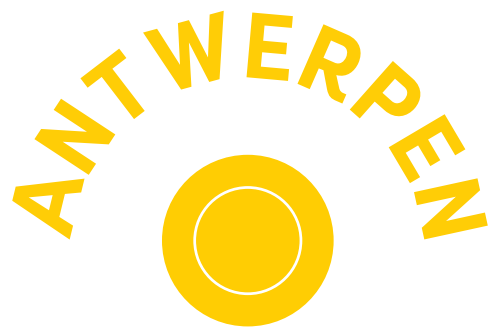
Smudged



@SMUDGED_ANTWERP

Tien jaar na de opening van zijn speakeasy Dogma – tot tweemaal toe uitgeroepen tot beste cocktailbar van Europa – ging Didier Van den Broeck begin 2024 een nieuwe uitdaging aan met foodbar Smudged. In voormalig vleesrestaurant Amadeus serveert hij samen met partners Marco Min, Lieven Pauwelyn en Niels Eysermans Britse pubfood à la pork chops en shepherd's pie. De betere fond, quoi.

Sint-Paulusplaats 20, Antwerpen,
smudged.be.



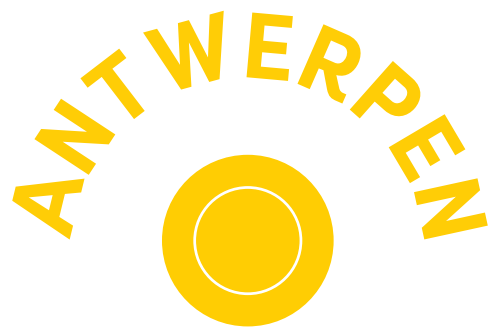
Gelato Milanese



@MILANESEGELATO

Verscholen tussen de Kammenstraat en het Mechelseplein opende de Italiaan Roberto Milanese – yep, zo heet hij echt – in de zomer van 2020 ijssalon Gelato Milanese, waar hij op-en-top ambachtelijk Italiaans ijs serveert. Denk aan mascarpone met vijgen en pistache-ijs met kraakverse pistachenoten uit Sicilië. Extra punten voor de toffe branding!

Vleminckveld 6, Antwerpen,
facebook.com/MilaneseGelato.



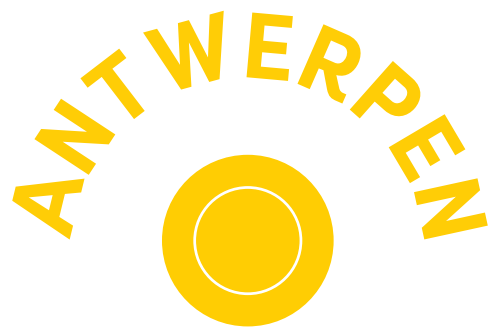
Marigold



@MARIGOLD.ANTWERP - @ANASLESY

Cocktailbar Marigold is écht een vibe. Het fluwelen interieur met gezellige booths gehuld in warme goudtinten doet bijna filmisch aan. Naast de resem signature en klassieke cocktails biedt Marigold ook een fantastisch menu met sharingfood aan, van huisgemaakte focaccia tot gepekelde groenten met dipsaus. Dé plek om het weekend feestelijk in te zetten!

Vrijdagmarkt 18, Antwerpen, marigold.bar.



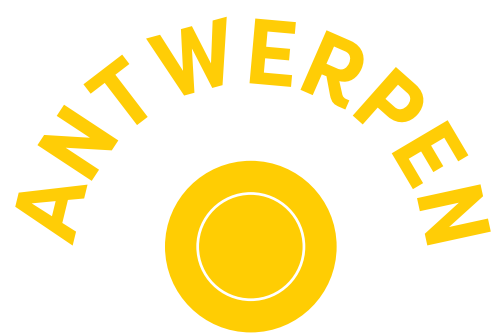
Spiridon



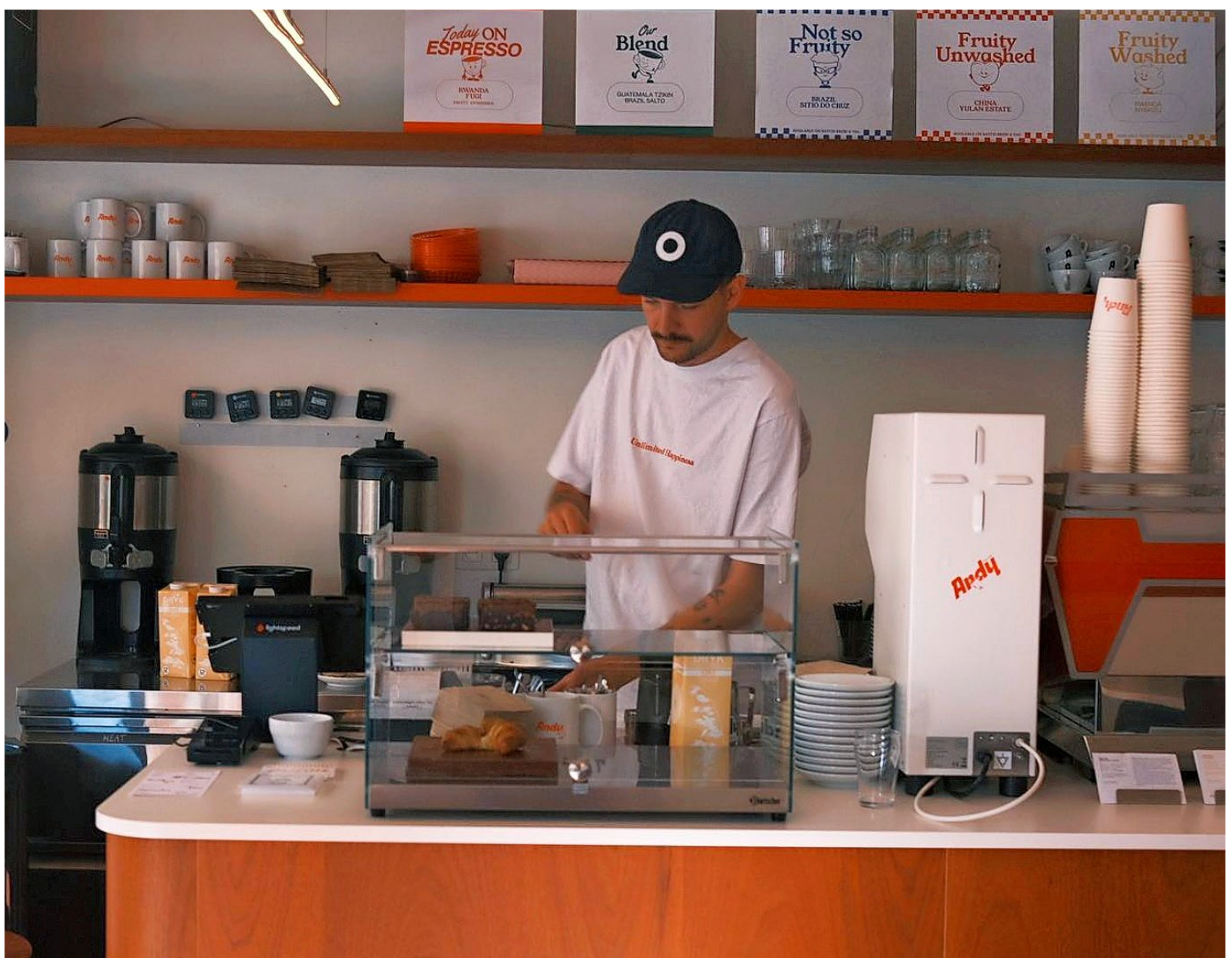
Na Café Canelé, Bakkerij Funk en De IJsmaker vind je in de iconische Fierensblokken in de Antwerpse Kronenburgstraat nu ook Spiridon. Spiridon, genoemd naar de legendarische Siberische elandjager, pakt uit met een uitgebreide wijnkaart met voornamelijk biologische, biodynamische en natuurlijke wijnen, maar ook koffie-, kombucha- en bierliefhebbers komen er aan hun trekken. De honger stillen kan met de meest uiteenlopende gerechten, van Toscaanse kalfstong met salsa verde tot fluffy kaiserschmarren met gefermenteerde pruimencompote.

Kronenburgstraat 41b, Antwerpen,

@spiridon.antwerp.



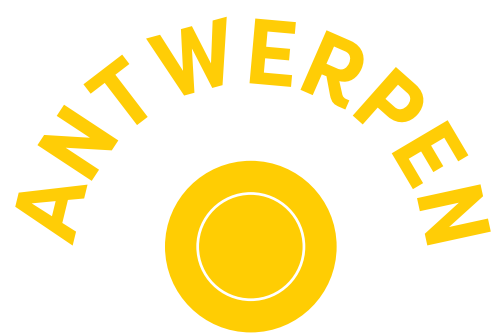
Andy Roasters



@ANDYROASTERS

Koffie- en foodbar Butchers Coffee, bekend van z'n iconische buttermilk pancakes, kreeg er in de lente van 2022 een broertje bij. Al snel werd Andy Roasters de favoriete koffiebar van menig Antwerpenaar, mede dankzij de versgebrande koffiebonen van microbranderij Andy Coffee Roasters, het zonovergoten terras en de niet te versmaden viennoiserie van Leo Antwerpen.

Amerikalei 82, Antwerpen, andy-roasters.be.

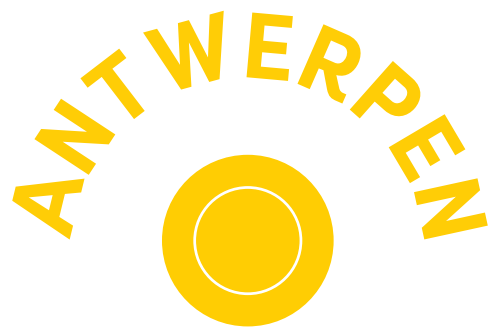


Circus



Bij het uiterst smaakvol ingerichte en gezellige Circus proef je van een heerlijke biologische keuken geïnspireerd door het aanbod van het veld. Het menu bij Circus bestaat uitsluitend uit vegetarische en veganistische gerechten, huisgemaakte desserts vrij van geraffineerde suikers inclusief. Ook kan je er terecht voor glutenvrij brood op basis van rijstbloem van bij de bekende Franse glutenvrije bakkerij Chambelland, zij het op bestelling.

Kasteelpleinstraat 26, Antwerpen,
circusrestaurant.be.



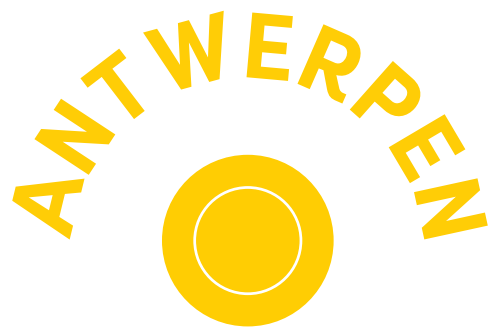
Tinsel



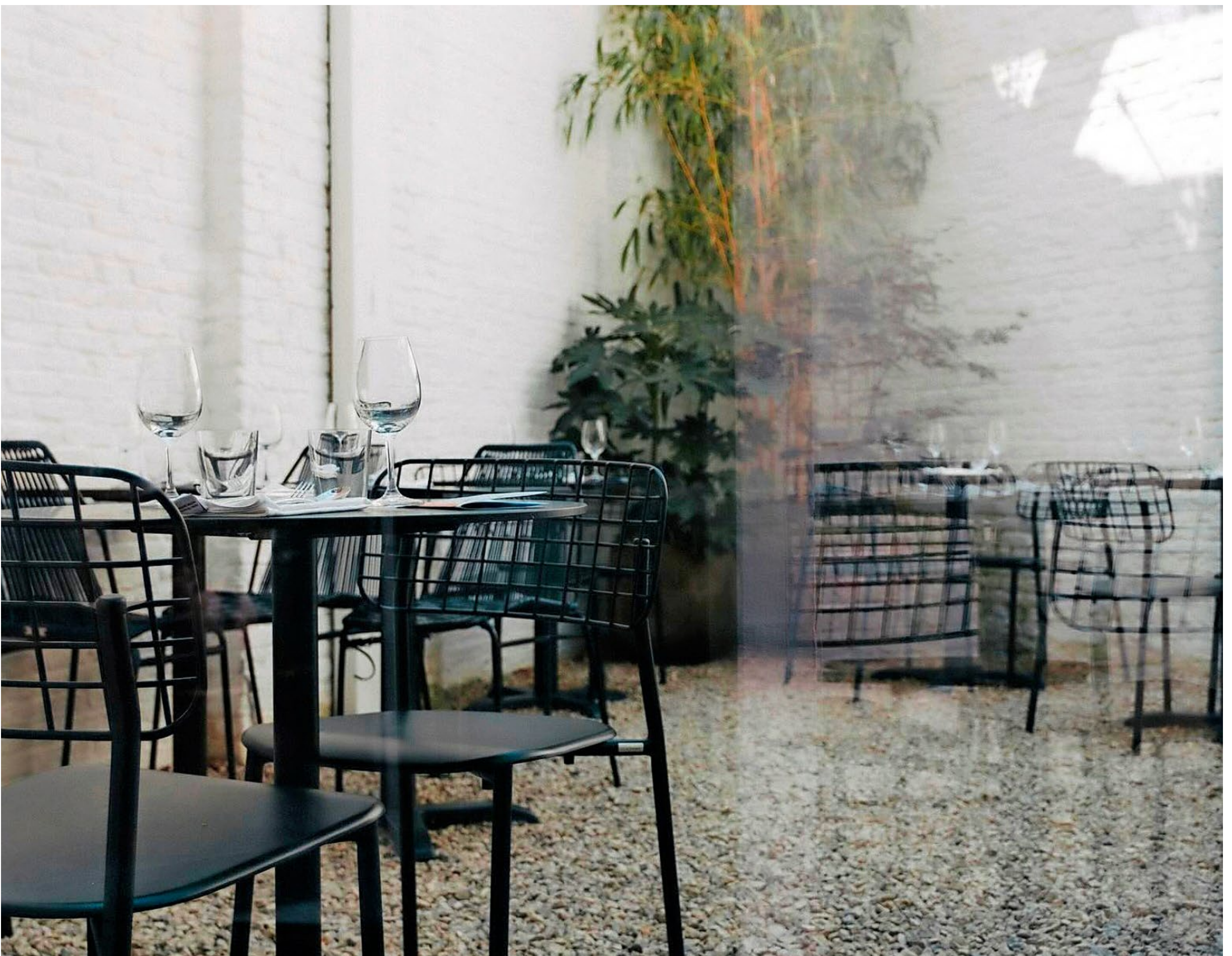
@TINSEL_ANTWERP

In 2022 verhuisde Tinsel – koosnaam van uitbater Tine Lejeune – van de Vlaamsekaai naar de Sint-Paulusplaats. De seizoensgebonden kaart is nog altijd even goddelijk (pancakes, French toast, slaatjes, croques, you name it), maar het boho-interieur werd ingeruild voor een strakke, industriële look. Bij mooi weer kan je je vergapen aan de passage op het gezellige terras. Deze koffie- en foodbar is met recht en reden al jaren een vaste waarde in de Scheldestad.

Sint-Paulusplaats 30, Antwerpen, tinsel.be.



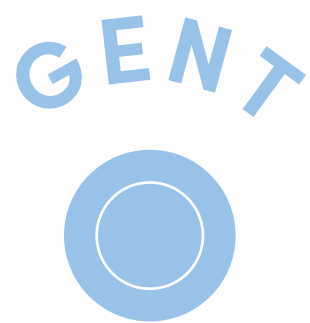
Bar Raket



@BAR.RAKET

Laat je niet foppen door de ogenschijnlijk eenvoudige kaart van Bar Raket, want eigenaar en chef Thomas Snijders weet als geen ander met een handvol ingrediënten een gerecht op tafel te toveren dat zo verrukkelijk is dat je alle etiketteregels overboord zou willen gooien om je bord te kunnen aflikken. De gemoedelijke sfeer en attente service maakt deze hippe foodbar er alleen maar charmanter op. Oh ja, proef zeker de cacio e pepe!

Bresstraat 10, Antwerpen, barraket-antwerp.be.



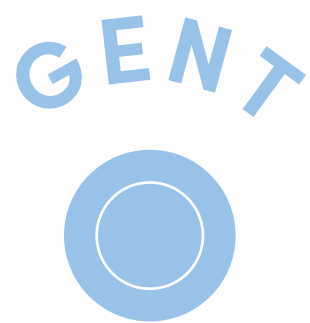
Zuru Zuru



© YSALINE POLLET

De beste ramen van Gent vind je bij Zuru Zuru, als je het redactrice Ysaline vraagt. De hotspot is klein maar fijn, want je bent er snel binnen en buiten. Het opzet is simpel: een heerlijke ramenbowl naar binnen smikkelen en daarna de stad in trekken (of een dutje doen). Je hebt keuze tussen verschillende ramenrecepten op basis van shio, miso of shoyu. Onze tip: probeer ze allemaal eens! Ook de veggie ramens zitten boordevol smaak.

Kortrijksesteenweg 110, Gent, zuruzuru-ramen.be.



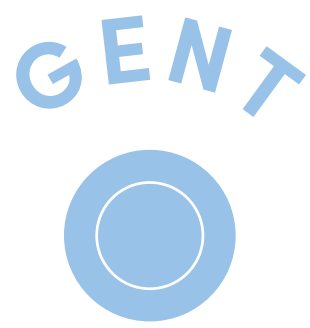
Luv l'Oeuf



© YSALINE POLLET

Bij Luv l'Oeuf staat er niet voor niets in het weekend altijd een wachtrij tot buiten. Het is namelijk dé brunchplek bij uitstek. Dit is een favoriet bij locals, maar zeker ook bij toeristen die op zoek zijn naar een uitgebreid ontbijt of brunch. Op het menu? Heerlijke eggs benedict, crème brûlée French toast, fried chicken waffle, strawberry pancakes...

Nederkouter 30, Gent, luvloeuf.com.

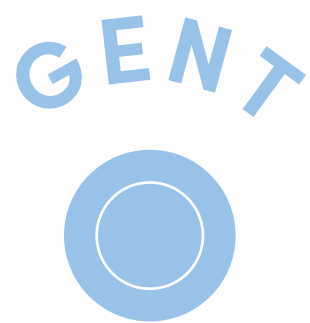


Edgar Kaasbar



Cheese lovers, unite, want voor all things kaas moet je bij Edgar Kaasbar zijn. In de winter verwarm je je aan heerlijke raclette en kaasfondue, in de zomer vertoef je er heerlijk met hapjes of een kaas- en charcuterieplankje en een wijntje erbij. Wat heeft een mens nog meer nodig? PS: reserveren is een must als je zeker wil zijn van een tafeltje.

Steendam 62, Gent, edgarkaasbar.be.



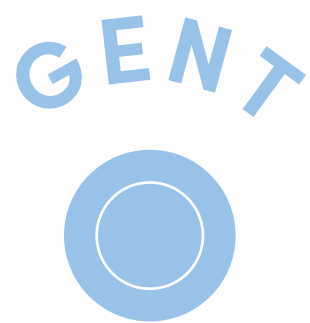
De **Kastart**



© YSALINE POLLET

Voor spaghetti moet je in Gent bij De Kastart zijn. Onze favoriet? De Kastart-saus, een oranje smaakbom met veel groenten en room. Maar ook de (veggie) lasagne is een ware aanrader. Je kan er zowel in het restaurant eten als ter plaatse aan takeaway doen.

Onderbergen 42, Gent, dekastart.be.



Astro Boy

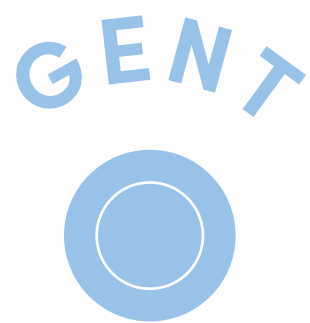


© YSALINE POLLET

Een Japanse tapasbar aka izakaya, maar dan in Gent! Bij Astro Boy vind je speciale cocktails als shiso sour en shochu negroni.

Qua eten verlekker je je dan weer aan kleine gerechtjes, waaronder huisgemaakte gyoza's, dashi met onsen-eitje, gefrituurde spruitjes, tataki van rund en nog zoveel meer. Let op: het menu verandert regelmatig, dus je ontdekt er altijd iets nieuws.

Kongostraat 2, Gent, astroboy.be.



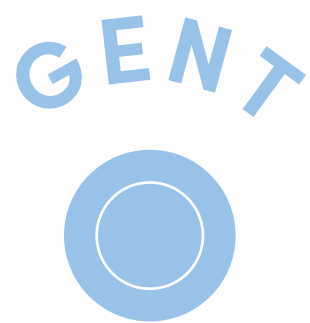
Taberna Bask



@TABERNA_BASK - © LOUISE DE GROOTE

Taberna Bask, het kleine broertje van Bar Bask, is een pinxto-bar waar je de Baskische keuken ontdekt en geniet van huisgemaakte pinxtos en tapas. De hotspot heeft een gezellig interieur dat iets wegheeft van een bruin café en brasserie. Ook het eten is o-ver-heer-lijk. Allen daarheen!

Doorgang der Hallegasten 14, Ledeberg, tabernabask.be.



Mayana

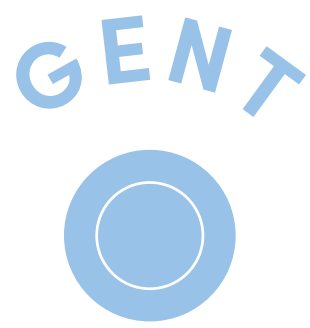


© YSALINE POLLET

Een echte chocoladeliefhebber weet dat hij z'n hartje kan ophalen (en kan toegeven aan z'n cravings) bij chocoladebar Mayana. Werkelijk alles wordt er met chocolade gemaakt, van warme chocolademelk en choctails over cookies en brownies tot choc & dips en milkshakes. Hallo, keuzestress!

Sint-Pietersnieuwstraat 208, Gent

mayana.be



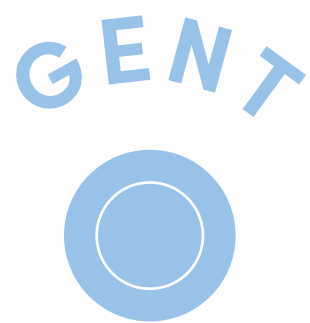
De Frietketel



© YSALINE POLLET

De Frietketel kreeg niet voor niets de award voor beste frituur van Gent en Vlaanderen én de Belgian Vegan Award. Locals staan dan ook telkens tot buiten aan te schuiven voor hun pak friet met (plantaardige) stoverij. Er is een gigantisch veggie en vegan aanbod, maar ook voor vleeseters is er een menu om u tegen te zeggen.

Papegaaistraat 89, Gent, @defrietketel.



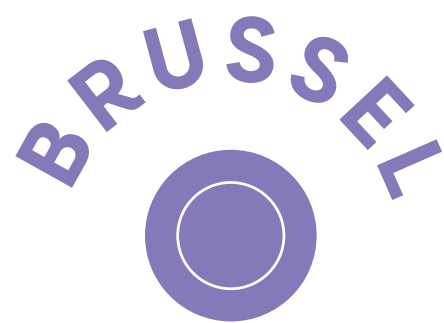
Mémé Gusta



© YSALINE POLLET

Mis jij grootmoeders keuken of wil je er wel wat meer van smullen? Daar zorgt Mémé Gusta voor. Op het menu staan karnemelkstampers met gepocheerd ei en garnaltjes, maar ook huisbereide kaas- of garnaalkroketten, (veggie) stoofvlees, stoemp met worst, toast champignon en nog zoveel meer. Net zoals bij de mémé, dus!

Burgstraat 19, Gent, meme-gusta.be.

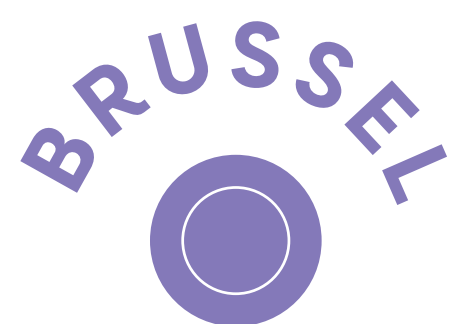


Old boy



Na de renovatie (en leerrijke trip naar Bangkok) serveert Old Boy nu vol overgave een ode aan de Thaise streetfood, een keuken waarin kruiden en vuur koning zijn. Centraal in het uitgebreide restaurant staat nu de open keuken mét indrukwekkende Aziatische grill die je al doet likkebaarden vanaf binnenkomst. Bestel er zeker de mosselen, hun signature dish die de renovatie overleefde.

Tenbosstraat 110, 1050 Elsene,
oldboyrestaurant.be



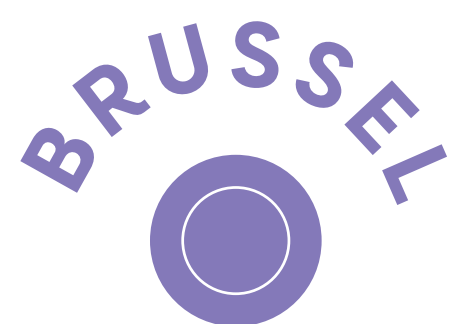
Rascal's



@RASCALS.BXL

Van ontbijt tot biertje, van scones tot fish-and-chips: Rascal's heeft het allemaal. Bij de Brusselse canteen - de Britse versie van een diner - geniet je van all-day breakfast, maar net zo goed van huisgemaakte cocktails, en dat allemaal in een oldskool interieur met retrotegels, geruite gordijntjes en formica meubilair. Wie écht de bomma in zich naar boven wil halen, kan zich op donderdag inschrijven voor de wekelijkse bingoavond.

Savoiestraat 34, Sint-Gillis, rascalscafe.be.



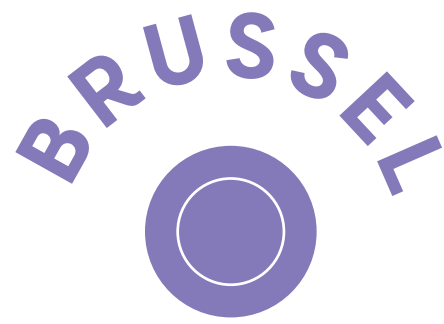
Scène



© SLURPCO

Bij speakeasy Scène in hartje Brussel nip je niet alleen van zorgvuldig samengestelde cocktails, maar proef je ook van een verfijnd en gedurfd fusionmenu, en dat alles in een chic boudoirsfeertje. Naarmate de avond vordert, verandert de vibe, wordt de muziek een tikkeltje luider gezet en kan je dansen tot in de vroege uurtjes.

Kiekenmarkt 32, Brussel, scene-brussels.com.

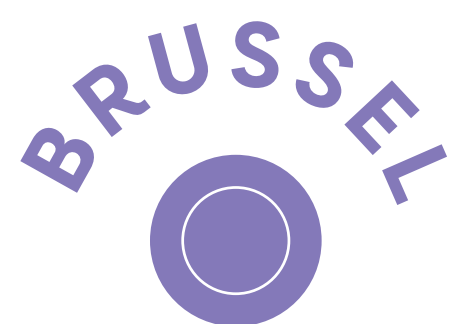


Barracuda

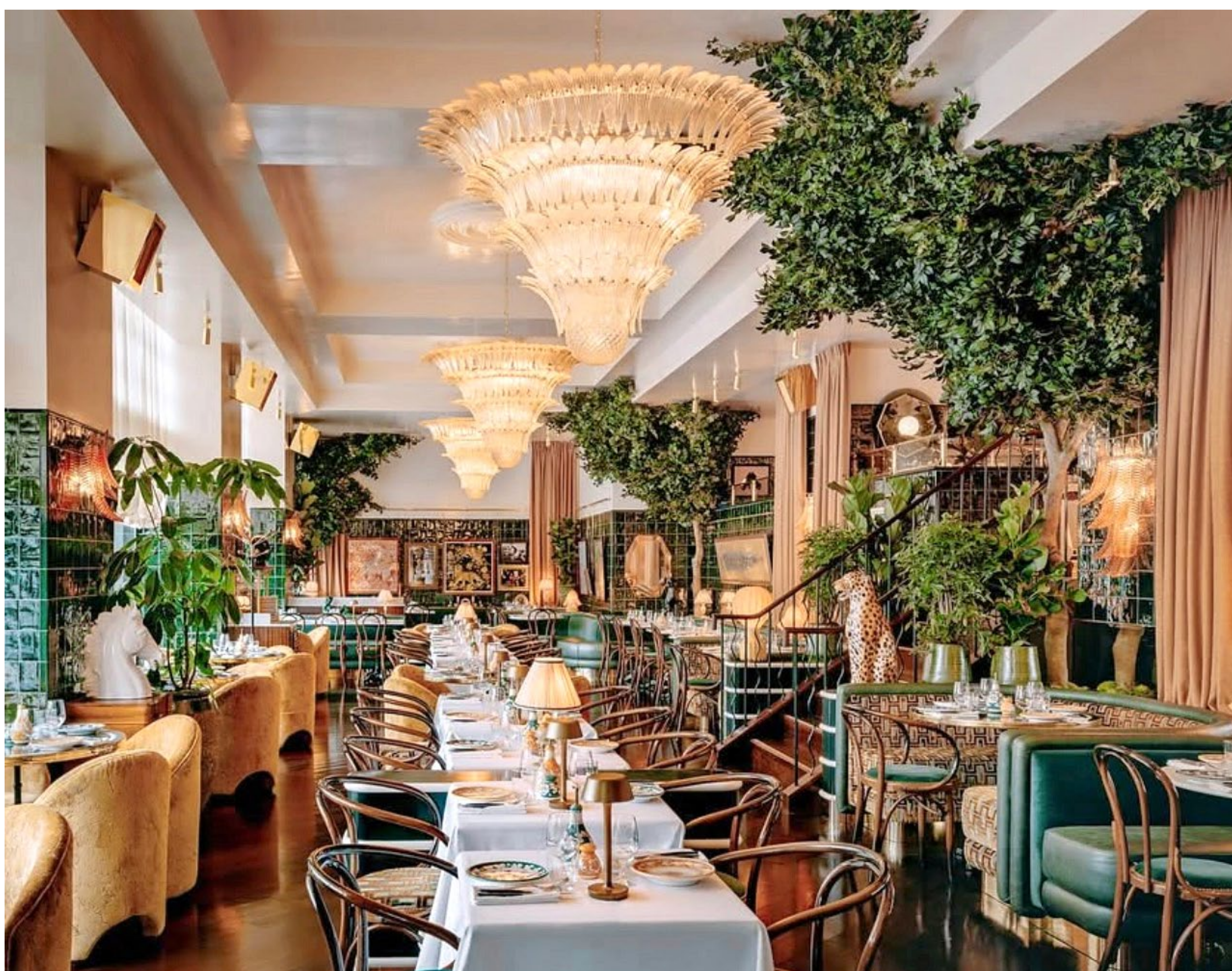


Na Parijs, Londen, Madrid, Milaan en Berlijn opende de Franse restaurantgroep Big Mamma vorige herfst eindelijk z'n eerste vestiging in België. In het iconische Flageygebouw kan je bij Barracuda proeven van de authentieke Italiaanse keuken in een prachtig decor in Turijnse art-decostijl uit de jaren twintig. Een streling voor de tong én voor het oog, dus.

Place Eugène Flagey 18A, Elsene,
bigmammagroup.com.



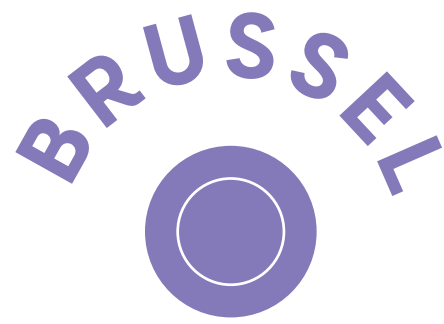
Frank



@BIGMAMMA.BE

Na een avontuur in Melbourne openden chef Mathias en echtgenote Marianne vier jaar geleden vlak bij Opera De Munt het Australisch geïnspireerde Frank, een van Brussels meest verfijnde hotspots, die het midden houdt tussen koffiebar en restaurant. De tweede vestiging van Frank, die zowel overdag als 's avonds geopend is, vind je sinds kort op het gelijkvloers van het nieuwe Cityboxhotel in de Louizabuurt.

**Prinsenstraat 14, Brussel en Charleroi Steenweg 17,
Sint-Gillis, frank.brussels.**

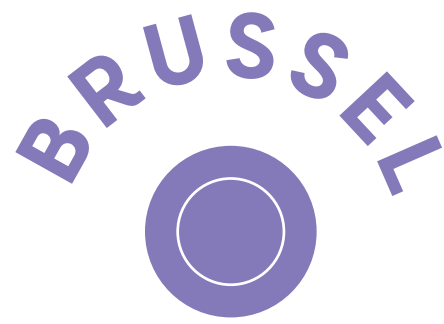


Humus x Hortense



Eigenaars Nicolas en Caroline waren de eersten die de plantaardige 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. Je tafelt hier in een voormalig theesalon met indrukwekkend barok interieur, en je krijgt je eten geserveerd op borden gemaakt door Caroline zelf. Hemels!

De Vergniesstraat 2, Brussel, humushortense.be.



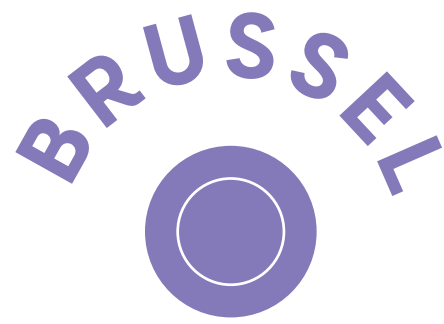
WOLF Sharing Food Market



@WOLF.BXL

WOLF Sharing Food Market opende zopas een tweede vestiging in het Antwerpse Felix Pakhuis, maar voor de OG WOLF moet je in Brussel zijn. Verwacht je aan een culinaire wereldreis langs zeventien restaurants met ter plaatse gebakken Syrisch brood, verse huisgemaakte pasta, een internationaal bekroonde pizzeria, creatieve sushi, heerlijke hamburgers, een veganistisch aanbod én een microbrouwerij die ter plaatse lokale craftbieren brouwt. En dat allemaal 7/7 en op een boogscheut van Brussel-Centraal!

Wolvengracht 48C, Brussel, wolf.be.



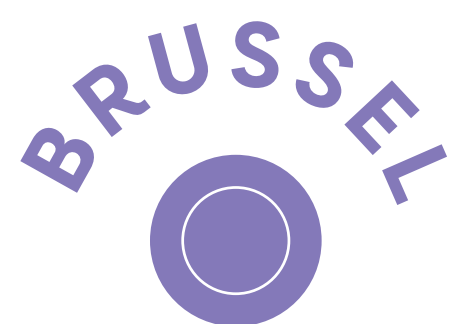
La Pizza è Bella



@LAPIZZAEBELLA

La Pizza è Bella haalde sinds 2022 al elk jaar de ranglijst van de honderd beste pizzeria's ter wereld, opgesteld door 50 Top Pizza World. 'De pizza's zijn licht en zacht, en hebben precies de juiste hoeveelheid knapperigheid', aldus de gids. Met drie vestigingen in Brussel en sinds kort ook eentje in Antwerpen (Oever 2) zijn er kansen genoeg om die waanzinnig lekkere pizza's snel te proeven.

**Beursstraat 26, Brussel, Lebeastraat 75, Brussel en
Froissartstraat 43, Etterbeek, lapizzaebella.be.**



Chicago Café



@CHICAGOCafeBAKERY

Een vintage interieur, een uitgebreide ontbijt- en lunchkaart mét kindermenu, een speelhoek vol speelgoed, boeken, kleurpotloden, een apart kindertoilet met luiertafel... Wij begrijpen helemaal waarom Chicago Café in hartje Brussel al jarenlang een publieksfavoriet is bij groot én klein.

Vlaamsesteenweg 45, Brussel, chicagocafe.be.



De Garage



@DEGARAGEKORTRIJK

Hier kom je niet voor een groot onderhoud voor je auto, maar om te genieten van heerlijk eten in een prachtig industrieel kader. Bij De Garage mag je je verwachten aan eenvoud met een ziel. Denk aan subliem vlees, verse vis, pasta alla mamma én groenten van eigen bodem.

Aalbeeksesteenweg 66, Kortrijk,
degaragekortrijk.be.



Faim Finit



@FAIMFINIT - @ALIZEE.CCM

Faim Finit is beautyredactrice Charlottes favoriete plek om op verplaatsing te werken. Eigenaars Jasmin en Anthony ontvangen iedereen met een grote glimlach en staan altijd klaar voor een babbeltje. Charlotte prijst deze hotspot voor z'n gezellige, warme sfeer, maar vooral voor het waanzinnig lekkere bananenbrood. Faim Finit serveert dagvers veganistisch en glutenvrij gebak, en de ontbijt- en lunchkaart verandert om de zes weken. Ideaal voor zij die graag nieuwe dingen proberen.

Theofiel van Cauwenberghslei 115, Schoten, hello.faimfinit.be.



Woyo Eatery



@WOYOEATERY

Woyo Eatery is elke dag van de week geopend. En maar goed ook, want hun ontbijt-, brunch- én lunchkaart is zo uitgebreid dat je wel even nodig hebt om alles te kunnen proeven. Denk maar aan klassiekers als een croissant en chocoladebroodje over gezonde opties à la huisgemaakte chunky granola met vers fruit en een açai bowl tot hartige gerechten als toast avocado, eggs benedict en – jawel – een croissantburger. Yep, kiezen is hier écht verliezen. Extra punten voor het minimalistische, high-end en groene interieur.

Duinenwater 6, Knokke-Heist, woyo.be.



Kato Gateaux



Kato Gateaux is dé place to be voor de zoetebekken onder ons. Van red velvet-cupcakes tot speculaas-kaastaarten met gezouten karamel, het is een waar bakparadijs. Behalve van patisserie kan je bij deze hotspot ook genieten van een heerlijke lunch. De focus ligt er op plantaardige en gezonde voeding, duurzaamheid en lokaal ondernemerschap. Een plantbased koffiebar met veel lichtinval en nog meer roze. We love!

Korenmarkt 11, Mechelen, katogateaux.be.



Florida



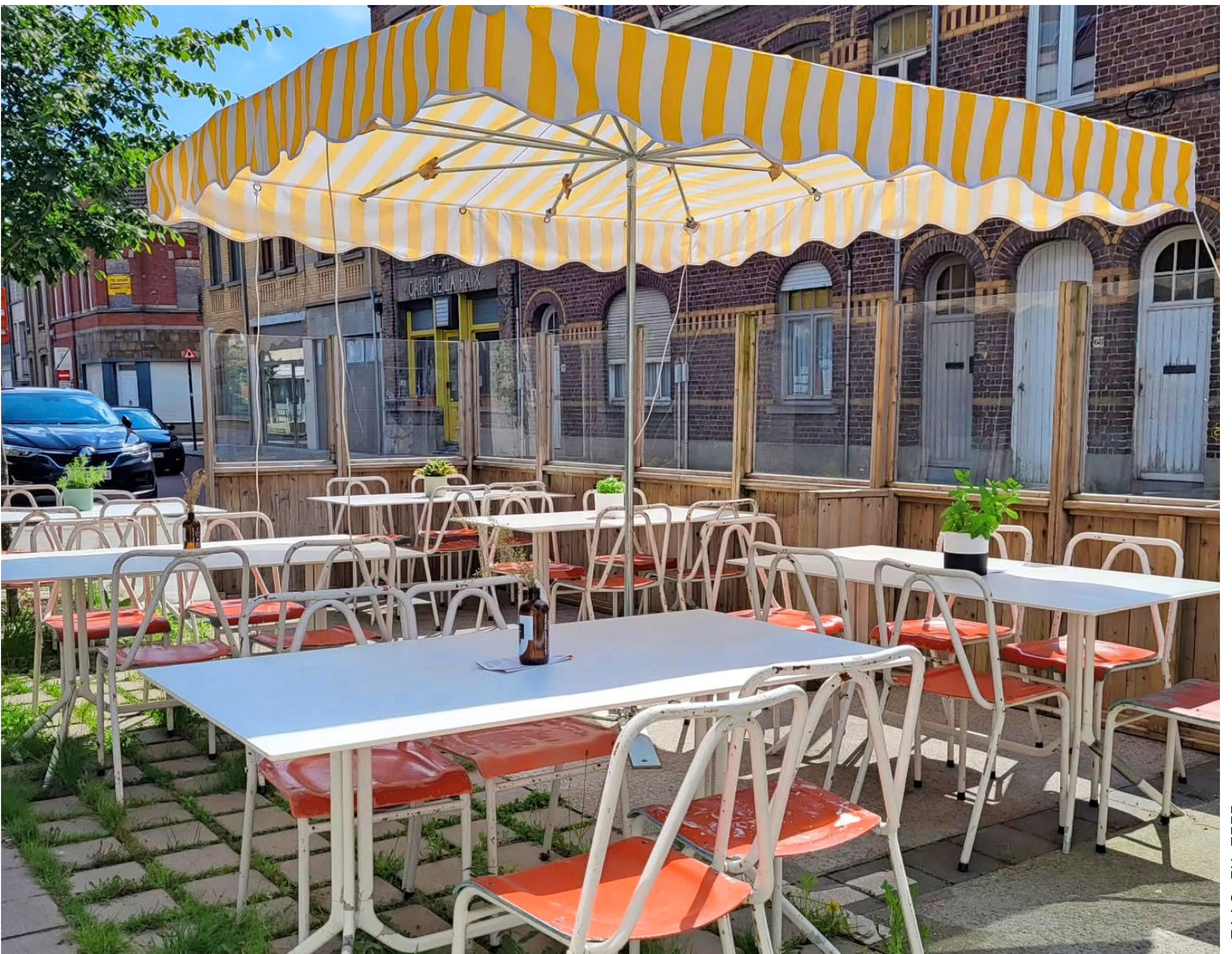
@FLORIDA_FOODBAR - @DIRKLEUNISPHOTOGRAPHY

Als je in Leuven bent, loont het de moeite om halt te houden bij Florida. Ze serveren er next level huisgemaakte pita's bereid in een houtskooloven, overheerlijke cocktails en verbluffende side dishes om te delen. Zowel voor ontbijt, lunch als diner ben je hier aan het juiste adres, maar hun fingerfood serveren ze heel de dag door. Hoewel het interieur een pareltje is, is het ook op het terras heerlijk zitten in de strandstoelen met zicht op het water.

Vaartkom 43, Leuven, barflorida.be.



Zaag en Zeef



@ZAAG_EN_ZEEF

Zaag en Zeef is een kindvriendelijk restaurant in Roeselare, maar balletjes in tomatensaus met frietjes zal je hier niet snel op de kaart zien staan. Liever wil eigenares Charlotte je kroost laten kennismaken met de wereldkeuken. Smul van flatbread met baba ganoush, pappardelle met ossobuco of gepofte aardappel met gerookte zalm. In de speelzaal achteraan kunnen ze zich uitleven op oude turntoestellen. Extra punten krijgen ze voor de borstvoedingsruimte.

Ardooisesteenweg 65, Roeselare, zaagenzeef.be.



Foglia



@FOGLIA_GENK

Foglia – spreek uit als ‘fol-ja’ – is het Italiaanse woord voor ‘blad’ en vormt een duidelijke verwijzing naar de symboliek erachter: een plantaardige levensstijl. In dit veganistische Italiaanse restaurant, gelegen in de gezelligste straat van Genk, werken ze met een vast menu dat maandelijks wisselt. Columniste Nele is grote fan en belooft dat zelfs vleeseters hier meer dan tevreden weer naar buiten wandelen.

Vennestraat 203, Genk, foglia.be.



L.E.S.S Eatery



@LESS_EATERY

Na de toekenning van een derde Michelinster barstte Hertog Jan uit zijn voegen en moest de zaak noodgedwongen op zoek naar een ruimere locatie. Kort nadien kwam L.E.S.S – Love Eat Share Smile – Eatery in de plaats. In deze culinaire tapasbar proef je van de verfijnde wereldkeuken. Chef Ruige Vermeire tovert als geen ander de meest waanzinnige sharing dishes op tafel, van steak tartaar met Koreaanse punch over ceviche met pittige Peruviaanse aroma's tot turbotin Hong Kong style.

't Zand 21, Brugge, lesseatery.be.



Brandstof



@BRANDSTOF.CLUBHOUSE

Een specialty-koffiebar met ontbijt en lunch, alcoholvrije dranken én een bottle shop met natuurwijn, dat is Brandstof in een notendop. Niet alleen de invulling van deze hotspot is bijzonder, ook de locatie is op z'n minst gezegd merkwaardig. Brandstof bevindt zich namelijk in het voormalige stationsgebouw van Mortsel-Oude God. Het interieur werd ei zo na ongemoeid gelaten, wat deze plek er alleen maar cooler op maakt.

Stadsplein 5, Mortsel, brandstofshop.be.



Pépin



© KARMEN AYVAZIAN

Pépin, gevestigd bij YUST Luik, is veel meer dan zomaar een restaurant. Het is een ‘bar à manger’, een plek waar je begint met een drankje aan de bar, enkele amuse-bouches deelt en vervolgens heel de avond blijft plakken. Chef Justin Wansart zet in op toegankelijke Franse gerechten met frisse twist zonder in te leveren op kwaliteit of innovatie.

Esplanade Simone Veil 2, Luik, pepin.yust.com.



Cagette



@CAGETTE_NAMUR

Cagette werd zopas uitgeroepen tot H!P of the Year Wallonia, een titel die Gault&Millau uitreikt aan hippe restaurants waarin concept en sfeer centraal staan én waar het eten voldoet aan de standaard van de gerenommeerde restaurantgids. Het oude pand met authentieke vloertegels en bakstenen muren staat in schril contrast met de innoverende gerechten, natuurlijke wijnen en deephousesoundtrack op de achtergrond.

**Rue des Brasseurs 17, Namen,
facebook.com/cagette.namur.**



KĀMEN KITCHEN



@KAMEN.KITCHEN

Om de Japanse fusionkeuken te ontdekken, hoef je geen retourtje Tokio te boeken. Bij KĀMEN KITCHEN serveren ze huisgemaakte noedels, ramen en yakisoba, maar ook fantastische desserts en elegante cocktails. Chef Ben wil zijn recepten steeds verbeteren en innoveren, en werkt daarom samen met Japanse ramenmeesters uit Amsterdam. Dankzij die samenwerking verrijkt KĀMEN KITCHEN regelmatig z'n menu, met onder andere plantbased ramen. Binnenkort openen ze ook een vestiging in Brussel.

Boulevard Joseph Tirou 87, Charleroi,
kamen.kitchen.



Bistrot Mentin

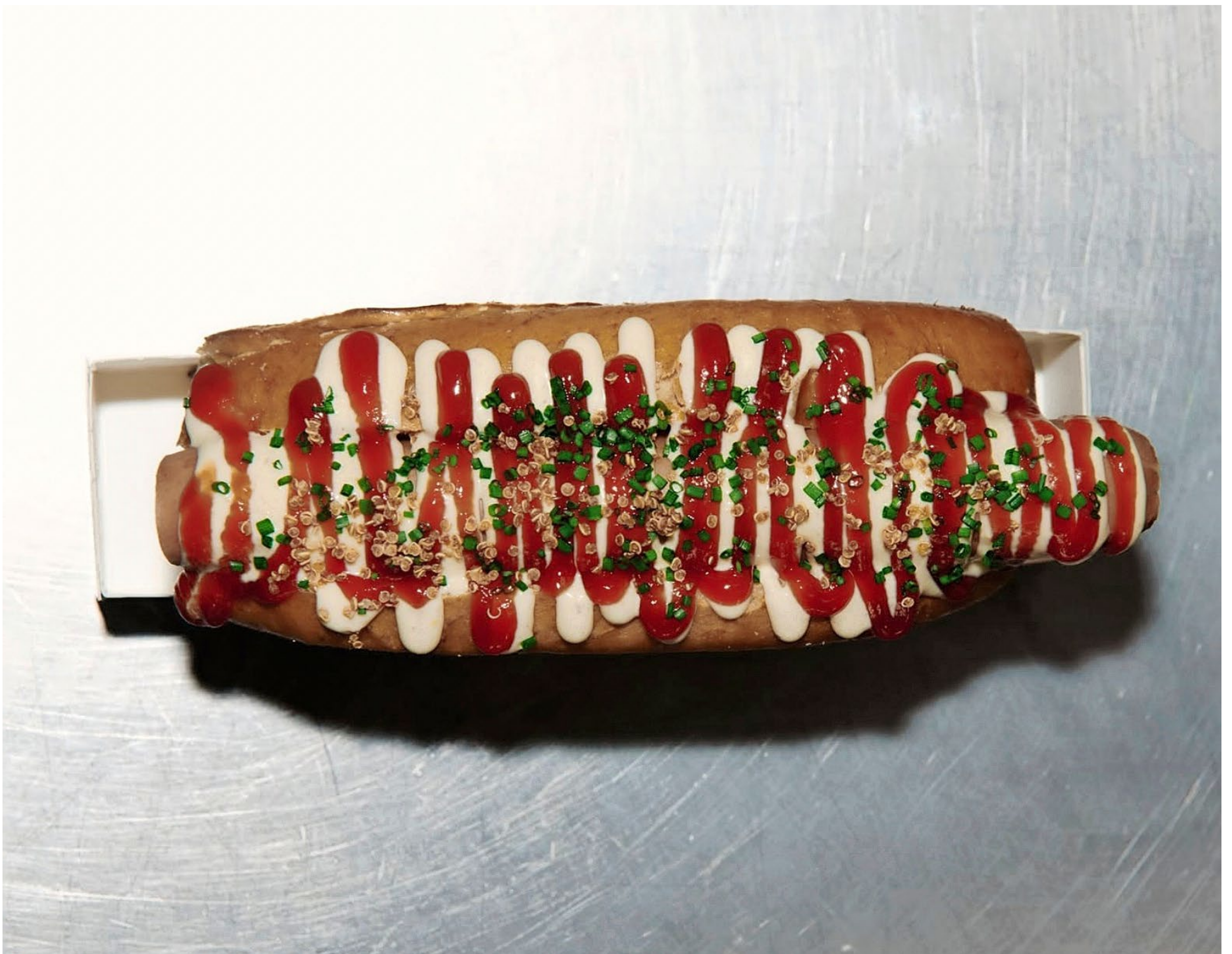


Luik wordt niet voor niets de smakelijkste stad aan de Maas genoemd, en daar is deze charmante parel het beste bewijs van. Bistrot Mentin is bij de Luikenaar wereldberoemd voor z'n pretentieloze maar overheerlijke keuken, geserveerd door gastvrouw en chef Marie Corthouts. Met een wekelijks wisselend menu weet je hier zelden wat je mag verwachten, maar smullen zal je!

Rue Sainte-Aldegonde 11, Luik, @bistrotmentin.



Demain à Main



@LARUEDEMAIN

Demain à Main is een concept van de hand van chef-kok Guillaume Gersdorff. Deze hotspot aan het water en met zicht op de Citadel van Namen is niet zomaar een restaurant, maar wel het allereerste gastronomische fastfoodrestaurant van België. Gersdorff serveert heerlijke, met liefde bereide, honderd procent lokale gerechten die je vanaf je tafel bestelt met behulp van een QR-code.

Rue des Bouchers 19, Namen, laruededemain.be.



Vilain



@VILAINRESTAURANT

Van donderdag tot zaterdag heten Antoine en Margaux je van harte welkom bij hen thuis in een gezellige bistro sfeer om je te laten proeven van hun culinaire tapas en van hun favoriete wijnen, die voornamelijk biodynamisch of natuurlijk zijn. Het koppel noemt Vilain een ode aan de vrijheid en zegt intuïtief en ongeremd te koken, met de focus op het product, de seizoenen en de smaak van het land en de zee. ‘Een terugkeer naar de roots en de smaak van goede dingen’, klinkt het.

Avenue Paul Pastur 365, Charleroi,
vilainrestaurant.be



Yaka Afrotoria



@YAKA.AFROTORIA - @WILL.VNDERSON

Hij behaalde een diploma burgerlijk en scheikundig ingenieur, maar Aris Kumeso Mateta's culinaire passie bleek sterker, dus nu runt hij restaurant en delicatessenzaak Yaka Afrotoria. Starten doe je met fiotis fiotis (tapas), waarna het culinair festijn overgaat in Afrikaanse klassiekers als makemba (geroosterde bakbananen), kamundele (gemarineerde rundbrochettes) of een van de vele stoofpotjes. Eindig met een portie Thiakry 4.0, een befaamd West-Afrikaans dessert op basis van gierstcouscous en mascarponemousse.

Rue de la Madeleine 33, Luik, yaka-liege.be.



Grain



Grain omschrijven als de zoveelste koffiebar vindt eigenares Alexandra Dessouroux bijna een belediging. Liever noemt ze haar drankjes ‘vloeibare knuffels’. Wij kunnen de matcha en cortado met kokosmelk alvast ten zeerste aanraden. Ook op het menu: verleidelijke zoete én hartige gerechten, waarbij lokale producten centraal staan. De citroentaart met meringue is to die for!

Rue Saint-Rémy 14, Luik, @grain.liege.



Smala



@SMALA.LIEGE

Met de opening van Smala kwam in 2021 de droom van Caroline Dumoulin en haar mama Christine uit. Voor hun menu laten ze zich steevast inspireren door hun reizen naar Indonesië, Australië, Spanje, Marokko en Thailand. Denk: een quinoabowl met scampi, een bun met kip op Thaise wijze en een bord versgegrilde groenten met heerlijke dips. Ook door het interieur, waarvan bijna alles te koop is in de webshop Nomad Interior, waan je je even op vakantie.

Place des Franchises 5, Luik, @smala.liege.

Deze restogids is een uitgave

van Roularta Media Group

Flair

Deze restogids is een uitgave
van Roularta Media Group



Roularta
Media Group