

Envie d'un resto?

1 MENU GRATUIT POUR 1 MENU PAYANT

Cet automne, nous vous invitons à croquer la saison à pleines dents avec une offre gourmande : 1 menu offert pour 1 menu payant. Pour en profiter, rien de plus simple : réservez une table pour 2, savourez et ne payez qu'un seul menu dans l'un des 12 restos partenaires.

TEXTE LAETITIA AVANZINI



Namur



LE 54

Cuisine gastronomique inventive

Dans un cadre raffiné au bord de la Meuse, Le 54 vous invite à découvrir une cuisine de saison inventive et savoureuse. Le chef Jonathan Collignon, passionné et autodidacte, sublime les produits frais en collaborant étroitement avec les artisans locaux. Sa carte, en constante évolution, reflète un bel équilibre entre tradition et créativité. Une adresse chaleureuse et élégante à Dave, distinguée par Gault & Millau pour la finesse de sa cuisine et la qualité de son accueil.

Offre

→ 65 € pour 2 menus surprises

4 services.

Boissons non comprises. Minimum de 30 € de boissons par bon. Valable sur réservation du 18/9/25 au 18/12/25, selon disponibilités.

Infos

→ 54 rue de Longeau, 5100 Dave, le54dave.be, 081 58 04 40.

Liège



LA GIBECIÈRE

Cuisine belge, française et méditerranéenne

La Gibecière est une adresse pleine de charme où la convivialité est toujours au rendez-vous. Aux commandes, le chef Jean-Paul Konings signe une cuisine généreuse et pleine de saveurs. À la carte : gibier en saison, poissons délicatement travaillés, et des plats qui célèbrent la tradition avec une touche de fraîcheur. Dans une ambiance chaleureuse de brasserie, la qualité constante, l'accueil soigné et l'atmosphère décontractée en font une escale gourmande immanquable.

Offre

→ 65 € pour 2 menus. Mise en bouche + Entrée (Escargots de Bourgogne OU Carpaccio de saumon fumé, toast brioché & garnitures OU Duo de croquettes de Gibiers) + Entremet glacé + Plat (Mignons de cochon de lait à la Dijonnaise, légumes & pommes rissolées OU Pavé de saumon d'Irlande aux échalotes, vin blanc et crème & grenailles) + Dessert (Palette de petits délices pâtisseries). Boissons : minimum de consommation de 15 €/pers. Valable sur réservation du 18/9/25 au 18/12/25, selon disponibilités.

Infos

→ 64 rue Bovendael, 4041 Milmort, Facebook La Gibecière, 0470 62 61 38.

Hainaut



BBQ HOME

Grillade coréenne

Sur la Grand-Place de Mons, BBQ Home vous embarque pour un voyage gourmand au cœur de la Corée. Ici, on fait rôtir soi-même ses viandes directement à table, dans une ambiance conviviale et animée. Bibimbap, cheese tokbokki, fondue coréenne, vermicelles de patate douce, kimchi : toutes les spécialités qu'on adore font partie du menu à volonté, midi et soir. Pour finir sur une note sucrée, laissez-vous tenter par le bingsu, ce dessert coréen glacé souvent garni de fruits ou de lait concentré. Une adresse parfaite pour partager un moment chaleureux entre amis ou en famille.

Offre

→ **35 € pour 2 menus à volonté Soupe, Entrée, Plat & Grillade**

Boissons non comprises. Valable sur réservation du 18/9/25 au 18/12/25, sauf le mardi, selon disponibilités. Midi : choix entre buffet à volonté ou à la carte ; soir : buffet à volonté uniquement.

Infos

→ **15-16 Grand Place, 7000 Mons, bbq-home.be, 0472 92 54 34.**

Hainaut



LE BISTROT JULES D'ENZO ET MONICA

Cuisine de brasserie

Le Bistrot Jules fait vibrer la place Mansart à La Louvière avec son ambiance chaleureuse et moderne. Repris par les gérants d'Enzo & Monica, ce bistrot allie convivialité et créativité culinaire. Les plats faits maison, imaginés au fil des saisons et avec des produits locaux soigneusement sélectionnés, régaleront les papilles. Que ce soit pour un déjeuner entre collègues, un dîner en amoureux ou un moment gourmand entre amis, chaque visite se transforme en parenthèse savoureuse.

Offre

→ **49 € pour 2 x Mise en bouche + Menu 3 services (entrée + plat + dessert).**

Supplément obligatoire: minimum de 30 € de boissons par table. Valable sur réservation en mentionnant l'offre *Femmes d'Aujourd'hui*, tous les jours du 18/9/25 au 18/12/25, selon disponibilités.

Infos

→ **23 place Jules Mansart, 7100 La Louvière, bistrotjules.be, 064 70 08 00.**

Hainaut



LE GERMOIR

Cuisine bistronomique

Manger au Gerموir, c'est se régaler dans une ambiance conviviale, tout en soutenant un projet qui a du sens. Ici, les stagiaires se forment aux métiers de la restauration en conditions réelles, et ça se ressent dans l'énergie du lieu. La carte, complétée toutes les 6 semaines par des suggestions éphémères (viande, poisson ou version végété), fait la part belle aux produits locaux et de saison. On recommande le mezzze signature, entièrement fait maison, et les desserts créatifs inspirés par les stagiaires.

Offre

→ **25 € pour 2 menus 2 services 'Suggestion éphémère + Dessert inspiration'**

Boissons non comprises. Valable sur réservation par téléphone du 18/9/25 au 18/12/25, du lundi au vendredi de 12h à 14h sauf jours fériés, 30/9; 3/10; 24/10; 10/11 et 21/11, selon disponibilités.

Infos

→ **42/3 rue Monceau-Fontaines, 6031 Monceau-sur-Sambre, 071 27 05 49.**

Hainaut



MAH SENSE

Cuisine française d'inspiration méditerranéenne

Nichée au cœur de Saint-Ghislain, l'adresse gourmande du MAH ne manque pas de charme. Dans un décor raffiné et coloré, ce restaurant propose une expérience culinaire placée sous le signe de la gourmandise. Que ce soit pour un dîner en tête-à-tête, un déjeuner professionnel ou une soirée entre amis, le chef y réinvente les classiques avec créativité. Et pour accompagner le tout ? Une sélection pointue de vins et de cocktails maison, à savourer dans une ambiance cosy ou sur la terrasse lorsque le soleil brille.

Offre

→ **45 € pour 2 menus 'Action Spéciale' 3 services: Entrée + Plat + Dessert.**

Composition du menu disponible par mail ou téléphone chaque semaine. Boissons non comprises. Valable sur réservation (24h à l'avance) en mentionnant l'action *Femmes d'Aujourd'hui*, du 18/9/25 au 18/12/25, du lundi au vendredi, midi et soir, selon disponibilités.

Infos

→ **5 rue de la Verrerie, 7330 Saint-Ghislain, mah-hotel.com, 065 70 70 50.**

Hainaut



SUSHI HOUSE

Cuisine japonaise & Sushis

Sushi House fait figure de référence à Charleroi pour les amateurs de sushis : une adresse qui mise avant tout sur des poissons et ingrédients ultra-frais, préparés avec soin. Au menu : nigiris, sashimis, makis, California rolls ou temakis en cône... des classiques parfaitement exécutés à savourer dans une ambiance conviviale et décontractée. Sur place ou à emporter, c'est le spot idéal pour se régaler entre amis ou en famille, en profitant de la variété et des saveurs typiques de la cuisine japonaise.

Offre

→ **16,50 € pour 2 x menu Fujiama 16 pièces (6 California saumon avocat + 6 California surimi avocat + 2 sushis saumon + 2 sushis thon)**

Boissons non comprises. Valable tous les jours du 18/9/25 au 18/12/25, sauf le lundi, selon disponibilités.

Infos

→ **18 rue de Dampremy, 6000 Charleroi, sushihouse.be, 071 32 67 77.**

Brabant wallon



UNE AUTRE HISTOIRE

Cuisine traditionnelle belge et française

Depuis 23 ans, Une Autre Histoire accueille les gourmets dans un écrin de verdure, au cœur de la campagne. Dans une ambiance chaleureuse et sans prétention, on y savoure une cuisine belge et française de saison, alliant tradition, créativité et produits frais. Chaque plat est préparé avec soin, dans le respect des saveurs. Dès les premières gelées, un feu de bois vous réchauffe dès votre arrivée et accompagne de savoureuses assiettes généreuses, parfaites pour la saison. Mais cela, c'est encore Une Autre Histoire...

Offre

→ **70 € pour 2 menus 'Plaisir Gourmand' 4 services + Coupelle apéritive.**

Valable sur réservation du 1/10/25 au 18/12/25 les vendredis et samedis soirs, et le dimanche midi. Supplément boissons obligatoire : 3 verres/pers. ou 1 bouteille. Sans l'accompagnement vin, la réduction est de 34 €. Maximum 2 bons par table.

Infos

→ **1 Mogreto, 1457 Walhain, uneautrehistoire.be, 010 65 65 66.**

Bruxelles



GROSEILLE

Cuisine de saison locale & bio

Chez Groseille, la cuisine se réinvente au fil des saisons et de l'inspiration de la cheffe Camille Cosnefroy. Midi et soir, une carte qui évolue au fil des semaines et des mois propose des assiettes fraîches et spontanées, pensées pour sublimer les produits locaux, et invite à partager une parenthèse conviviale où chaque plat raconte une histoire différente. Avec sa sélection pointue de vins naturels et son esprit résolument moderne, Groseille est l'adresse idéale pour partager un repas vibrant et inspiré, en couple, entre amis ou en famille.

Offre

→ 50 € pour 2 menus 3 services:

Plat végétarien + Plat poisson ou viande + Dessert

Boissons non comprises. Valable sur réservation du 18/9/25 au 18/12/25, du mardi soir au jeudi soir et le vendredi midi, selon disponibilités.

Infos

→ 309 chaussée de Louvain, 1030 Schaerbeek, groseille.brussels, 0490 16 55 74.

Bruxelles



RICOTTA ET PARMESAN

Cuisine italienne

Depuis 25 ans, Ricotta & Parmesan fait battre le cœur de la rue de l'Écuyer au rythme de ses pasta généreuses et de son accueil à l'italienne. Pour célébrer cet anniversaire, son fondateur Renaud Waeterloos reprend les fourneaux, épaulé par ses fils et une équipe fidèle. Ici, pas de concept formaté: c'est une trattoria vivante, familiale, où l'on cultive le goût du fait maison. À l'honneur cette saison? Un menu anniversaire dédié à la ricotta et au parmesan, les 2 produits emblématiques de la maison.

Offre

→ - 50 % pour 2 menus 3 services:

Entrée + Plat + Dessert

Boissons non comprises. Valable sur réservation du 18/9/25 au 18/12/25, les jeudi, vendredi et samedi soirs, selon disponibilités. Cuisine ouverte de 12h à 23h non-stop 7/7. Parkings de l'Écuyer et Grand-Place à 500m.

Infos

→ 31 rue de l'Écuyer, 1000 Bruxelles, ricottaparmesan.be, 02 502 80 82.

Bruxelles



LA TRUFFE NOIRE

Cuisine gastronomique autour de la truffe

À La Truffe Noire, la truffe est reine depuis 1988. Dans ce lieu élégant et feutré, l'équipe de cuisine déploie tout son savoir-faire au service de ce joyau de la gastronomie. Ici, tradition et créativité se donnent la main pour offrir des assiettes qui étonnent autant qu'elles enchantent. On aime la passion qui se ressent dans chaque plat, la délicatesse du service et cette atmosphère chaleureuse qui vous met immédiatement à l'aise, dans un décor aux nuances de bleu sarcelle. À midi comme en soirée, une adresse qui promet un délicieux moment à 2.

Offre

→ 110 € pour 2 menus 3 services:

Entrée + Plat + Dessert:

- Carpaccio de Bleue des Prés© façon Truffe Noire avec râpé de truffe noire d'automne
- Tagliolini à la truffe noire d'automne
- Truffe au chocolat, framboise et yuzu

Boissons non comprises. Valable sur réservation du 18/9/25 au 18/12/25, selon disponibilités.

Infos

→ 12 boulevard de la Cambre, 1000 Bruxelles, truffenoire.com, 02 640 44 22.

Bruxelles



JARDIN DES OLIVES

Cuisine bistronomique du monde

Situé dans le centre historique de Bruxelles, au cœur du Quartier Saint-Jacques, Le Jardin des Olives séduit par son ambiance conviviale et son intérieur joliment décoré. Ici, la cuisine bistronomique est 100 % maison, avec une carte courte, des options végétariennes et une belle sélection de vins. Derrière les fourneaux, le chef David Corazza propose des assiettes pleines de fraîcheur, mêlant inspirations belges et internationales. Le Jardin des Olives mise sur des saveurs authentiques, un service chaleureux et une expérience culinaire de qualité.

Offre

→ 39 € le midi et 49 € le soir pour 2 menus 3 services: **Entrée + Plat + Dessert**

Boissons non comprises. Valable sur réservation du 18/9/25 au 18/12/25, les mardi, mercredi et jeudi soirs; et les vendredi et samedi midis, selon disponibilités.

Infos

→ 100 rue du Marché au Charbon, 1000 Bruxelles, jardindesolives.be, 02 726 86 60.

Comment profiter de l'offre?

→ Téléchargez votre bon sur femmes-daujourdhui.be/bonresto ou en scannant le QR code ci-dessous.

→ L'offre est valable du 18 septembre au 18 décembre 2025, sauf mention contraire.

→ L'offre donne droit à 1 menu gratuit pour 1 menu payant (hors boissons, sauf mention contraire).

→ Valable pour 2 personnes, les jours et services mentionnés à chaque restaurant, selon disponibilités.

→ Sauf mention contraire, la réservation préalable par téléphone est obligatoire. Mentionnez que vous désirez profiter de l'offre Femmes d'Aujourd'hui lors de la réservation.

→ Présentez le bon téléchargé sur femmesdaujourdhui.be/bonresto à votre arrivée au restaurant.

Pour profiter de l'offre, téléchargez votre bon en scannant ce QR code.



Les offres présentées ont été négociées avec le plus grand soin. Néanmoins, Roularta Media Group (RMG) ne peut être tenu pour responsable des informations erronées qui pourraient s'y trouver. RMG ne peut, en outre, pas être mis en cause si des problèmes de quelque ordre que ce soit (réservation, prix, qualité...) surviennent ou si les descriptions ne devaient pas correspondre à la réalité. Toutes les plaintes et/ou questions doivent être adressées directement au restaurant.