Déjeuner au Bouche à Oreille (Waterloo)

Ouvert depuis janvier 2005 Le Bouche à Oreille est une adresse incontournable tant par qualité des plats proposés par le chef Benoit Boulanger que par l'accueil et le service de sa femme Isabelle qui dirige la salle avec gentillesse et attention.

Le lunch de midi est vraiment très attractif de part la qualité des assiettes proposées et le prix: le chef vous propose un menu deux ou trois services avec mise en bouche et le choix entre deux plats, que se soit pour l'entrée ou le plat principal. Et la carte du lunch varie toutes les semaines : 16 euros pour deux services et 19 pour trois…

La carte du menu ne comporte que 4 entrées et 4 plats ce qui peut étonner mais sachez que c'est un signe de GRANDE qualité pour un restaurant: en effet vous êtes alors certain que les produits sont frais et cuisinés par le chef. Sachez que plus un restaurant a de plats sur sa carte plus vous aurez le risque de manger des plats préparés industriellement pour les collectivités et restaurants dit à « touristes » ou peu scrupuleux de la qualité. Plus le choix est grand moins la qualité sera au rendez-vous….

Benoit Boulanger fait parti des chefs qui respectent et subliment les produits qu'ils utilisent dans leur cuisine; c'est un amoureux du détail tant dans la présentation que dans le goût. Une cuisine spontanée toute en fraîcheur et en saveur que vous apprécierez tout comme sa clientèle de fidèles qui vient et revient chez ce jeune chef au talent plus que prometteur.

Ce restaurant est devenu une adresse incontournable à Waterloo. C'est pour moi la meilleure adresse rapport qualité prix de tous les restaurants belges que j'ai pu tester.

amuse bouche

Tourelle de saumon frais aux herbes sur gazpacho

Oeuf poché, mousseline et crevettes grises

Dos de cabillaud sur pissaladière aux courgettes et tomates

Dame blanche

Meringue aux fraises et glace vanille

Le lunch du midi proposé lors de notre passage:

- Tartare de saumon herbes ou cannellonis aux écrevisses sur bisque
- Filet mignon de veau sur pommes de terre sautées et shitakés ou filet de cabillaud sur pissaladière aux courgettes
- Dessert du jour ou petite assiette de fromage

Exemple du menu (la carte du menu est renouvelée tous les mois en fonction des produits de saison).

- les entrées:

Tourelle de saumon frais aux herbes sur gazpacho……17 euros

Carpaccio de filet de boeuf Irlandais et salade asiatique…….17 euros

Cannellonis farcis aux écrevisses sur bisque……16.5 euros

Oeuf poché, mousseline et crevettes grises……..16.5 euros

- les plats:

Risotto tomates séchées, basilic et homard……29 euros

Dos de cabillaud sur pissaladière aux courgettes et tomates…….23 euros

Filet pur de boeuf Irlandais et wok de légumes thaï……29 euros

Carré d'agneau en croûte d'herbes sur légumes méditerranéens et jus au romarin……..25 euros

- les desserts (tous faits maison):

Tarte fine à la banane, glace vanille et coulis de chocolat……..8.5 euros

Panna cotta à la vanille et fruits rouges……..8.5 euros

Meringue aux fraises et glace vanille……9.5 euros

Dame blanche……8.5 euros

Duo de sorbet……8.5 euros

Assiette de fromage affinés par Jacquy Cange……..10 euros

Thé à la menthe fraîche…….. 3.5 euros

Irish coffee……8.5 euros

Relais-Château « La Butte au bois », et son restaurant « La Source »

le parc

La butte aux bois est un magnifique manoir au coeur de la réserve naturelle de Hoge Kempen prés de Maastricht.. Une hostellerie de charme qui vous propose également le meilleur spa de Belgique (avec piscine intérieure) mais surtout un sublime restaurant » La source ». Cet hôtel de luxe Relais & Châteaux quatre étoiles met tout en œuvre pour gâter ses clients au maximum. C'est de loin mon adresse préférée en Belgique pour une escapade détente ou un weekend en amoureux.

Vous trouverez ci dessous un exemple de la carte proposée lors de mon séjour dans ce petit paradis ainsi que des photos des plats que nous avons commandés .

Foie gras (chaud – froid)
Gingembre | yuzu | noisette

1° service

Foie gras (chaud – froid)
Gingembre | yuzu | noisette
2°service

Homard & lard de poitrine
Asperges du Maasland | curry vert | pomme | céleri en branches

Pigeon d’Anjou BBQ

Navets | feuilles de navet | Champignons du hêtre | céréales

Bar & langoustine
Asperges du Maasland | morilles | miso | agrumes

‘Jivara lacte’ Valrhona
Cacahuètes | kaffir | caramel

Chocolat blanc
Gingembre | agrumes

Entrées

Langoustine & crabe de la mer du Nord (3 préparations) Avocat | carotte | orange | miso	€ 33,50
Anguille d'IJselmeer & sépia Herbes fraîches | variétés de radis | boulgour | yanté	€ 26,50
Maquereau à la Grecque moderne Laitue | concombre | tomate | olive | feta	€ 25,50
Homard & lard de poitrine Asperges du Maasland | curry vert | pomme | céleri en branches	€ 32,50
Foie gras (chaud – froid) Gingembre | yuzu | noisette	€ 27,50
Rouget barbet Coques | Bergamote | fenouil | algues	€ 27,50

Entremets et Plats

Bar & langoustine Asperges du Maasland | morilles | miso | agrumes	**(entremets | plat de résistance)** € 34,50 | 44,50
Sole & couteaux Pamplemousse | amande | céleri	**(entremets | plat de résistance)** € 34,50 | 44,50
Bœuf grain fed USA aux 2 façons Légumes printaniers | moelle fumée | ail noir	**(entremets | plat de résistance)** € 29,50 | 39,50

Pigeon d’Anjou BBQ Navets | feuilles de navet | Champignons du hêtre | céréales	**(demi | entier)** € 29,50 | 39,50
Agneau de Sisteron Artichaut | pruneaux | 5 épices	**(entremets | plat de résistance)** € 33,50 | 42,00

Desserts

Chariot de fromages Sélection de fromages régionaux Belges	€ 18,50
‘Jivara lacte’ Valrhona Cacahuètes | kaffir | caramel	€ 14,50
Rhubarbe Yaourt | baies des bois | verveine	€ 14,50
Chocolat blanc Gingembre | agrumes	€ 14,50

Restaurant » La Source »

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

Belgique

0032 (0) 89 73 37 70

www.labutteauxbois.be