

La Quincaillerie, restaurante em Bruxelas

*Dica de restaurante na capital da **Bélgica**, com arquitetura no estilo **Art Nouveau**.*



Não sei qual o motivo que nos levou primeiro ao **La Quincaillerie**, – restaurante em **Bruxelas** especializado em **comida belga** – mas o fato é que preço, arquitetura e menu, fazem deste um lugar imperdível. Para garantir mesa, reservamos e compartilho com satisfação uma excelente opção para quem procura por **onde comer em Bruxelas**.

História e arquitetura

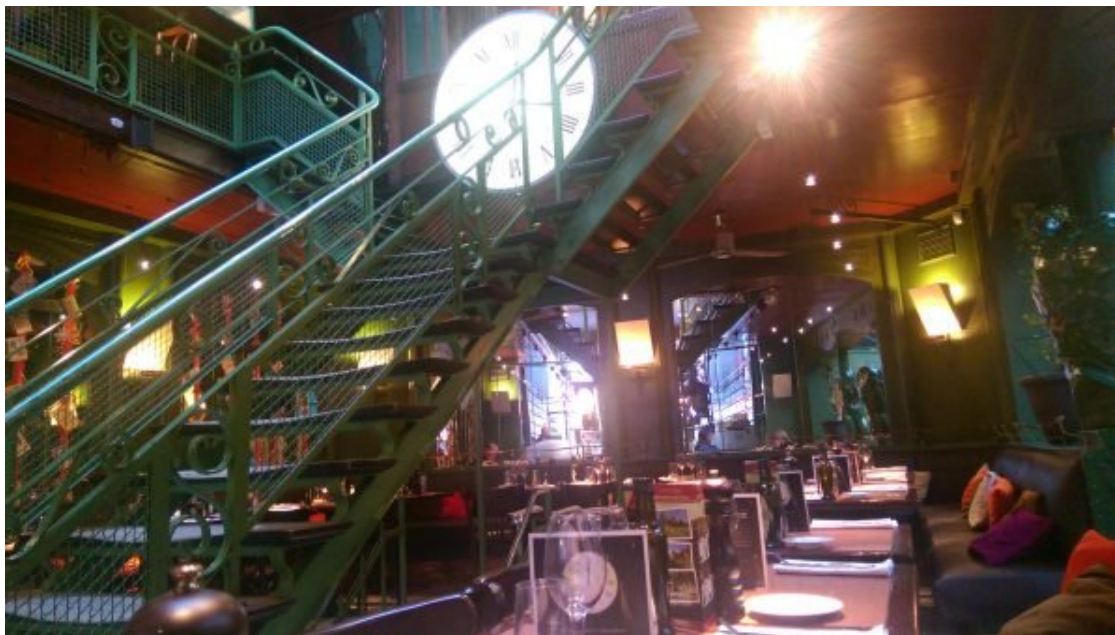


Essa é a visão que se tem ao entrar na Brasserie La Quincaillerie em Bruxelas.

A **Brasserie La Quincaillerie** está lotada no prédio de uma antiga loja de ferragens, e foi projetado por um aluno de **Victor Horta**, e construído no início do século XX e no estilo **Art Nouveau**. Está localizado na região da **Place Chatelain**, que é cheia de outros bons restaurantes, boutiques e lojas especializadas em culinária, por exemplo.

Em 1988 a antiga loja foi transformada na brasserie. A grande maioria dos elementos estruturais e decorativos da ferragem foram mantidos e restaurados, e apesar do tempo, é possível sentir a atmosfera da época quando se entra no restaurante.

Por sua localização privilegiada (poucas quadras da **Avenue Louise**, endereço mais nobre de **Bruxelas**, endereço de hotéis luxuosos e lojas de grife), já recebeu personalidades importantes do cinema, como os atores Richard Branson, Alain Delon, Pierre Richard, Brad Pitt e Catherine Deneuve.



Da nossa mesa.

No menu

Logo na entrada do restaurante à direita, fica o Bar de Ostras do **La Quincaillerie** – que em outubro realiza um evento para celebrar o início da temporada de ostras – com participação de alguns mais renomados produtores do mundo. As ostras, por sinal, são oferecidas também sempre como opção de entrada no *Bussiness Lunch*.

A estrela de todo o cardápio do restaurante é a origem dos alimentos servidos: são todos criados e cultivados na fazenda de propriedade do restaurante, a **Le Devant**. A ideia é servir alimentos da estação e tão frescos, que saem direto da lavoura para o prato. Esse frescor pode ser conferido no menu executivo do almoço, que muda toda semana. Para conferir se as opções agradam, visite o [site](#) do **La Quincaillerie**.

Além do *Bussiness Lunch* (de segunda à sexta-feira, do horário de abertura até às 14h30, por € 17,95 entrada + prato ou prato + sobremesa), *A La Carte* (ostras variadas, outros frutos do mar, carnes e saladas, menu com opções de comida belga), além de *Menu Degustação* (*Le Saveur*, € 36, entrada + prato principal + sobremesa).

Mas e a comida?!?!

Na ocasião em que fomos ao **La Quincaillerie**, provamos *Business Lunch* e estas as nossas escolhas (o cardápio é divulgado toda segunda-feira, no site e você pode se cadastrar para receber por e-mail):



Carpaccio de Peixe.



Flan de Fígado de Galinha com Caldo de Beterraba.



Magret de Canard com Purê de Cenoura.



Steak com Molho Bernaise e Batata Frita.

Infos práticas

Restaurant La Quincaillerie

Edelknaapstraat/Rue du Page 45
1050 Brussels/Bruxelles (Elsene/Ixelles)

Fones: 02/533 98 33 e 02/539 40 95

E-mail: info@quincaillerie.be

Site oficial: <http://www.quincaillerie.be/>

Horários: de segunda à sábado, das 12h às 14h30 e das 19h às 23h. Domingo, das 18h às 23h.