

Le Corbeau, restaurante em Bruxelas

*Conheça o restaurante do centro de **Bruxelas** que depois do jantar, vira balada e clientes podem dançar em cima das mesas.*



À primeira vista e em horário normal de almoço ou jantar, a **Brasserie Le Corbeau** no centro de **Bruxelas** parece apenas mais um **restaurante antigo**, que serve **comida belga**. Mas o que poucos sabem – e podem descobrir de forma bem inesperada – é que este restaurante bem tradicional da cidade (em funcionamento desde 1874!), vira balada depois das 22h (nas sextas e sábados).

Não se sabe ao certo quando o costume começou. A região onde o estabelecimento está lotado era conhecida no final do século 19, por sediar cabarés, cafés, casas de shows e espetáculos – é talvez daí que venha a tradição de, depois de um certo horário, liberar clientes para dançarem nas mesas. Sextas e sábados à noite são conhecidas como “as noites do inferno”,

quando a música rola solta e a festa termina só ao amanhecer. A ideia que assim, os clientes possam se libertar do *stress* de uma semana intensa de trabalho. Ou apenas se divertir.



Nas sextas e sábados, depois das 22h, os clientes podem dançar em cima das mesas do restaurante.

Sobrevivente antigo em uma região modernizada e que intercala prédios novos e com outros desta mesma época, o **Le Corbeau** faz referências ao escritor *Edgar Alan Poe* e seu célebre poema *O Corvo* (*The Raven*), *Le Corbeau* em francês. Tem **cerveja própria** e apesar do fator *festa* que toma conta do ambiente duas vezes por semana, é uma excelente opção de **restaurante** que serve **comida belga tradicional**.



*Fachada do restaurante **Le Corbeau** em **Bruxelas**.*

Do extenso cardápio de cervejas, peça a da casa *Bière du Corbeau* (4 euros o copo) ou arrisque uma Lambic – estilo de cerveja típico da região de **Bruxelas**, de fermentação natural e sabor bem ácido.



Bière du Corbeau.

Para comer, opções de pratos típicos belgas ou franceses, alguns com molhos à base de **cerveja belga**.



Steak Tartare.



Stoemp Mixte: Linguiça, Purê de Batata, Ovo Frito e Bacon.



Camarão grelhado com salada e batata frita.



*Magret de Canard à la Kriek Pommes Paillassons –
Peito de Pato com molho de cerveja kriek e
batatas.*

No [site](#) da **Brasserie Le Corbeau** você confere o cardápio completo, com opções disponíveis somente para almoço com preço diferenciado.

Horários: de segunda à sábado, das 11h30 às 15h e das 18h às 22h (cozinha).

Brasserie Le Corbeau

18, rue St-Michel
1000 Bruxelles – Belgique