



## Le Variétés

Sur le côté de la Place Flagey, au rez-de-chaussée du magnifique bâtiment Art Déco de l'ancienne Maison de la Radio, le Variétés a totalement recréé l'ambiance d'une brasserie des années trente, sous le crayon visiblement inspiré du décorateur Frédéric Nicolai. Boiseries, mobilier, éclairage... tout y est. Il ne manque que la Bugatti garée devant la terrasse (située à vingt mètres des étangs d'Ixelles) pour parfaire totalement l'illusion. Voilà un endroit naturellement lumineux dont la salle en forme d'angle s'articule sur une cuisine ouverte où trône magistralement une vraie rôtissoire. D'où une spécialité remarquable de volailles, viandes et poissons... rôtis, généralement accompagnés de pommes de terres finement déclinées. Lunch (entrée et plat) à 15 EUR le midi et, en soirée, suggestions de la semaine où reviennent régulièrement de vrais "must" comme le cochon de lait... rôti bien entendu.

*On the edge of the Place Flagey, on the ground floor of the splendid art deco buildings formerly known as the Maison de la Radio, le Variétés has totally recreated the atmosphere of a "brasserie" from the 1930s, under the talented pencil of the designer Frédéric Nicolai. Wood panelling, furniture, lighting... it's all there. The one thing missing to complete the illusion is a Bugatti parked in front of the terrace (incidentally just twenty metres from the Ixelles lakes). The place is naturally bright and the corner-shaped dining room fits around an open kitchen with an impressive grill and griddle majestically in its centre, hence an impressive range of speciality dishes involving roast chicken, meat and fish, usually served with a range of refined potato preparations. Lunch (starter and main course) at 15 EUR and in the evenings, weekly suggestions with a rotation of set pieces including roast (or course!) suckling pig.*

Fondus au vieux Cantal .....	8,90 €
Thon cru mariné à l'orientale, shop soey de légumes .....	13,50 €
Tartare de bœuf couteau aux herbes potagères, pommes de terre frites .....	14,80 €
Dorade rôtie (entière), beurre citron, pommes de terre grenailles .....	17,20 €
Le demi-poulet rôti aux morilles, pommes de terre amandines .....	17,50 €
Jambonneau rôti, moutarde à l'ancienne, salade et pommes de terre frites .....	15,80 €
Moelleux au chocolat noir .....	5,50 €
Mature Cantal cheese "fondus" .....	8,90 €
Raw eastern-style marinated tuna with a vegetable chop suey .....	13,50 €
Hand-chopped beef tartare with herbs from the garden and fried potatoes .....	14,80 €
Whole roasted sea bream, lemon butter, young potatoes .....	17,20 €
Half a roast chicken with morels and amandine potatoes .....	17,50 €
Roast knuckle of ham, traditional mustard, salad with fried potatoes .....	15,80 €
Moist dark chocolate cake .....	5,50 €

Place Sainte-Croix 4 (Flagey) – 1050 Bruxelles ☎ 02/647.04.36 📠 02/647.04.56.

☑ tous les jours de 12h > 14h30 et 18h30 > 24h. Pas de fermeture annuelle

☑ Open every day from noon to 2.30 pm and from 6.30 pm to midnight.

Open all year