



MIDTOWN GRILL

Ouvert depuis mi-mars, ce steak-house propose des grillades de haute qualité en plein cœur de Bruxelles.

Inspiré des steak-houses américains, c'est dans une ambiance feutrée et tamisée que cet établissement de la capitale aux dominantes rouges et noires offre aux gourmands le plaisir d'une cuisine saine ou d'un moment de détente dans son espace bar à vins. Les murs dédiés aux grands jazzmen et autres clichés new-yorkais témoignent de la volonté d'Eric Thielemans de dédier cet établissement à l'Amérique.

La cuisine et la rôtissoire ouvertes sur la salle donnent l'opportunité aux clients d'assister en direct à la préparation de leurs plats; ludique et interactif, cela permet une communication entre le chef et ses convives.

Arnaud Pintor, enthousiaste et passionné, propose des plats authentiques présentés de manière épurée sur des plateaux de bois; il marie adroitement la cuisine moderne et traditionnelle. L'addition présentée sympathiquement avec un marshmallow à griller y est légère et le tout servi avec le sourire d'une équipe dynamique. ■ I.F.

Rue Paul Devaux, 4 à 1000 Bruxelles. Tél. 02.516.91.00. Fax 02.516.90.00. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 17h30 à 22h30. Fermé le samedi midi et le dimanche. Cartes de crédit: AE, MC, V. Site web: www.midtowngrill.be E-mail: info@midtowngrill.be

L'ASSIETTE

Prix moyen du couvert: 40 €.

Liste des vins à prix attractif.

Spécialités: Martini de langoustines «Down Town» (18 €), New England Clam chowder (11,50 €), Entrecôte 350 gr (26 €), Eye Bone Steak 400 gr (30 €), Steak de thon 200 gr (22 €), Manhattan cheese cake (7€), Iced Jack Daniels soufflé (7 €).

LE CELLIER

Petite carte de bons vins américains et quelques vins du monde.

Chardonnay Berri Estate (16 €), Misiones de Rengo Carmenère (18 €).

LES AGRÉMENTS

- Salle privée d'une dizaine de couverts
- Parking offert
- Bar à vins