

Dans un quartier cosu et arboré de Woluwé-Saint-Pierre, deux grandes salles vous attendent pour un excellent repas dans une élégante villa bourgeoise du début 20 ème . Les mets vous sont présentés dans une belle vaisselle sur des tables bien espacées, nappées de blanc.

L'ambiance conviviale et feutrée est assurée par la maîtresse de maison, Thanh Hang, qui se fait un réel plaisir de vous recevoir avec grâce, charme et courtoisie sans jamais rien vous imposer.

La passion, l'imagination et le savoir-faire professionnel du chef Van Hau N'Guyen ont pour unique mission de vous offrir une séduisante balade gourmande dans l'art culinaire vietnamien.

Sa rigoureuse sélection de produits frais, son choix de poissons, l'excellence des viandes et le traitement soigné des légumes forment l'univers de sa cuisine subtile saine et créative.

En alliant coutume et découverte, en surprenant par ses suggestions, il fait de cette adresse signée de son nom un joyau incontournable et raffiné de la cuisine du Sud-Est asiatique en région bruxelloise. Outre divers savoureux potages, quelques entrées, telles les crêpes tonkinoises, fondantes en bouche, les croquettes vietnamiennes, dorées et exquises, les croustillons de scampis discrètement aromatisés, les « délices du cœur » composées par le panaché de vapeurs (dont un émietté de filet de poulet enrobé d'une feuille de bananier), sont autant de friandises qui ouvriront vos appétits de bons vivants épicuriens.

Les plats principaux, dont le poulet grillé fleurant la citronnelle, les scampis au lait de coco ou à l'ail piquant - très savoureux-, le porc aux épices -savamment goûteux- ou le canard impérial -copieux et digeste-, accompagnés d'herbes exotiques, de sauces légères et d'excellents riz parfumés, honorent la tradition tout en concédant maintes pointes d'originalité.

Certaines préparations ne se décelant pas à la carte peuvent être sollicitées en fonction des denrées du jour.

La sélection des vins, à prix doux, vous surprendra avec plusieurs merveilles bio (Hervé Souhaut, en Ardèche...) et vous séduira aussi avec des flacons renommés (Domaine de Trévallon, en Provence ; Domaine de la Marinière, à Chinon ; Château Fourcas-Hosten, à Listrac...). La carte valorise de nombreuses références françaises, italiennes et mondiales. De plus, quelques crus de qualité peuvent être dégustés au verre.

On quittera cette auberge accueillante dans une parfaite harmonie avec le sentiment d'avoir partagé le repas familial dans lequel les goûts équilibrés et la délicatesse des arômes ont charmé et régalié les plus fins palais.

Pierre Lecomte,
Le 19 janvier 2018.