

## Nicolas et Pimprenelle

### Bruxelles

Près du Marché aux Poissons, le Loup Galant a été une adresse de référence pendant des années. De nouveaux patrons, un nouveau chef, un cadre nouveau, et voilà *Nicolas et Pimprenelle*. Souvenez-vous: Bonne nuit les petits! Ce verdict télévisuel prononcé par l'incontournable Nounours qui, pour des générations de marmots signifiait l'heure inéluctable du coucher. Aujourd'hui, c'est surtout la pimprenelle dont se soucie le chef Niccolo. La carte, baptisée «Sauvagerie», donne le ton. Les herbes sauvages bousculent chaque préparation et surprennent les convives. Le pesto d'herbes sauvages servi en

*Nicolas et Pimprenelle*  
Quai aux Bergues 4  
1000 Bruxelles  
Tél. 02/21 9.99.98  
Fermé dimanche et lundi  
[www.nicolasetpimprenelle.com](http://www.nicolasetpimprenelle.com)

***Outsne à base de plantes sauvages et de légumes oubliés***  
***Menu de Crise à 1 euro (voir conditions)***  
***Cadre et ambiance relaxant***

accompagnement de champignons d'automne (16 euros) ou les orties frites avec les Croquettes aux crevettes (15 euros) illustrent, à merveille, ce petit plus dépaysant qui vaut le déplacement. Le gibier s'adapte bien aussi à ce côté sauvage: le faisan farci aux marrons et lierre terrestre, purée de vitelotte et une pomme de terre oubliée (27 euros), se démarque avec bonheur des préparations habituelles. La cuisine de *Nicolas et Pimprenelle* est faite pour les gastronomes authentiques, pour les dénicheurs de nouvelles saveurs, sans tomber dans le snobisme du style «resto mode». A découvrir via le Lunch à 16 euros ou les Menus à 38 euros (3 services), 46



euros (4 services) et 54 euros (5 services) ou avec le Menu de Crise à 1 euro... qui sera proposé en semaine, le midi et les mardi et mercredi soir. Pour une table de 4 personnes prenant un des menus ci-dessus, une personne payera son menu à 1 euro. Et ceci, pendant autant de temps que durera la crise. Profitez-en donc!

**RÉGIS**