



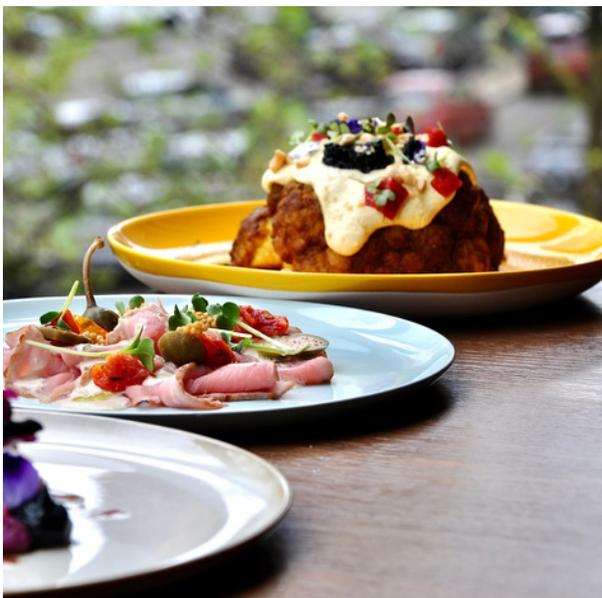
Maison Louise – Kitchen. Bar. Garden

Le restaurant aux influences méditerranéennes du Le Louise Hotel Brussels

Surplombant l'Avenue de la Toison d'Or, le restaurant du Le Louise Hotel Brussels se réinvente. La carte, signée Isabelle Arpin, se concentre maintenant sur des recettes élégantes et délicates, influencées par la Méditerranée. Rebaptisé Maison Louise – Kitchen. Bar. Garden, la « maison » est en réalité bien plus qu'un simple restaurant. Dans la confortable salle de restaurant, au bar ou bien dans le jardin de 400 m² de l'hôtel, on vient y vivre une expérience culinaire dynamique et surprenante.

Une cuisine ensoleillée

C'est au cœur de l'hôtel Le Louise Hotel Brussels – MGallery que le restaurant Maison Louise – Kitchen. Bar. Garden se trouve. Si les lieux n'ont pas changé, le concept de l'établissement, lui, évolue afin de proposer à ses clients une expérience plus en phase avec l'identité de l'hôtel et des services proposés. En plein cœur de la ville, le restaurant propose désormais une cuisine inspirée du Sud et de la Méditerranée. Un voyage en Europe imaginé par le cheffe Isabelle Arpin, exécuté au quotidien par le chef Adwin Fontein. Pensés pour être partagés ou non, les plats font honneur aux produits bruts, sublimés par les préparations diverses créées par la cheffe.



Au menu, on retrouve donc un poulpe grillé, chorizo et polenta ; un vitello tonnato, câpres, tomates séchées et huile de roquette ; un cabillaud, beurre blanc, avruga « perles de hareng » et gnocchis épinards ; ou encore un riz au lait mange et passion. Des propositions gourmandes et étonnantes, qui se découvrent également au fil du menu Discover Maison Louise et qui laisseront place à d'autres recettes en fonction des saisons et des ingrédients sourcés localement. Les plats s'accompagnent d'une belle sélection de vins, allant de grandes références aux bouteilles plus insolites.

Pour toutes les envies

Plus qu'un restaurant, Maison Louise – Kitchen. Bar. Garden dispose de nombreux atouts. Des atouts qui ont inspiré le nouveau nom de l'établissement, afin de faire la lumière sur les différents espaces de l'établissement. La salle de restaurant d'abord, qui dévoile de superbes alcôves de verre avec vue sur l'Avenue de la Toison d'Or, ainsi qu'un boudoir, une salle plus intimiste avec feu ouvert. Le bar ensuite, donnant sur le jardin de l'hôtel et qui propose, dans une ambiance feutrée, cocktails et mocktails originaux, bières locales et immanquables et autres boissons séduisantes. Le jardin enfin, dans lequel on profite de son repas ou d'un verre, bercé par l'atmosphère relaxante et élégante qui y règne.

Avec cette nouvelle identité, Maison Louise – Kitchen. Bar. Garden entend faire voyager ses clients au biais de plats savoureux, d'une ambiance chaleureuse et d'un cadre confortable et moderne.

Maison Louise – Kitchen. Bar. Garden – Le Louise Hotel Brussels – MGallery

 Avenue de la Toison d'Or 40, 1050 Bruxelles

 Info et reservation via www.le-louise-brussels.com

 Du lundi au samedi entre 12H et 15H et entre 18H30 et 22H

[DOSSIER DE PRESSE](#)