





GESELECTEERD DOOR STERRENCHIEF
LUC BELLINGS

De beste
brasserieën
aan de
Belgische kust
2023



BORGERHOFF
& LAMBERIGTS

inhoud



- 11** Voorwoord
- 13** Vijftien lievelingen van de chef
- 47** De andere topadressen aan de Belgische kust
- 170** Geef hier je eigen score

Vijftien lievelingen van de chef

<u>Knokke-Heist</u>	1.	Brasserie Bristol	14
<u>Zeebrugge</u>	2.	Brasserie Nelson	16
<u>Knokke-Heist</u>	3.	Bistro Chou	18
<u>Westkapelle</u>	4.	Bistro JETT	20
<u>Oostduinkerke</u>	5.	Caricole	22
<u>Knokke-Heist</u>	6.	Cédric	24
<u>Nieuwpoort</u>	7.	De Blauwe Vogel	26
<u>De Haan</u>	8.	De Kruidenmolen	28
<u>Ramskapelle</u>	9.	De Kruier	30
<u>Koksijde</u>	10.	De New Kokkel	32
<u>Oostende</u>	11.	Madam Krokot	34
<u>Damme</u>	12.	Mout	36
	13.	Siphon	38
	14.	De Lamme Goedzak	40
<u>Nieuwpoort</u>	15.	De Wasserette	42

De andere topadressen aan de Belgische kust

De Oostkust

<u>Knokke-Heist</u>	1.	Alexandra	50
	2.	Bistro Boudoir	52
	3.	Brasserie Cap Nord	54
	4.	Brasserie Couteau	56
<u>Knokke-Heist</u>	5.	Brasserie Rubens	58





	6. Café de Paris	60
	7. Charl's	62
	8. Cremerie François	64
	9. Gellius	66
	10. Lebeau19	68
	11. Le Chardonnay	70
	12. Le P'Tit Bedon	72
	13. Marie Siska	74
	14. Más Brasa	76
	15. Michelle's Pub & Brasserie	78
	16. Old Fisher	80
	17. Schildia	82
	18. Tomatous	84
<u>Westkapelle</u>	19. Livingroom 102	86
<u>Ramskapelle</u>	20. Côte Belge	88
	21. 't Kantientje	90
<u>Oostkerke</u>	22. Het Oud Gemeentehuis	92
<u>Damme</u>	23. De Uilenspiegel	94
<u>Zeebrugge</u>	24. 't Werftje	96
<u>Blankenberge</u>	25. Bistro De Tijd	98
	26. De Oesterput	100
	27. 't Koetshuis	102
	28. Silversand	104
<u>Wenduine</u>	29. Restaurant Rita	106
	30. Restaurant Yelo	108

De Middenkust

<u>Vlissegem</u>	31.	Bistro 't Molenhuys	114
	32.	Le Kok Sur Mer	116
<u>Bredene</u>	33.	Tearoom MDUE	118
<u>Oostende</u>	34.	Bistro Mathilda	120
	35.	Brasserie Albert	122
	36.	De Markt	124
	37.	Frenchette	126
	38.	Le Bassin	128
	39.	Mommy's Bastards	130
	40.	Ocean	132
	41.	Toi, moi et la mer	134

De Westkust

<u>Westende</u>	42.	De Lanteirne	140
<u>Nieuwpoort</u>	43.	Au Bistro	142
	44.	Brasserie Nieuwpoort	144
	45.	Brasserie 't Ponton	146
	46.	Café de Paris	148
	47.	De Roos	150
	48.	Flavie's tafel	152
	48.	La Muse	154
<u>Koksijde</u>	49.	De Huifkar	156
	50.	De Normandie	158
	51.	Julia Fish & Oyterbar	160
	52.	Kok's Side Bistro Grill	162
	53.	NILS	164
<u>De Panne</u>	54.	La Coupole	166



Ik moet het toegeven: ik heb mijn hart verloren aan de Belgische kust. Al twaalf jaar schuim ik in opdracht van *Het Laatste Nieuws* brasserieën en eethuizen aan de zee af om stevig onder de loep te nemen. Ik word er vrolijk van als ik zie hoe het niveau van gastronomie aan de kust door de jaren heen gestegen is – niet alleen door mijn recensies, maar ook dankzij die van collega's.

Eigenlijk ben ik niet zo'n moeilijk persoon. Ik ben al voor vijftig procent tevreden als ik een bord voorgeschoteld krijg dat me toelacht. Als het dan nog lekker smaakt, wandel ik glimlachend naar buiten.

Helaas ben ik al té vaak teleurgesteld geweest in bepaalde zaken. Wie wordt er vrolijk van een garnaalkroket waarmee je badkamertegels tegen de muur kunt plakken? Of van een vispannetje waarbij je een fiets nodig hebt om van het ene stukje vis naar het andere te geraken? Niets is teleurstellender dan te veel te betalen voor een zielloos gerecht dat met weinig respect op het bord is gesmeten.

Het leven is gewoon veel te kort om slecht te eten. Ik beschouw het dan ook als mijn missie om de consument te beschermen. Ik heb zaken doen leeglopen door mijn ongezouten mening (over al dan niet ongezouten eten), maar ik heb ook zaken doen vollopen. En dat laatste is echt fantastisch.

In deze gids wil ik daarom de culinaire toppers aan de Belgische kust – van tearooms tot brasserieën – in de verf zetten. Het zijn de adresjes die ik koester, die ik zelf met veel plezier keer op keer bezoek. Waar het eten heerlijk is, de bediening fantastisch, het interieur geweldig en vooral... waar je de passie voor eten kan proeven.

Ik wens je een verrukkelijke zomer, van Knokke-Heist tot De Panne.

Luc Bellings

Vijftien lievelingen van de chef

Iedereen heeft zo zijn favoriete eetplekjes die er net dat ietsje meer uitspringen. Daar zijn allerlei redenen voor, maar ik hou er wel van als alle aspecten van het tafelen goed worden ingevuld. Op deze vijftien adresjes ontdekte ik telkens een team dat zeer professioneel en gepassioneerd met de zaak bezig is, waardoor het hele plaatje gewoon klopt. Want een onvergetelijke culinaire ervaring is pas mogelijk als aan alle voorwaarden is voldaan: een aangename sfeer, een evenwichtige prijs-kwaliteitverhouding en vooral... de allerbeste producten in heerlijke bereidingen.

Op deze vijftien karaktervolle topadresjes laten de uitbaters geen steken vallen en weet je zeker dat je er telkens weer smakelijk kan eten in een piekfijn verzorgde setting, of het nu een ontbijt, een lunch of een diner is. Dit zijn de vijftien brasserieën aan de Belgische kust die mij het meest kunnen bekoren en waar je me met vaste regelmaat terugziet. Smakelijk!



Knokke -Heist

Brasserie Bristol

Brasserie Bristol is al jaren een drukbezochte zaak met een uitgebreid vast cliënteel. Daar zit niet alleen de sfeervolle inrichting met zicht op zee voor iets tussen! Deze tijdloze en inspirerende brasserie heeft alles wat een restaurant nodig heeft om een topadres aan de Belgische kust te zijn. Verschillende seizoensgebonden gerechten met

topproducten voor een eerlijke prijs, een attente gastvrouw en vooral... een chef met een pak ervaring.

Vooraf de zeer originele en geslaagde presentatie van de tomaat-garnaal gooit hoge ogen. Geen uitgeholde tomaat, maar een flinterdunne, heerlijk gekruide carpaccio met alle *essentials* zoals



‘Deze tijdloze en inspirerende brasserie heeft alles wat een restaurant nodig heeft om een topadres aan de Belgische kust te zijn.’

kropsla, een eitje en zelfgemaakte mayonaise. Daarbovenop komen natuurlijk de enige echte Zeebrugse garnalen, vers uit de netten. Het lijkt wel een bloem die uit de zee is geplukt. Maar ook van de dame blanche word je even stil. De sole meunière heeft dan weer de per-

fecte cuisson en krijg je met verse frietjes en een heerlijke huisbereide tartaarsaus voorgeschoteld. Werkelijk elk bord dat hier uit de keuken komt, is een lust voor het oog en een streling voor de tong.



Brasserie Bristol

Zeedijk-Heist 29
8301 Knokke-Heist
050 51 21 12
www.brasseriebristol.be



Zeebrugge

Brasserie Nelson

Geen betere ligging voor een horecazaak dan deze: Brasserie Nelson ligt pal tegenover de Zeebrugse vismijn. Dagelijks wordt dan ook verse vis geleverd aan het restaurant. Het is dus niet verwonderlijk dat de uitbaters hun zaak omschrijven als visrestaurant.

De kaart bestaat bijna volledig uit visgerechten. Op het menu pronken

dus vooral pareltjes uit de Noordzee. Uiteraard kan je hier steengoede klassiekers zoals sliptongetjes of tomaat-garnaal bestellen. Verwen ook eens je smaakpapillen met enkele kraakverse oesters als voorgerecht, een gegrilde sint-jakobsvrucht of een fantastisch bereide Noordzee-kreeft. Chef Steph laat ook vleeseters niet aan hun lot over: voor hen staat er toch een sappige steak op de kaart.

‘Deze zaak ligt pal tegenover de vismijn. Het is dus niet verwonderlijk dat de kaart bijna volledig uit visgerechten bestaat.’

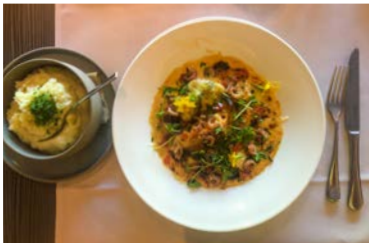
De zaak straalt een gezellige en warme sfeer uit. Gastvrouw Isabelle en haar team heten je steeds van harte welkom. Je kan je hier dus rustig neervlijen zonder al te veel

zorgen. De tafels zijn steeds mooi en correct gedekt. Ook de bediening verloopt vlot en beleefd. Genieten is dus de boodschap.



Brasserie Nelson

Vismijnstraat 24
8380 Zeebrugge
050 54 59 54
www.restaurantnelson.be





Klemskerke - De Haan

De Kruidenmolen

De Belgische kust zit niet verlegen om mooie plekjes waar je heerlijk uit eten kan gaan. En dat hoeft heus niet altijd met zicht op zee te zijn. De Kruidenmolen is een modern ingerichte molenaarswoning in de rustgevende polders, met een extra groot zomerterras in de schaduw van een prachtige molen. Hier schuiven heel veel sterrenchefs hun voeten onder tafel en dat wil toch iets zeggen. De keuken is dan ook verbluffend.

Chef Stijn Bauwens is een man met bijzonder veel ervaring, die de stiel leerde in het restaurant van zijn ouders. Hij leerde de knepen van het vak in enkele Belgische toprestaurants, waaronder De Karmeliet in Brugge. Samen met attente gastvrouw Veerle Quintens staat hij al sinds 1999 garant voor topkwaliteit tegen een eerlijke prijs.

De chef serveert zowel seizoensgebonden suggesties als mooie klas-



‘Hier schuiven heel veel sterrenchefs hun voeten onder tafel.’



siekers en tovert ze op een originele manier op het bord. Als ambassadeur van North Sea Chefs gaat hij ook aan de slag met duurzame vis, onbekende vissoorten en bijvangst uit de Noordzee. Tot in de kleinste details

houdt hij de aandacht erbij en dat resulteert in borden die er stuk voor stuk bijzonder smaakvol en uitnodigend uitzien. Hét topadres aan de Belgische kust!



De Kruidenmolen

Dorpsstraat 1
8420 Klemskerke - De Haan
059 23 51 78
www.kruidenmolen.be



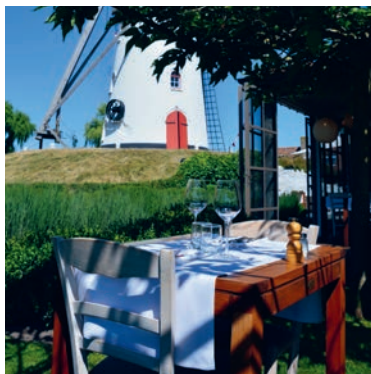
Ramskapelle

De Kruier

In het pittoreske dorpje Ramskapelle kan je gastronomisch tafelen in een sfeervol ingerichte hoeve met een prachtig terras en tuin. Wie hier de benen onder tafel schuift, kan rekenen op een attente bediening in een gemoedelijke vakantiesfeer. De Kruier prijst zichzelf aan als een ‘openkeuken-restaurant’, wat meteen ook wil zeggen dat hier alleen topge-

rechten met absolute kwaliteitsproducten worden geserveerd.

Zo is het vlees van de bovenste plank. Liefhebbers van onze Belgische klassieker steak met frietjes zitten er dus op hun plaats. De contrefilet van Hereford-rund is zo lekker dat de beschikbare vleessausjes op de kaart bijna overbodig zijn:



‘Wie hier de benen onder tafel schuift, kan rekenen op een attente bediening in een gemoedelijke vakantiesfeer.’

bruin gekorst, perfecte cuisson en vooral zacht en sappig. De handgesneden portie friet van polderaardappel maakt er een topgerecht van.

De kaart van De Kruier is met veel zorg samengesteld en telt ook enkele suggesties van de dag. Het leuke aan

de hoofdgerechten – van rundstartaar tot op vel gebakken kabeljauw – is dat je garnituur, aardappelbereidingen en sauzen helemaal zelf kan samenstellen. Het mooie decor en de professionele bediening maken een bezoek helemaal af. Top!



De Kruier

Ramskapellestraat 66
8301 Ramskapelle
050 51 53 13
www.kruier.be