

## SPECIAL HORECA

Apéros et longues soirées en terrasse sont désormais derrière, il faut maintenant se remettre au rythme de l'arrière saison et de la période de fin d'année. Ce qui n'empêche nullement, loin s'en faut, de s'offrir encore de bons petits resto !

Vous appréciez la traditionnelle cuisine française ? Vous entendez prolonger vos vacances au travers de votre assiette en mangeant italien, ou espagnol ? Vous appréciez l'exotisme de cuisines plus lointaines ? Ou tout simplement manger sur le pouce !

VISEZ LOCAL vous donne quelques idées au travers de ce dossier qui reprend quelques adresses parmi les plus dynamiques de notre région.

Bon appétit !



CUISINE  
FRANCAISE

PRODUITS  
DU TERROIR  
& DE SAISON

*Lunch le midi*  
*Salle de réception à l'étage*



LE 1930

RESTAURANT

Fermé lundi & mardi  
Du mercredi au dimanche : 18h00 - 21h00 • Vendredi & dimanche : 12h00\* - 14h00  
\*lunch disponible

Rue du Collège, 4 - 4600 • 04/ 379 78 74

## 1930 : Le menu du mois

Découvrez notre menu pour les mois d'octobre et novembre

### Mise en bouche

Planche apéritive du 1930

### Entrée

Terrine de foie gras à l'huile de noix de nos amis, chutney pommes & poires de Warsage, pain brioché maison  
ou  
Velouté de potiron, poêlée de champignons des bois et lardons fumés maison, noix grillée de notre plateau et huile de persil  
ou  
Croquettes à l'oie à notre façon, crucifères du moment & sa sauce Tartare maison

### Plat

Magret de canard rôti sur sa peau, purée de butternut et poêlée de légumes oubliés  
ou  
Suprême de volaille cuit à basse température, pot-au-feu aux légumes légèrement crémés à l'estragon, pdt grenailles

### Dessert

Ananas rôti aux épices, glace vanille, crumble et chantilly maison  
ou  
Pain perdu aux pommes de Warsage, caramel beurre salé fermier, boule de glace vanille

Ce menu doit être sélectionné par l'entièreté de la table  
(les choix peuvent être différents)



# LE BOUCHON DES ARBALETRIERS

Choppe d'Or © 2018

Bar - Apéro & restauration à toute heure



46, rue Haute  
4600 Visé



04 264 46 34  
0468 38 07 30

FERMÉ LE LUNDI



## SUSHI CHOW



Rue Haute 6, 4600 VISE - Tél.: 04/ 365.18.08

Horaires: 11h30 - 14h30 et 17h30 - 22h30 - Fermé le dimanche midi et le lundi

[suchichow.be](http://suchichow.be)



Sushi Chow

### Ô Bois de la Julienne : A l'heure d'hiver

**Idéalement situé dans le cadre naturel d'un des « poumons verts » de notre entité, le « Ô Bois de la Julienne » vous enchante pour son calme, sa sérénité et sa cuisine.**

Intime, convivial, lumineux, cet endroit vous invite tous les jours dès 11h00 (sauf le lundi, jour de fermeture) à vous poser et prendre un verre, ou manger un bout. A ce titre, vous pourrez opter pour une petite restauration (croques, pâtes, burgers, brochettes) ou simplement quelques accompagnements (planches apéritives italienne et rustique), voire vous faire plaisir avec une gaufre ou une glace ! Et oui, pourquoi pas !

A cette époque où les températures se font plus fraîches, Dominique et Deborah, ainsi que leur équipe, s'adaptent par ailleurs à l'heure d'hiver. D'une part en ajoutant à leur carte un

délicieux *Camembert* au four ou encore une bonne tartiflette traditionnelle, d'autre part en fermant les lundis et mardis.

Côté bar, *Ô Bois de la Julienne* enchante les amateurs de bières, avec de nombreuses variétés au fût et une trentaine de variétés en bouteille, sans oublier la traditionnelle *Jupiler*. Vous en avez déjà l'eau à la bouche...

Il est à souligner qu'une grande tonnelle peut aussi accueillir plusieurs dizaines de personnes les jours plus cléments.

Quand on sait que cet endroit compte parmi les lieux de sortie privilégiés, voilà qui est bon à savoir, d'autant que la plaine de jeux se situe juste à côté de la terrasse, ce qui vous permet de garder un œil attentif sur vos enfants, pendant que vous profitez de la beauté et de la quiétude des lieux.

# Ô Bois

de la Julienne

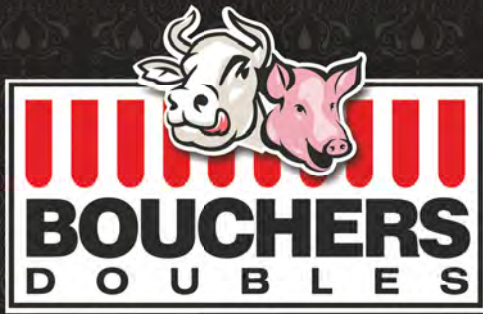
**BRASSERIE - RESTAURATION - TEA ROOM**  
SITUÉ EN PLEINE NATURE, VASTE PARKING AU MILIEU DES BOIS

Tél : 04/379.44.51  
[www.o-bois.be](http://www.o-bois.be)  
[info@o-bois.be](mailto:info@o-bois.be)  
f Ô Bois de la Julienne

Rue des Etangs de la Julienne, 2 - 4681 Argenteau



BRASSERIE | RESTAURANT



Champs de Tignée 24 | B-4671 Barchon  
Tél. 04 370 99 09  
bouchersdou@gmail.com  
[www.bouchersdoubles.be](http://www.bouchersdoubles.be)

## Bouchers Doubles : Le retour du gibier

Ouvert depuis maintenant 4 ans, le restaurant *Les Bouchers Doubles* s'est taillé une solide réputation en matière de bonnes viandes. Selon toute logique à cette période de l'année, l'établissement barchonnais ajoute le gibier à sa carte.

La saison du gibier commence et en tant spécialiste en bonnes viandes, *Les Bouchers Doubles* répondent présents. Pas de type particulier mais une tournante avec les différentes possibilités offertes.

Dans le même temps, le jambonneau est remis à l'honneur, ainsi que le magret au *Lacquemant*. On s'en lèche d'avance les babines...

Bien entendu, l'offre variée et de qualité de viandes étrangères telles qu'Aubrac, Galice,

charolaise, limousine, ou irlandaise, demeure, toujours servies individuellement, en *Assiette du Boucher*, ou par le biais du fameux *Plateau Dégustation* (minimum 4 personnes). Amateurs de bonne chère, vous allez vous régaler !

Mais il faut du vin pour accompagner tout cela nous direz-vous ! Et bien cela tombe bien, en amateurs de vins avertis, les patrons ont concocté une chouette carte de crus français (à partir de 20€). Soulignons qu'indépendamment de la salle principale, un vaste espace est clairement dédié aux groupes et/ou banquets (jusqu'à 40 personnes).

Marc et Serge Pauwels ainsi que leur équipe vous accueillent tous les jours dès 11h00 (sauf le samedi midi).

## Chez Adam : La cuisine traditionnelles sublimée

*Chez Adam*, c'est une vieille connaissance à Visé. Etabli place Reine Astrid, sur le coin face à la poste, ce restaurant est un incontournable pour qui apprécie la cuisine traditionnelle française. Mais pas que...

Qui est en quête d'une restauration traditionnelle trouvera son bonheur dans cet établissement érigé sur 2 niveaux, avec des salles au rez-de-chaussée et à l'étage, celle-ci pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes. A côté de cette dernière, vous apprécierez de prendre l'apéritif dans le petit salon.

Côté cuisine, il y a d'abord le traditionnel, tels les steaks, vol au vent, carbonnade, ou filet américain, sans oublier les fameux *boulets à la liégeoise*, pour lesquels la maison a été désignée « *Boulet de Cristal* » en 2009 et 2010 (prix attribué aux meilleurs boulets de la province de Liège). On peut aussi monter en gamme, avec des viandes maturées, ou préférer un plat typiquement régional, comme l'*Oie à l'instar de Visé*, met historique de la *Cité... de l'Oie*. A découvrir ou redécouvrir... Enfin, il y a les plats de saison, comme les moules et, à cette époque, le gibier et les truffes fraîches d'*Ombrie*.

Exceptées les entrées, cette gamme de plats familiaux confectionnés, tant que faire se peut, avec des produits du terroir issus du circuit court, s'accompagnent de frites, croquettes, purée ou pommes de terre *en chemise*.

Bien entendu, la carte de vins vous permettra d'opter pour le breuvage adapté aux plats sélectionnés. Mais que les amateurs de bières le sachent, Gilles, le patron, en étant un amateur, une carte sympa de bières spéciales est également à votre disposition.

Venez découvrir  
nos nouvelles suggestions

*Chez Adam*  
RESTAURANT

12, Place Reine Astrid • 4600 VISÉ  
Tél : 04 379 89 19



Pour être complets, signalons la friterie adjacente, où certains plats peuvent aussi être emportés. Toujours bon à savoir !



## La Cour Interdite : Cadre totalement renouvelé

Ouvert depuis une dizaine d'années au 14 de l'avenue Albert 1<sup>er</sup>, le restaurant « *La Cour Interdite* » a récemment été totalement renouvelé. Carlos Lopez et son équipe vous accueillent désormais dans un cadre cordial, feutré par la chaleur du bois, largement utilisé pour la décoration, dans une combinaison heureuse avec la brique.

C'est dans cette nouvelle ambiance chaleureuse, gentilement vintage, que vous pourrez prendre place à une des tables qui meublent cette salle qui peut accueillir jusqu'à une petite quarantaine de personnes.

En cuisine, vous sont concoctés des plats typés *méditerranéens* proposés au juste prix, mais aussi une cuisine *traditionnelle locale*, dont la fameuse et délicieuse *Oie à l'instar de*

*Visé*, préparée par le chef, Gérard, qui est précisément le chef cuisinier de la *Confrérie de l'Oie*. C'est dire si l'on ne peut que vous recommander ce met délicieux !

Aux côtés d'un choix de *Tapas*, de la fameuse « *potence de boeuf* » (brochette suspendue, le cas échéant flambée au *cognac*, ou de la *Tagliata de boeuf*, *La Cour Interdite* présente aussi tous les mois un *Menu* différent, avec un choix entre 4 entrées, 4 plats et un dessert.

Pour accompagner tout cela, *La Cour Interdite* vous soumet une carte avec des vins de tous horizons; de quoi trouver la meilleure combinaison avec le plat choisi.

Si ce n'est déjà fait, voilà qui devrait vous inciter à découvrir cet endroit.

### HORAIRE

Ouvert  
12-14h30  
18-22h

Fermé  
Samedi midi, dimanche soir & Lundi



# La cour interdite

• RESTAURANT • TAPAS •

FACEBOOK : LA COUR INTERDITE



Avenue Albert 1<sup>er</sup>, 14  
B-4600 Visé

Tél. 04-379 07 74 - 0475 952 100

lacourinterdite@outlook.com  
Fermé dimanche soir et lundi.