



BASTOGNE – WAGON LÉO *En voiture Simone*

Archiconnu depuis 1946 quand Léo amena ici un ancien tram bruxellois pour en faire une friterie, le Wagon Léo donne toujours de bonnes raisons de monter à son bord. A l'arrière de cet authentique wagon de tram, un grand café-brasserie riche d'une variété de 45 bières et, en salle comme dans le wagon, une cuisine de brasserie à la française variée et généreuse. Pas d'envolée lyrique vers la haute gastronomie ici, mais plutôt de délicieuses préparations locales honorant, par exemple, un excellent jambon artisanal ardennais (7,50 euros) avec sa grande salade variée, son onctueuse mayonnaise maison et ses croustillantes frites fraîches. Le mélémélo de salades de saison avec sa vinaigrette de framboise au balsamique était tout aussi séduisant et la blanquette de la mer au curry doux et citron vert en suggestion d'une très bonne et esthétique tenue. A côté des salaisons ardennaises, d'autres préparations locales sont aussi à l'honneur, tels la choucroute maison (16,90 euros), le vol-au-vent à l'ancienne (13,90 euros), le gibier (marcassin Grand Veneur à 17,90 euros), le jambonneau (15,90 euros) et un banc d'écailler assurant l'arrivage quotidien d'huîtres, homards, crabes et crevettes. Pour ne pas bouder le plaisir d'un beau petit voyage gourmand dans notre Ardenne goûteuse et généreuse à souhait.

Joëlle Rochette ●

Wagon Léo, 4-6, rue du Vivier, à 6600 Bastogne.

Tél. : 061211441. Internet : www.wagon-leo.com



Découvrez
le blog de
Joëlle Rochette
sur notre site
weekend.be