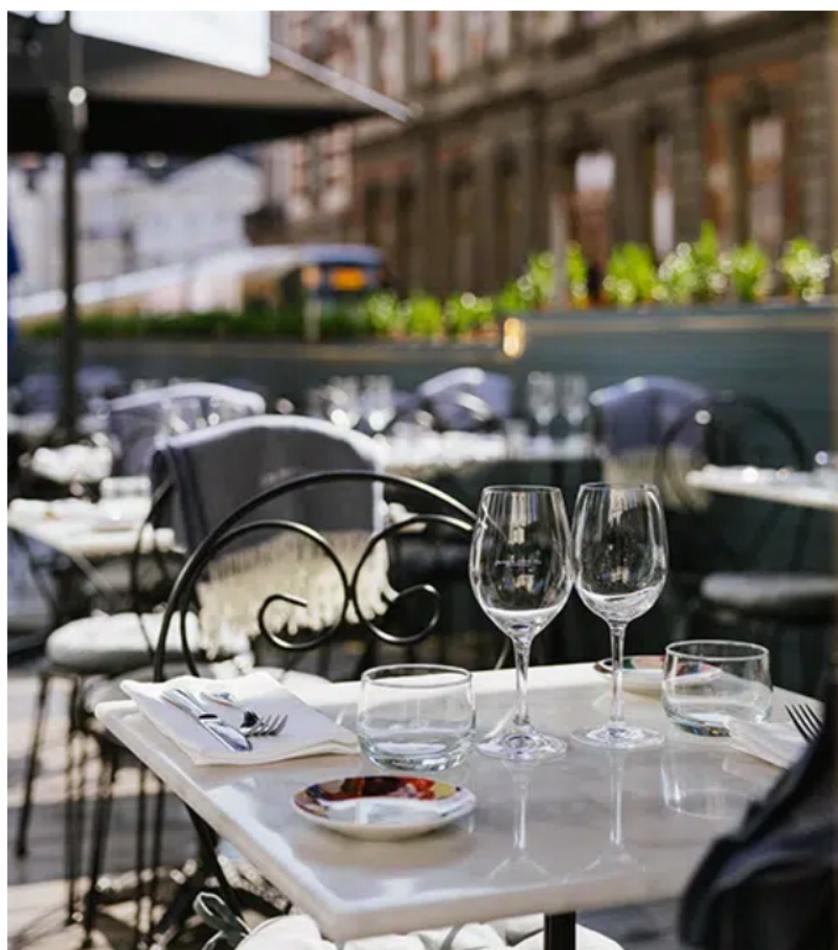


ELLE À TABLE | NEWS FOOD

LES PETITS OIGNONS : LEUR NOUVELLE TERRASSE PARFAITE POUR L'ÉTÉ

🕒 Publié le 6 juillet 2023

par ELLE Partenaire



Écouter cet article



00:00 / 00:30 we

Le restaurant **Les Petits Oignons**, brasserie incontournable depuis 1986 au Grand Sablon, dispose désormais d'une nouvelle terrasse unique qui nous permet de nous délecter de leur délicieuse cuisine avec un service traditionnel à la française et ce durant toute la période estivale.

SOMMAIRE



UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE ET CHALEUREUSE

Fondé par Khaled Zoughlami, le restaurant **Les Petits Oignons** a été repris il y a un an par **Thomas Fischer**. Attaché à l'histoire de cette **ravissante brasserie** bruxelloise, il lui tenait à cœur de conserver **l'âme** de l'établissement. Situé entre les deux Sablons et le Palais de Justice, le restaurant nous accueille dans une ambiance à la fois **traditionnelle, chic**, mais aussi **moderne** avec ses **touches d'art contemporain**. Dans un cadre intemporel **lumineux** et **chaleureux**, le restaurant de style **brasserie** propose 7 jours sur 7 une **carte gourmande**, le tout accompagné d'un petit fond de **musique jazz**.

DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

Les Petits Oignons offre une cuisine **française d'inspiration méditerranéenne** avec un menu renouvelé au **fil des saisons**. Retrouvez **des classiques** tels qu'un américain-frites, une sole meunière ou des croquettes aux crevettes grises - qui ont d'ailleurs remporté le coup de cœur des chefs de la meilleure croquette aux crevettes de Bruxelles - ainsi que des **spécialités méditerranéennes**, des pâtes ou encore du risotto. La fraîcheur et la qualité des produits sont au cœur des Petits Oignons, le poisson y est livré à **deux reprises** sur la journée. Le restaurant a comme promesse d'offrir une **expérience culinaire authentique**, ce n'est donc pas sans raison que la brasserie, **membre des Clefs d'Or**, est cotée **12/20** au **Gault & Millau** grâce à son bon rapport qualité-prix, et est reprise dans le **guide Michelin** comme Bib Gourmand.



©LesPetitsOignons

INVITEZ DES CONVIVES

Profitez d'une vue unique sur le **Conservatoire royal de Bruxelles, le Palais de Justice** et la **rue de la Régence** en réservant la **salle privative** du restaurant située à l'étage. Il est possible d'accueillir jusqu'à **65 couverts** et d'avoir un **menu adapté** selon les besoins. Quelle qu'en soit la raison, un anniversaire, un lancement de produit, un séminaire ou encore un mariage, passez une soirée **mémorable** avec vos convives dans un espace chaleureux et lumineux, décoré de façon **élégante et raffinée**.

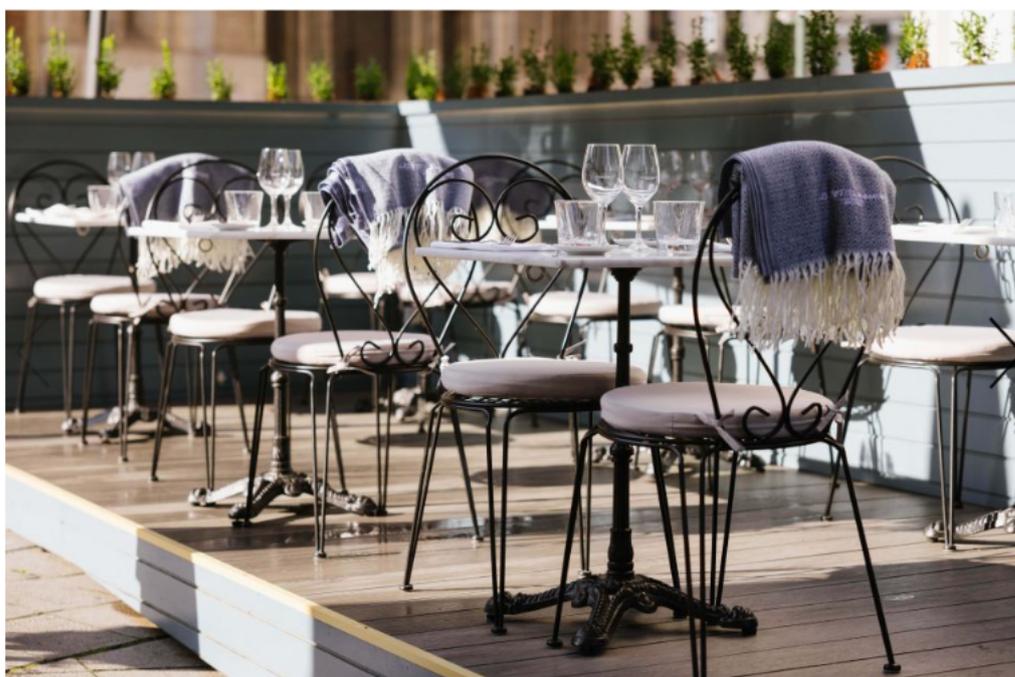
LA NOUVEAUTÉ

Cet été, rendez-vous sur la **nouvelle terrasse incontournable** de Bruxelles, un **véritable joyau** pouvant servir jusqu'à **70 couverts**. Des touches bleues apaisantes, des tables en marbre élégantes et **une petite touche à la française** avec des chaises de bistrot parisien en fer forgé, vous serez transporté dans une **atmosphère douce et séduisante**. Avec sa position en plein sud, la terrasse est

gorgée de soleil, toutefois grâce aux parasols vous pourrez vous installer à l'ombre afin de déguster votre repas tout en ayant **une vue imprenable**. La terrasse des Petits Oignons vous offre **une expérience gourmande** dans un cadre unique.

Vous avez l'eau à la bouche? Le restaurant n'attend plus que vous pour vous faire découvrir **sa gastronomie servie aux petits oignons**.

1/2



©LesPetitsOignons

INFOS PRATIQUES

Rue de la régence, 25 - 1000 Bruxelles

Ouvert 7 jours sur 7

Service du midi : du lundi au dimanche de 12h00 à 14h30

Service du soir : du dimanche au jeudi de 19h00 à 22h30 – les vendredi et samedi

de 19h00 à 23h00

Instagram : [lespetitsoignons](#)

Cet article a été écrit en étroite collaboration avec [Les Petits Oignons](#).

À lire aussi :

[Comment conserver son chocolat quand il fait chaud ?](#)

[Bien préparer son départ en vacances avec Touring.](#)

[Le cocktail branché de l'été : le St-Germain Spritz au goût frais et floral](#)