

+32 497 22 26 48 info@flo.brussels

- [Facebook](#)

- [Twitter](#)

- [RSS](#)

- [Facebook](#)

- [Twitter](#)

- [RSS](#)

- [My account](#)

[Article 0](#)



FOOD, LOVE & OTHER STUFF

- [Home](#)

- [About](#)

- [Blog](#)

- [Food](#)

- [Restos](#)

- [Recettes](#)

- [Enseignes gourmandes](#)

- [Love](#)

- [Voyages](#)

- [THÉÂTRE](#)

- [Other Stuff](#)

- [Les ateliers – L'agenda](#)

- [Les cours – Le cycle](#)

- [Les événements privés](#)

- [Les événements chez Flo](#)

- [Contact](#)

Sélectionner une page

DES PATAAAATES ! CHEZ G.SPUD

Tu ne le sais probablement pas encore, mais les patates, j'adore ça. Je peux envisager tout un repas autour du tubercule. Et celles que j'affectionne particulièrement, ce sont les patates en chemise ou sans chemise d'ailleurs, passées au four, avec une peau croustillante et dorée si possible.

Un jour, en cherchant un endroit pour déjeuner, avec mon amie C, du côté de la rue Jourdan (quartier Louise), nous sommes tombées sur le palais de la patate ! Là en face de moi se dressait un endroit qui fait son apologie. Des belles patates au four comme je les aime ! Avec tout un tas d'ingrédients pour justifier sa présence... mais en vrai, c'est pour elle qu'on fait le déplacement, c'est sûr !

Le nom de l'ancre de la pomme de terre : G.Spud. J'avoue que le mot « spud » n'est pas des plus simples pour les anglophiles occasionnels que nous sommes, mais la com étant bien réalisée, dès que tu entres, tu comprends ce que tu vas y manger et y trouver.

patate saumonLe service est très souriant et très accueillant et tu sais que c'est un critère de choix pour moi. Différentes propositions de plats déjà conceptualisés te sont proposées au mur, ou si tu te sens l'âme créative, tu peux composer toi-même ta « patate ». J'ai opté pour la « Salmon » qui se compose d'une pomme de terre (on s'y attendait), de cressonnette, concombre, une sauce aux herbes, saumon fumé, jus de citron, oignons rouges et ciboulette. Mon amie C a craqué pour la « North Sea » qui avait l'air de bien se

défendre : patate, laitue, tomate, crevettes, persil et mayonnaise maison. Mon plat affichait un prix de 9 € à emporter, 9.50 € sur place, ce que j'ai trouvé très honnête. Mon amie a payé 1 € de moins. Et encore, c'est parce qu'on a tapé dans les produits de luxe, mais la classique est à 5.50 €... Il y en a même une à la sauce bolognaise. Les produits sont frais et vraiment très bons.

La déco est très... scandinave. On s'y sent bien. Avec ces notes de bois qui réchauffent l'atmosphère et les coussins sur la banquette. Très réussi ! Bref, je reviendrai avec plaisir déguster une bonne patate !

G.Spud

Rue Jourdan 9 – 1060 Bruxelles – page Facebook

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 17h et le samedi de 8h30 à 18h.

Je suis Flo

- [Home](#)
- [About](#)
- [Blog](#)
 - [Food](#)
 - [Restos](#)
 - [Recettes](#)
 - [Enseignes gourmandes](#)
 - [Love](#)
 - [Voyages](#)
 - [THÉÂTRE](#)
 - [Other Stuff](#)
- [Les ateliers – L'agenda](#)
 - [Les cours – Le cycle](#)
 - [Les événements privés](#)
- [Les événements chez Flo](#)
- [Contact](#)

Message de succès

E-mail

[S'abonner](#)

- [Suivre](#)
- [Suivre](#)
- [Suivre](#)
- [Suivre](#)

Copyright © 2022 FLOTOUS DROITS RÉSERVÉS.