

ERTVELDE

## Puur Luc ★★★★★

Chef Luc Lambrecht opende in het hartje van Ertvelde Puur Luc, een bistro waar alles in het teken staat van wit-blauwrunderen van eigen kweek. Kunstige foto's van boesjes en kalfjes sieren de gevel. Binnen nog meer fritot's, een haichlok, een aangesneden beenheup in de open keuken, een planken vloer het plaatje klopt.

De bediening is op leeftijd en niet altijd even snel, maar het is best gezellig in Puur Luc. Terwijl we gepolste zaden en beenheup krijgen als amuse, bestuderen we de kaart. Daarop staan naast aardijn en zout al verschillende heerlijkheden van het rund, gekweekt in eigen stal. "Het een getoed eigen kwekdermethode en rijpingsproces in verschillende smaken" staat op een bord te lezen. Er is slechts één visgerecht. "Vegetarische gerechten serveren wij (uit respect voor eigen dieren) niet", gaat het bord verder. Hier vegetarische gerechten serveren zou inderdaad als een tang op een eul, verken sleen.

Ik neem als voorgerecht de rundscarpaccio (€14) subliem: rijpt vlees met Parmezaanse kaas en rucola. Mijn tafelenoot houdt het bij een eenvoudig aspergesoepje (€6).

### DE HEMEL OP AARDE VOOR CARNIVOREN. BEESTIG LEKKER!

“

Als hoofdgerecht nemen we allebei rumpsteak met lijns kruiden (€25) natuur voor mij met een uitstekend bevoide beenraise voor mijn compagnon. Lang geleden dat we zo'n lekker en perfect salzig en gezand vlees gegeten hebben. Ook de frietjes, geserveerd in ponsak, het slaatje en de verse pickles zijn top! Het geniet van BallsBye (€4) een artisanal bierje uit Sint-Laurins. De rode huiswijn (€4,50) aan de overkant mag er zijn. De dame blonde en de choro course blazen ons niet van onze zitken maar als je van lekker en puur vlees houdt, dan ben je hier aan het juiste adres.



DIT WINKEL



📍 Marktplein 5  
6940 Ertvelde  
0475/43.08.06  
[www.puurluc.be](http://www.puurluc.be)

€ Voorgerecht: €14 - €13  
Hoofdgerecht: €30 - €28  
Nachtdicht: €7 - €12

🕒 Ma, mi, za en zo van 17u tot 21u30

✖ ETEN: 9/10  
SERVICE: 7/10  
COMFORT: 8/10

OUDENAARDE

# Den Audenaerdschen Bril ★★★★★

Bij het gloednieuwe woonproject Reizenhof in Oudenaarde hoort een al even gloednieuwe brasserie die knipogt naar de geschiedenis van de stad.

Den Audenaerdschen Brill, afgeleid van den Brill, vond een ouderkomen op de 1 van het woonproject met associatieve klats. Wie vreest voor een 'rusthuisfeer' kunnen we geruststellen: dit is een chique brasserie met grootstad-lures, gerund door een sympathiek koppok. Omdat Den Brill nog maar pas opende, trakteert gastheer Michaël de op twee bijlonende welkomstdrinks zijn lepel-tjes, een zalmcuisse en tomatensopjes met opeljes.

Komen eris van yverreft en op tabel de wijkal van dier van op het suggestiemenu (€15) en de kaaskroketen (€14). Mijn vier stryge coquilles gaan vergeeld van een lepel-tjespince, epince en een sublimie, net goed gedossende tomsaus met rivierkreebterfond, basilicum en een beunoise van wortelen pre. Een flinke draal van de zwarte pepernoten en toefjes groene en paarse basilicum zorgen voor de finishing touch.

CHIQUE BRASSERIE DIE  
IN EEN GROOTSTAD NIET  
ZOU MISSTAAN

“

Uit de kaaskroketen scoren twee ronde, forse kleppert wanden barsten, in een knapperig jasje, heerlijk smeugig cruptig binnenin er vergeeld van een slaat ermet tomaat, komkommer, klemen en een dressing. Terwijl we nippen van een sylvah, arriveren de hoofdgerechten. Het werd de filet migaron (€21) met bearnaise (€2) Supermats is die, mooi saignant met een krokante korst en geschilde papakjes met wat peterselle erover heen. In een kommetje komt een flinke portie frieten. Het vissensopje (€24) is rijkelij gewuld met kabeljauw en schelkeis, een droel requil lesen veel garnalen. Rijk smakelij, bereid met swaltelstingrediften en met charme geserveerd.



📍 **Rempolder 14/0112**  
0710 Oudenaarde  
[www.den-brill.be](http://www.den-brill.be)

€ Voorgerecht: €11 - 4-15,50  
Hoofdgerecht: €14,50 - €32  
Nagerecht: €3,99 - €7,50

🕒 Ma, di, woen avon: 11u tot 14u30 en van 18u tot 21u, don: 11u tot 14u30, vr: 11u tot 14u30, za: 11u tot 14u30, zo: 11u tot 14u30

📊 **ETEN: 8/10**  
**SERVICE: 9/10**  
**COMFORT: 8/10**