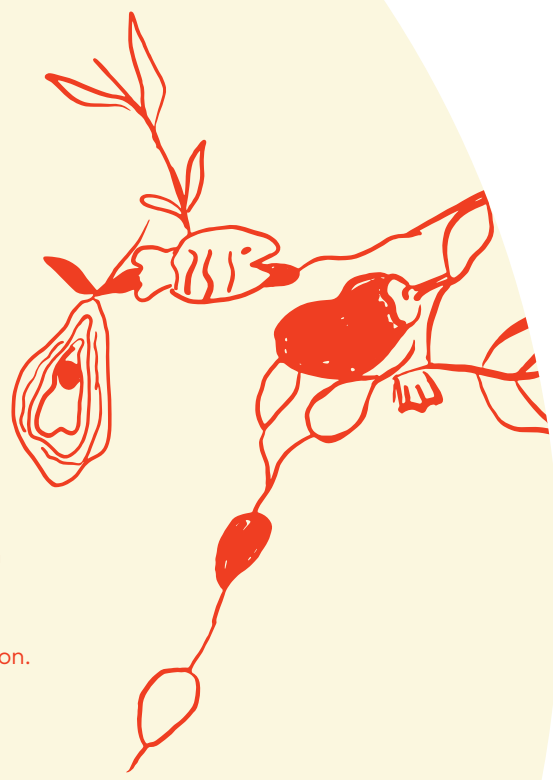
noisette

Bistra Bruxelles

noisette

Bistra Bruxelles



Bistra est un concept inédit, dont Bruxelles a le privilège d'accueillir la toute première adresse.
Son nom, inspiré de la nature, évoque la légèreté, la fraîcheur et l'air libre.
Il suscite des émotions douces et rêveuses, comme une parenthèse apaisante au cœur de la ville.

Plus qu'un restaurant, Bistra est une expérience : un lieu de vie raffiné, pensé pour accueillir chaque instant de la journée.

Notre chef Martin Chasles y déploie son savoir-faire à travers une cuisine fluide et évolutive, qui s'adapte aux heures et aux envies.

Du matin jusqu'à la fin de journée, un flot de suggestions se succède, offrant à chaque visiteur l'opportunité de découvrir de nouvelles créations culinaires, que ce soit pour un moment privé ou un repas d'affaires.

Dans cet espace lumineux et élégant, décoré avec goût, le partage est un choix, jamais une obligation.
L'art de la table s'y vit avec souplesse, sans contrainte, dans une atmosphère qui marie discrétion et convivialité.

Bistra devient alors le lieu idéal pour se retrouver, célébrer ou simplement profiter du temps ensemble.

Repas d'affaires :

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00

Formule 2 services	45
Formule 3 services	55

Eau & café inclus

Menu

du 16 au 20 novembre

Entrée

Céleri rémoulade et hareng

Plat

Lieu jaune, patate douce, Grenobloise

Dessert

Gratin de clémentines

noisette