



# LEKKERE WESTEN GIDS

2024-2025



## COLOFON

Verantwoordelijke uitgever: Westtoer apb

Redactie: Frank Vansteeland

Zetwerk: ZERX design agency

Foto's: © Westtoer apb

Druk: Editie 2024 - 2025

Wettelijk depotnummer: WD/3029/2024/09







## Het Lekkere Westen

Van bistro tot sterrenzaak: meer dan ooit zorgen de West-Vlaamse chefs voor een uniek gastronomisch aanbod. De gastronomische troeven van onze provincie hebben vandaag een sterke internationale uitstraling. Er is natuurlijk het talent van de vele chefs maar ook de streekproducten dragen bij tot het hedendaagse sterke imago van onze lekkere tafel. Het Lekkere Westen presenteert meer dan 200 lekkere adressen in onze provincie.

U kent zonder twijfel de vele streekgebonden schatten: de vangverse vis uit de Noordzee, de rijkdom van de poldergrond, de wereldvermaarde biercultuur, de West-Vlaamse wijnen, de streek-en hoeveproducten. Het is geen toeval dat West-Vlamingen houden van het goede leven.

Chefs worden in de beste hotelscholen opgeleid tot getalenteerde chefs die creatief aan de slag gaan met al dat lekkers. Met 29 Michelinsterren en 190 restaurants met een GaultMillau notering scoort West-Vlaanderen meer dan uitstekend.

Brugge, het Brugse Ommeland, de Kust, de Leiestreek en de Westhoek zijn één voor één zalige reisbestemmingen voor een korte vakantie. Telkens opnieuw behoort 'lekker tafelen' tot de topmomenten van een heerlijk verblijf in West-Vlaanderen.

Geniet ervan!

[www.visitwestvlaanderen.be/hetlekkerewesten](http://www.visitwestvlaanderen.be/hetlekkerewesten)

# INHOUD





# BRUGGE



Ontdek alle informatie over Lekkere Westen Chefs in Brugge.  
Scan de code of ga naar [www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Brugge](http://www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Brugge)



## 1. DE REPUBLIEK

De Republiek is een creatief knooppunt in het hart van de stad en tevens een gezellig Grand Café met terras waar je kan proeven van lokale biertjes, sappen en 's middags en 's avonds kan je er ook heerlijke lokale gerechten proeven. Verse producten van Local Heroes.

Sint-Jakobsstraat 36, Brugge  
[www.republiekbrugge.be](http://www.republiekbrugge.be)  
T 050 734 764

## 2. PATRICK DEVOS

In dit huis met zijn rijke geschiedenis heeft chef Patrick Devos, samen met zijn jonge equipe, frisse gerechten uitgewerkt waarin tal van lokale boeren een belangrijke rol spelen. Je kan er ook proeven van het plantaardige Sana menu.

Zilverstraat 41, Brugge  
[www.patrickdevos.be](http://www.patrickdevos.be)  
T 050 335 566



### 3. DE FLORENTIJJEN

In dit historische pand dat ooit het natiehuis was van de Florentijnen kan je vandaag genieten van culinair lekkers o.a. het Dante menu.

Academiestraat 1, Brugge  
[www.deflorentijnen.be](http://www.deflorentijnen.be)  
T 050 677 533



### 4. FRANCO BELGE

De jonge chefs Tomas & Dries presenteren in Franco Belge een traditionele Frans-Belgische keuken met een hedendaagse toets. Dat heeft zich ook vertaald in het unieke kader van het restaurant, dat de authenticiteit van het Oude Brugge elegant verweeft met een smaakvolle, trendy strakheid.

Langestraat 109, Brugge  
[www.restaurantfrancobelge.be](http://www.restaurantfrancobelge.be)  
T 050 695 648





## 5. DEN AMAND

In het historische centrum van Brugge verwennen chef An en gastheer Arnout je met verse gerechten en een (h)eerlijke keuken. Herontdek de eenvoudige genoegens van een traditionele maaltijd.

Sint-Amandsstraat 4,  
Brugge  
[www.denamand.be](http://www.denamand.be)  
T 050 340 122

## 6. BRASSERIE SURPLACE

Open keukenrestaurant SurPlace ademt de vintage sfeer van weleer. Op de kaart comfort food uit bomma's casserole in combinatie met een lokaal streekbiertje of een goed glas wijn. Johan en Michèle brengen hun liefde voor lekker eten en wielrennen samen. Trappel niet langer surplace. Sprint mo rap no Bruhhe!

Sint-Amandsstraat 24, Brugge  
[www.brasserie-surplace.be](http://www.brasserie-surplace.be)  
T 050 354 600



## 7. BRUUT

In dit historische pand met zicht op de Brugse reien, laat topchef Bruno Timperman je proeven van een mooie synthese van onze Vlaamse keuken, waar terroir en tradities in een eigentijds kledje worden gestoken. Hij scoort 16/20 bij GaultMillau en staat hoog in de OAD lijst (lijst beste Europese restaurants).

Meestraat 9, Brugge  
[www.bistrobruut.be](http://www.bistrobruut.be)  
T 050 695 509



## 8. GOESEPITTE 43

Alles mag, niets moet in restaurant Goesepitte 43. Zolang je maar geniet van het eten in een comfortabele sfeer en in aangenaam gezelschap. Zoals chef Jan Supply het zelf graag heeft wanneer hij uit eten gaat.. Een blikvanger in de keuken is de Mibrasa, een houtskooloven die de natuurlijke aroma's van de ingrediënten beklemtoont en er een uniek smakenpalet uit puurt.

Goezeputstraat 43, Brugge  
[www.goesepitte43.be](http://www.goesepitte43.be)  
T 050 660 223





## 9. LOCÀLE

Locàle is een culinaire hotspot in Brugge waar je kan proeven van uitzonderlijke smaakcombinaties. Locàle werkt met producten die hun herkomst alle eer aandoen. Organische, biologische geteelde producten worden verwerkt in een eigentijdse, funky stijl.

Ezelstraat 21, Brugge  
[www.locale.be](http://www.locale.be)  
T 050 339 521

## 10. LAISSEZ-FAIRE

In een huiselijke sfeer verwennen Chef David en gastvrouw Vanessa jou met een klassieke Franse keuken met een eigen accent en soms eigenzinnige productkeuzes. Vertrouw op de chef en laat je leiden en verleiden.

Scheepsdalelaan 12, Brugge  
[www.laissezfaire.be](http://www.laissezfaire.be)  
T 0479 891 924



## 11. DE MANGERIE

Vanuit zijn halfopen keuken serveert chef Kristof verfijnde wereldkeuken, met zowel Aziatische, mediterrane, Noord-Afrikaanse en Zuid-Amerikaanse invloeden. Hier ga je op wereldreis maar met lokale grondstoffen.

Oude Burg 20, Brugge  
[www.mangerie.com](http://www.mangerie.com)  
T 050 339 336



©Lotte van Uittert

## 12. LE MYSTIQUE

Doorheen de jaren is restaurant Relais & Chateaux, 'Le Mystique' een gevestigde waarde geworden binnen de Brugse Vesten. Je kan er genieten van een verfijnde keuken en bijzondere culinaire creaties van chef Raoul De Koning en dit in een stijlvolle omgeving.

Niklaas Desparsstraat 11, Brugge  
[www.lemystique.be](http://www.lemystique.be)  
T 050 444 445





### 13. IN 'T NIEUW MUSEUM

Op de houtgrill 'vlees van dichtbij'. Er is nauw contact met de lokale boeren zodat de dieren optimaal kunnen opgroeien in de best mogelijke omstandigheden. Dit is cruciaal voor de uiteindelijke smaak op je bord. Bier is ook een zeer belangrijke pijler in 't Nieuw Museum. Naast tal van West-Vlaamse bieren op de kaart ook eigen bierblends, bierazijn, biercocktails... In 2023 behaalden ze de zilveren medaille van Beer Awards in de categorie 'Beste Bierrestaurant'.

Hooistraat 42, Brugge  
[www.nieuw-museum.com](http://www.nieuw-museum.com)  
T 050 331 280

### 14. TOU.GOU

In dit lunchrestaurant wordt smakelijk eten, geïnspireerd op de Franse keuken, gekoppeld aan een ontspannen sfeer met aandacht voor details. Jade en Thibault verwelkomen je graag in dit smaakvol pand in centrum Brugge waar je kan proeven van lekkere seizoensgebonden gerechten.

Smedenstraat 47, Brugge  
[www.tougou.be](http://www.tougou.be)  
T 050 705 802





## 15. CHAGALL

Vroeger lag dit restaurant tussen tal van bioscopen. Diverse filmelementen sieren dan ook subtiel dit restaurant in de Brugse binnenstad. Hein en Kim laten je graag proeven van traditionele Vlaamse gerechten. Maar ze integreren ook graag Oosterse invloeden die ze opdeden tijdens hun buitenlandse reizen.

Sint-Amandsstraat 40, Brugge  
[www.restaurantchagall.be](http://www.restaurantchagall.be)  
T 050 336 112



## 16. 'T GEZELLEKE

Hoppe aan het plafond, muziek uit de jaren '40, verwijzingen naar Guido Gezelle... maakt deze plaats authentiek en een geliefde bistro in de Brugse binnenstad. Laat je verwennen door de typische Vlaamse gerechten van chef Anne.

Carmersstraat 15, Brugge  
[www.tgezelleke.be](http://www.tgezelleke.be)  
T 0470 122 183



## 17. CANTINE COPINE

In het informele Cantine Copine gaat chef Karen terug naar de essentie van gastronomie nl. genieten van lekker eten en van uw gezelschap. Karen kookt vanuit haar buikgevoel en kiest daarvoor o.a. producten van de korte keten bijv. via Boer Bas of via Jens van bioboerderij De Koolmees.

Steenkaai 34, Brugge  
[www.cantinecopine.be](http://www.cantinecopine.be)  
T 0470 970 455

## 18. PREUS

Chef Jelle is een eigenzinnige jonge kok die PREUS is op de onbegrensde rijkdom die hij vanuit de velden en de Noordzee zijn keuken laat binnenkomen. In Preus ga je voor de totaalbeleving met oog voor elk detail, gaande van lokaal ontworpen porselein en linnen tot een zeer groot aanbod van lokale producten en dranken op de kaart.

Philipstockstraat 45, Brugge  
[www.restopreus.be](http://www.restopreus.be)  
T 0495 625 329



## 19. LA TÂCHE

Chef Olivier Monbailliu serveert een wisselend vijfgangenmenu in dit stijlvolle kader. Hier wordt een lossere sfeer behouden waar vooral gezelligheid en een vlotte bediening voorop staan. Hij werkt graag met verse Zeebrugse garnalen.

Blankenbergse Steenweg 1, Brugge  
[www.latache.be](http://www.latache.be)  
T 050 680 252



## 20. RÉLIVA

In Réлива wil chef Lien haar passie voor pure en (h)eerlijke producten en wijn delen met haar gasten. Haar culinaire creaties worden geïnspireerd door wat het land, de zee en de lucht op dat eigenste moment te bieden hebben. Hiervoor werkt ze enkel samen met lokale boeren, vissers en jagers die het ritme van de natuur volgen. Respect voor de biologische land- en tuinbouw en het dierenwelzijn staan hierbij voorop.

Goezeputstraat 6, Brugge  
[www.reliva.be](http://www.reliva.be)  
T 050 331 307



## 21. ZUID 55

In dit gezellig en trendy restaurant creëert de keukenbrigade seizoensgebonden gerechten met verse en lokale producten o.a. tomaten van biobedrijf Vermeulen, duurzame vis geleverd door Chef's Secret...

Sint-Pieterszuidstraat 55, Brugge  
[www.zuid55.com](http://www.zuid55.com)  
T 050 665 588

## 22. BISTRO CHRITHIE'K

Een authentieke bistro waar je kan genieten van heerlijke gerechten in een familiale sfeer. Chef Thierry serveert een eerlijke keuken met seizoensgebonden producten. Op de kaart lokale producten bijv. verse Noordzeevis als rode poon, mooie meid, zeebaarbeel...

Koolkerkse Steenweg 101, Brugge  
[www.chrithiek.be](http://www.chrithiek.be)  
T 050 610 546





# BRUGSE OMMELAND



Ontdek alle informatie over Lekkere Westen Chefs in het Brugse Ommeland.  
Scan de code of ga naar [www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#bol](http://www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#bol)





## 1. BUITEN GEWOON

Lekker, huiselijk restaurant met ruime kaart en maandelijks wisselend menu met streekproducten. Chef Serge werkt graag met producten van de buren o.a. varkensvlees van Duke of Berkshire...

Oude Ardooisestraat 28,  
Ardoois (Koolskamp)  
[www.restobuitengewoon.be](http://www.restobuitengewoon.be)  
T 0478 410 606

## 2. D' AFSPANNING

Joost en Heidi toverden dit stukje Beernems erfgoed om tot een hedendaagse bistro/resto met een verse, eigzinnige keuken. In deze keuken staan kwaliteit en goede producten centraal, waar mogelijk van lokale producenten.

Bloemendalestraat 2, Beernem  
[www.afspanning.be](http://www.afspanning.be)  
T 050 683 887



### 3. DE ZUIDKANT

Wie culinair verwend wil worden is in De Zuidkant aan het juiste adres. Gelegen in hartje Damme, brengt sterrenchef Patrick en gastvrouw Cora je in vervoering met smaakvolle gerechten aan een eerlijke prijs. De kaart is niet alledaags maar straalt heel wat creativiteit uit.

Jacob van Maerlantstraat 6, Damme  
[www.restaurantdezuidkant.be](http://www.restaurantdezuidkant.be)  
T 050 371 676



### 4. MOUT

Chef Quinten en gastvrouw Sofie zijn het sterke duo achter deze gastronomische bistrobar, waar fijne gerechten en topproducten gebracht worden in een ontspannen, no nonsense setting. Mout brengt een pure en smaakvolle keuken met een voorliefde voor lokale producten. Heerlijk adresje in hartje Damme.

Jacob van Maerlantstraat 7, Damme  
[www.moutdamme.be](http://www.moutdamme.be)  
T 0479 990 040



## 5. MAÏSTERPLAN

Reserveer een plaatsje aan de oogsttafel op deze unieke locatie. Op het menu hoofdzakelijk streekproducten en vlees van de eigen varkens, kippen en schapen in combinatie met groenten uit de eigen pluktuin. Op de kaart ook tal van lokale streekbieren.

Zuiddijk 14, Damme  
[www.maisterplan.be/oogsttafel](http://www.maisterplan.be/oogsttafel)  
T 0467 042 255

## 6. DE MESS

Geniet van avontuurlijk world-en streetfood in dit voormalig legerpand. Proef er van seizoensgebonden gerechtjes uit alle windstreken die eventueel kunnen gedeeld worden met het tafelgezelschap. Er wordt vooral gekozen voor dagverse producten van bij ons o.a. hoevekip 'De Schorenaere', Noordzeevis, geitenkaas van 't Reigershof... Het tweemaandelijks wisselende menu 'Mess is more' is een aanrader.

Bloemisterijstraat 1, Damme (Sijsele)  
[www.demess.be](http://www.demess.be)  
T 050 545 351



## 7. TER HAEGHE

In dit hoevehotel kan men heerlijk lekkerbekken van West-Vlaamse producten. Chef Koen werkt vanuit respect voor het vak van de landbouwer enkel met producten uit de korte keten. Op zaterdagavond kan je proeven van het wisselend maandmenu. Op zondagmiddag kan je er terecht voor hun succesformule nl. het grill farm buffet met enkel producten rechtstreeks van de boer.

Vaartstraat 43, Gistel  
[www.terhaeghe.be](http://www.terhaeghe.be)  
T 059 266 017



## 8. BOURGOGNEHOF

Het Bourgognehof in Eernegem staat garant voor heerlijke gerechten op een betoverende locatie. Hier worden gerechten geserveerd op basis van streekproducten en ingrediënten uit hun eigen biologische moestuin bijv. in hun poldermenu.

Westkerkestraat 273, Ichtegem  
(Eernegem)  
[www.bourgognehof.be](http://www.bourgognehof.be)  
T 0471 643 245



## 9. COUSTEAU

In Cousteau kan je dagelijks genieten van de heerlijke gerechten die chef Guy Dresen met veel zorg en passie klaarmaakt. Guy kookt seizoensgebonden en met respect voor het product. Gastvrouw Julie zorgt voor het warme onthaal en laat je, als sommelier, de perfecte wijn bij je gerecht kiezen.

Oostendesteenweg 230, Ichtegem  
[www.cousteau.be](http://www.cousteau.be)  
T 059 250 184

## 10. CÔTÉ PRÉFÉRÉ

Chef Tim mocht de stiel leren in de Karmeliet en De Jonkman. Daar kreeg hij al de liefde mee voor het gebruik van lokale producten. Hij maakt dan ook met plezier gebruik van het grote aanbod aan verse, eerlijke en lokale producten uit de Noordzee en de omliggende polders. Côté Préféré werd bekroond door Gault&Millau met de award 'ontdekking van het jaar 2023'.

Dorpsstraat 47, Jabbeke  
[www.coteprefere.be](http://www.coteprefere.be)  
T 050 685 695





## 11. BRASSERIE FISTON

Chef Pieter laat gasten genieten van een huiselijke keuken met verse producten van de beste kwaliteit. Gastvrouw Tatiana zorgt voor een warm welkom met veel enthousiasme en een glimlach. Bovendien zal zij zorgen voor een selectie van mooie wijnen. Een vaste kaart met klassiekers voor iedereen waar 'vers' en 'kwaliteit' de basis vormen. Dit vaste aanbod wordt aangevuld met seizoensgebonden suggesties.

Gistelsesteenweg 123, Jabbeke (Varsenare)  
[www.brasserie-fiston.be](http://www.brasserie-fiston.be)  
T 050 666 864



## 12. 'T OOSTHOF

Deze monumentale historische hoeve (opgetrokken in 941) groeide uit tot één van de meest geliefde gastronomische paradijzen uit de regio. Je kan er terecht voor lekkere, lokale keuken en bij mooi weer kan je volop genieten op het gezellige terras.

Oostmoerstraat 1,  
Jabbeke (Snellegem)  
[www.oosthof.be](http://www.oosthof.be)  
T 050 811 653



### 13. SAPORO

'Saporo' betekent smaak in het Esperanto. In deze mooie setting word je verwelkomd door gastvrouw Annelies. Saporo staat voor hedendaagse keuken met wereldse toetsen. Kies voor tapa gerechtjes om te delen, à la carte of laat je verrassen door chef Stefan met een viergangenmenu.

Aartrijksesteenweg 167,  
Jabbeke (Snellegem)  
[www.saporo.be](http://www.saporo.be)  
T 050 700 881

### 14. TER SPINDE

In deze estaminet van maar liefst 300 jaar oud, rustig gelegen langs het kanaal Gent-Oostende, wordt gekookt met seizoenproducten recht uit het veld, de bossen en de Noordzee, boordevol smaak en gezond, in nauw contact met de producent. Proef van creatieve gerechten, recht van de grill naar het bord.

Stationsstraat 174, Jabbeke  
[www.terspinde.be](http://www.terspinde.be)  
T 050 814 448



## 15. DE BIETEMOLEN

De Bietemolen heeft iets van een idyllisch plaatje, een fraaie villa uit 1978 met een groot en magnifiek zonneterras dat uitkijkt over een weelderige tuin in Engelse stijl. Binnen kan men genieten van een sfeervolle en Bourgondische inrichting. Men serveert er lekkere bereidingen aan een uitstekende prijs/kwaliteit.

Hogelaanstraat 3, Lichtervelde  
[www.debietemolen.be](http://www.debietemolen.be)  
T 050 213 834



## 16. POER

Kim & Klaas serveren een seizoensgebonden keuken in een gemoedelijke sfeer. Je kan er terecht voor een maandelijks wisselend poer-menu of één van de lunches waaronder ook een gezonde, ketoproof lunch.

Koolskampstraat 68,  
Lichtervelde  
[www.restaurantpoer.be](http://www.restaurantpoer.be)  
T 051 724 983



## 17. GOLINE

Tiago & Céline brengen een hedendaagse keuken met enkele Portugese invloeden. De kaart is eerder beperkt maar geeft wel een garantie op pure en verse producten. Genieten doe je hier vanaf het eerste moment.

Zwevezelestraat 16, Lichtervelde  
[www.goline.be](http://www.goline.be)  
T 0497 086 864

## 18. DE GOEDENDAG

In het pittoreske Lissewege geniet je van culinaire hoogstandjes in een stijlvol interieur. Proef er van lekkers uit de Noordzee (afkomstig uit Zeebrugge) of proef van het Vlaams rundsvlees of de seizoensgebonden groenten uit de polders.

Lisseweegsvaartje 2, Lissewege  
[www.degoedendag.be](http://www.degoedendag.be)  
T 050 545 335



©De Goedendag



## 19. O-POINT

De culinaire wereld is voortdurend in beweging. Zelf zit chef Olivier Dardenne ook niet stil. Daarom omringt hij zich bewust met dagverse producten die hij in zijn kookpotten omtovert tot eigen creaties. O. dat is de chef, geen franjes en puur Olivier.

Stationsstraat 30,  
Zedelgem (Loppem)  
[www.o-point.be](http://www.o-point.be)  
T 050 685 795



## 20. TEN VOUTE

Ten Voute, prachtig gelegen bij het kasteel van Loppem, is de perfecte plaats om je culinair te laten verrassen. Chef Mathieu werkt met producten met een verhaal: duurzaam, biologisch en meestal afkomstig uit de streek. Proef er van seizoensgebonden gerechten met uitzicht op het bos van het kasteel van Loppem.

Steenbrugsestraat 24,  
Zedelgem (Loppem)  
[www.tenvoute.be](http://www.tenvoute.be)  
T 050 824 240







## 21. LAUREL & HARDY

De keuken van Laurel & Hardy staat voor eigentijdse, creatieve keuken. Op de kaart lichte en verfijnde gerechten waarbij smaak op de eerste plaats komt.

Majoor Woodstraat 3,  
Oostkamp  
[www.laurel-hardy.be](http://www.laurel-hardy.be)  
T 050 823 434

## 22. SCHATTEMAN

Restaurant Schatteman ligt midden de bossen van Hertsberge, culinair genieten in een groene oase van rust. Chef Gregory kookt seizoensgebonden en met respect voor het product. Elegante gerechten met intensieve smaken zijn het resultaat. Gastvrouw Marieke werd in 2021 verkozen tot 'Gastvrouw van het jaar' (GaultMillau).

Kruisstraat 13, Oostkamp (Hertsberge)  
[www.restaurantschatteman.be](http://www.restaurantschatteman.be)  
T 0479 823 109



## 23. EETHUIS TRANSVAAL

Gezellig eethuis waar passie, charme en beleving centraal staan. Gastvrouw Aaike en Chef Stefaan verwelkomen je er graag. Op de kaart dagverse producten volgens het seizoen bijv. in hun wisselend maandmenu.

Sijlostraat 127,  
Oostkamp (Ruddervoorde)  
[www.eethuistransvaal.be](http://www.eethuistransvaal.be)  
T 050 708 191



## 24. WILLEM HIELE

In de nabijheid van zijn geboortestad Oostende kookt chef Willem Hiele op het ritme van de zee, geïnspireerd door de onvoorspelbaarheid van de natuur, de eigenzinnigheid van de streek en met het rijke aanbod van de lokale boeren en vissers bijv. de garnalen komen van Christelle (aan de vistrap) die hij o.a. verwerkt in een heerlijke bisque van Noordzeegarnalen.

Kapittelstraat 71, Oudenburg  
[www.willemhiele.be](http://www.willemhiele.be)  
T 0468 006 699



## 25. LA MAISON DU TERROIR

Het concept van de verfijnde gastentafel La Maison du Terroir is genieten van al het lekkers dat de zee, het bos en het platteland ons te bieden heeft. Chef Frederiek werkt met producten van eigen bodem o.a. in zijn Menu Terroir Gourmand.

Vijfwegstraat 6,  
Oudenburg (Ettelgem)  
[www.lamaisonduterroir.be](http://www.lamaisonduterroir.be)  
T 059 448 101

## 26. DE STOKERIJ

Chef Jan Schaek heeft een voorliefde voor artisanale streekproducten en Noordzeevis. Op vrijdag- en zaterdagavond wordt er gekookt in een open keuken en verschaft de chef de nodige uitleg bij de gastronomische gerechten.

Hoge Dijken 2, Oudenburg  
[www.hoteldestokerij.be](http://www.hoteldestokerij.be)  
T 059 268 380



## 27. TAFEL 10

De 19de-eeuwse burgerwoning die ooit een smidse, een beenhouwerij en een viswinkel was, werd gerenoveerd tot een stijlvol gastronomisch restaurant. Gezellig tafelen en genieten van eerlijke streekproducten, dat is waar Tafel 10 voor staat.

A. Rodenbachstraat 10, Ruiselede  
[www.tafel10.be](http://www.tafel10.be)  
T 0499 747 891



## 28. FLORIS

Chef Floris Panckoucke is een kind van de Vlaamse Polders. Hij werkt dan ook met lokale topproducten van West-Vlaamse landbouwers en Noordzeevissers. Floris staat voor een creatieve, hedendaagse keuken met genereuze gerechten, gebaseerd op eersteklasproducten van bij ons.

Gistelse Steenweg 520,  
Sint-Andries (Brugge)  
[www.florisrestaurant.be](http://www.florisrestaurant.be)  
T 050 736 020



## 29. BISTRO 'T APERTJE

Bistro 't Apertje is prachtig gelegen aan de Damse vaart. Chef Xavier is een klassiek geschoolde chef die de degelijke keuken van vroeger bereidt. Alles is seizoensgebonden, huisbereid en met bijpassende garnituren. Elk product met een verhaal verdient een plaats op zijn kaart o.a. hopscheuten uit Poperinge, eitjes van Beirens, Zeebrugse garnalen...

Damse Vaart Zuid 223, Sint-Kruis (Brugge)  
[www.apertje.be](http://www.apertje.be)  
T 050 350 012

## 30. BISTRO ROMBAUX

Chef Pieter en zijn echtgenote Tineke verwelkomen je graag in dit fraaie burgershuis. Op het menu lekkere gerechten op basis van smaakvolle seizoensproducten. Proef eens van hun handgepelde garnalen met karnemelk, gepocheerd ei en zuurdesemtoast.

Moerkerkse Steenweg 139,  
Sint-Kruis (Brugge)  
[www.bistorombaux.be](http://www.bistorombaux.be)  
T 050 737 949





## 31. DE JONKMAN

Tweesterrenchef Filip Claeys presenteert gerechten met eerlijke ingrediënten en veel creativiteit. Als initiatiefnemer van de NorthSeaChefs speelt vis uit de Noordzee, gevangen door Belgische vissers, uiteraard een belangrijke rol. Sandra is de gefocuste gastvrouw die de totaalbeleving compleet maakt.

Maalse Steenweg 438,  
Sint-Kruis (Brugge)  
[www.dejonkman.be](http://www.dejonkman.be)  
T 050 360 767



## 32. LA VIDA

In La Vida geniet je van gezelligheid, bediening met een lach en een streekgebonden keuken met een knipooeg naar Spanje. Wie zin heeft kan na het tafelen nog even gezellig napraten in de gezellige lounge, of bij zwoele zomerdagen op het terras.

Aarsele-Dorp 12, Tielt (Aarsele)  
[www.restaurantlavida.be](http://www.restaurantlavida.be)  
T 051 636 612



### 33. DE TRAAGHEID

In deze gerenoveerde voormalige cinemazaal staat beleving centraal. Je hebt het restaurant, bloemen, boeken, expo en muziek. In het restaurant serveert men Frans-Belgische keuken met een jonge, eigenzinnige twist. De chef werkt enkel met dagverse en pure producten.

Krommewalstraat 6, Tielt  
[www.detraagheid.be](http://www.detraagheid.be)  
T 051 815 281

### 34. BASSUD

Chef Jan kookt puur en lokaal. De vele bereidingen op houtskool en verschillende fermentatietechnieken zorgen voor unieke smaken. De keuken is ambachtelijk gastronomisch, maar zeer toegankelijk. Gastvrouw Michèlle geeft dan weer haar eigen twist aan de bediening. Alle gasten een warm en gezellig gevoel schenken, is haar streefdoel.

Zuidstraat 42, Torhout  
[www.bassud.be](http://www.bassud.be)  
T 050 480 707



## 35. DINER SUR TERRE

Annelies en Jeroen creëerden zelf hun op en top biologische moestuin met meer dan 200 groenten-en fruitvariëteiten. Met liefde verwerken ze deze tot smakelijke, gezonde gerechten. In dit biologisch huiskamerrestaurant staan groenten op een piedestal. Reserveren kan vanaf 6 tot en met 20 personen.

Kortemarkstraat 85, Torhout  
[www.dinersurterre.be](http://www.dinersurterre.be)  
T 0477 139 181



## 36. DE BEIARD

Deze brasserie op de markt van Torhout heeft een gezellig, modern interieur. Je kan er terecht voor streekgerechten bijv. Parelhoen op zijn Thorouts of je kan opteren voor het dagmenu. De bediening wordt verzorgd door de vrouw des huizes.

Markt 2, Torhout  
[www.debeiaard.be](http://www.debeiaard.be)  
T 050 221 345





## 37. DINING VILLA MACIEK

In deze pittoreske villa laat Chef Stefaan Jonckheere je genieten van uitgebalanceerde, steeds wisselende menu's bijv. Het Houtland menu bestaande uit streekgebonden gerechten.

Aartrijkestraat 265, Torhout  
[www.diningvillamaciek.be](http://www.diningvillamaciek.be)  
T 050 222 696

## 38. DEN HAZE

Chef Nathalie, die samen met haar echtgenoot Miguel, Den Haze uitbaat, werkt het liefst met artisaan gekweekte producten uit de onmiddellijke omgeving. De spijskaart verandert mee met de seizoenen en biedt een uitgebreide keuze aan hedendaags bereide streekgerechten. Kinderen kunnen ravotten in de speeltuin of het wandelpad volgen tot bij een ezel, enkele koeien of een leger kippen.

Predikherenstraat 18, Wingene  
[www.denhaze.be](http://www.denhaze.be)  
T 051 657 935



## 39. HET MORTIERKEN

In deze gezellige, landelijke dorpsbistro houdt men van pure, klassieke smaken en bieden ze een lekkere seizoensgebonden kaart aan. De grootmoeders keuken bevat 90% huisgemaakte producten, lokaal en eerste keuze. Het ongehinderd polderzicht en het leuke speeltuintje maken het plaatje compleet.

Dorpsweg 88, Zuienkerke (Meetkerke)  
[www.mortierken.be](http://www.mortierken.be)  
T 050 312 116



## 40. CUISINE KWIZIEN

Cuisine Kwizien is een gezellig restaurant waar je in een huiselijke sfeer kan genieten van fijne en lokale keuken. Smaken worden zorgvuldig uitgekozen en gecombineerd tot een geheel. Bij chef Steven en gastvrouw Lies kan je lekker genieten van eigen streek want ze werken vooral met lokale producten.

Bruggestraat 45, Zwevezele  
[www.cuisinekwizien.be](http://www.cuisinekwizien.be)  
T 051 438 178







# DE KUST



Ontdek alle informatie over Lekkere Westen Chefs aan de Kust.  
Scan de code of ga naar [www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Kust](http://www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Kust)



## 1. ONISM

Onism, ofwel het besef dat je in je leven maar een klein deeltje van de wereld zal zien. Daarom brengen Korneel en Stefanie de wereld een beetje naar jou. Via smaak, beleving en momenten om te koesteren. Onism is wereldkeuken in een inspirerend interieur. Proeven van gerechten en dranken die verrassen en verblijden. Onism is een avontuur.

Graaf Jansdijk 5, Blankenberge  
[www.onism.be](http://www.onism.be)  
T 0468 319 104

## 2. OOSTERSTAKETSEL

Prachtig gelegen op de kop van een elegante, houten wandelbrug: het Oosterstaketsel. Er wordt gewerkt met vis van bij ons. Kom proeven van hun beroemde vissoep, al dan niet gecombineerd met een voorgerecht van langoustines of Sint-Jakobsnoten. Wat er precies op het menu staat, is in grote mate afhankelijk van de vangst van de visser.

Zeedijk 350, Blankenberge  
[www.oosterstaketsel.be](http://www.oosterstaketsel.be)  
T 0476 664 998



### 3. OESTERPUT

Restaurant De Oesterput is een belevenis. De goede naam en faam reikt tot ver buiten Blankenberge waar de familie Devriendt vier generaties geleden hun handel in zeevruchten startten. De Oesterput is de plaats bij uitstek waar je van kreeft, oesters, verse vis, jumbo-mosselen of van een voortreffelijke zeevruchtenschotel kan genieten.

Wenduinse Steenweg 16, Blankenberge  
[www.oesterput.com](http://www.oesterput.com)  
T 050 411 035



### 4. LAUTREC

Sfeervol tafelen in een gezellig en warm kader, met zicht op de duinen. Verse seizoensproducten staan centraal. Laat je verrassen door modern gebrachte klassiekers of suggesties bijv. 'catch of the day' uit de Noordzee.

Kapelstraat 41, Bredene  
[www.lautrec.be](http://www.lautrec.be)  
T 059 434 447





## 5. LE HOMARD ET LA MOULE

Hier wordt gewerkt met producten uit hun voortuin, de Noordzee, met de focus op voornamelijk Noordzeevis (vooral vergeten vissoorten), schaal- en schelpdierjes maar bovenal zeewier in alle soorten, vormen en maten. Via Studio Zeewier werden eigen producten ontwikkeld waarvan de meeste de 100% West-Vlaams erkenning kregen.

Duinenstraat 325, Bredene  
[www.lehomardetlamoule.be](http://www.lehomardetlamoule.be)  
T 0475 566 339

## 6. MARKT XI

Markt XI staat voor een pure keuken met een losse bediening in een eenvoudig kader. Hier ontmoeten traditie en innovatie elkaar. In een interieur met open keuken verkiest chef Benny Van Torre om te koken met zoveel mogelijk lokale producten. Toch is hij gefascineerd door verschillende eetculturen, iets wat zich vertaalt op het bord.

Driftweg 11, De Haan  
[www.markt11.be](http://www.markt11.be)  
T 059 434 444





## 7. VILLA DE TORRE

Vis-en zeevruchtenrestaurant waar eerlijke, gezonde gerechten en dranken geserveerd worden in één van de meest authentieke Belle Epoque villa's aan de Kust. Binnen een optimale prijs/kwaliteitsverhouding wordt de nodige aandacht besteed aan de basisgrondstoffen en het milieu, steeds met respect voor de lokale producten.

Memlinglaan 2, De Haan  
[www.villadetorre.be](http://www.villadetorre.be)  
T 059 235 950



## 8. KOK SUR MER

Chef Jean-Philippe verwent je graag gastronomisch in zijn sfeervol restaurant in Vlissegem. Bij mooi weer kan je terecht op het terras. Kies voor het menu 'Kok sur Mer' of het Bib Gourmand-menu en proef de creativiteit van de chef in de verfijnde gerechten.

Warvinge 49, De Haan (Vlissegem)  
[www.lekoksurmer.be](http://www.lekoksurmer.be)  
T 059 430 970





## 9. DE KRUIDENMOLEN

Chef Stijn en gastvrouw Veerle maken een erezaak van gastvrijheid en klantvriendelijkheid. Op de kaart zowel seizoensgebonden suggesties als klassiekers, eerlijke gerechten waarbij het product primeert. En als ambassadeur van de NorthSeaChefs uiteraard duurzame vis, minder gekende vissoorten en bijvangst uit de Noordzee op de kaart.

Dorpsstraat 1, De Haan (Klemskerke)  
[www.kruidenmolen.be](http://www.kruidenmolen.be)  
T 059 235 178

## 10. BISTRO 'T MOLENHUYS

Bistro 't Molenhuys is een knus, landelijk molenaarshuisje met een uniek tuinterras. Op de kaart vaste waarden maar ook wisselende, seizoensgebonden suggesties. Kenners zijn lovend over de Noordzeebouillabaisse van chef Jean-Philip.

Vijfwegestraat 16,  
De Haan (Vlissegem)  
[www.bistromolenhuys.be](http://www.bistromolenhuys.be)  
T 059 436 886



## 11. YELO

In dit gezellig hoekrestaurant in Wenduine kan je ongedwongen relaxen en genieten van een eerlijke, pure keuken met seizoensgebonden producten. Chef Jessica wisselt haar menu om de drie weken. Laat je verrassen door haar lekkere creaties.

Pauwaertstraat 13,  
De Haan (Wenduine)  
[www.restaurantyelo.be](http://www.restaurantyelo.be)  
T 050 736 373



## 12. CASANOVA

Casanova is gastronomie aan de waterlijn. In een gezellig, hedendaags kader met vrij uitzicht op zee, geniet je volop van een fijne gastronomie met een creatieve zuiderse toets, die de schatten van zee en polder uitstekend doen uitkomen.

Zeedijk-De Haan 15, De Haan  
[www.casanova-dehaan.com](http://www.casanova-dehaan.com)  
T 059 234 555





### 13. LE FOX

Le Fox is al jaren een gevestigde waarde aan de Kust. Sterrenchef Stéphane Buyens werkt met de beste en lekkerste producten van land en zee. Gastronomie wordt hier met een grote G geschreven. Hier proef je de 'cuisine du coeur'.

Walckierstraat 2, De Panne  
[www.hotelfox.be](http://www.hotelfox.be)  
T 058 412 855

### 14. LA COUPOLE

De eigenaars van restaurant La Coupole zijn geboren en getogen in De Panne. Chef Jean-Paul groeide op in het vissersleven. Vis vormt de rode draad door zijn keuken, maar uiteindelijk zijn het vooral de smaak en versheid van de producten die het aanbod bepalen.

Nieuwpoortlaan 9, De Panne  
[www.la-coupole.be](http://www.la-coupole.be)  
T 058 415 454



## 15. ARMALOT BY JULIA

Sandrine Auvray en Franky Baert serveren je in Armalot by Julia zowel ontbijt, lunch als diner op zaterdagavond. De beperkte, creatieve kaart bestaat uitsluitend uit seizoensgebonden streekproducten. Dit alles wordt gebracht in een stijlvol kader middenin de natuur, op twee minuten wandelen van de zee.

E. d'Arripelaan 13, De Panne  
[www.armalot.be](http://www.armalot.be)  
T 058 625 862



## 16. BARTHOLOMEUS

In dit tweesterrenrestaurant verwelkomen Bart, Philip en Sandra u van harte, met een vernieuwende kijk op gastronomisch koken. De beide chefs vertellen hun verhaal door u een 6-gangen menu te bereiden waar het eerlijk, puur product ten volle spreekt. Hun leuze 'Simpel maar Goed en met veel Goesting!'

Zeedijk-Heist 267, Knokke-Heist  
[www.restaurantbartholomeus.be](http://www.restaurantbartholomeus.be)  
T 050 517 576





## 17. OLD FISHER

Chef Dirk Defruyt draagt eenvoud, stijl en puurheid hoog in het vaandel. Geboren en getogen aan de Noordzee kunnen zij niet anders dan verse producten voorschotelen. Zowel vis, vlees als wild komen aan bod. Pure ingrediënten, een enthousiaste service en een vernieuwd, hip kader garanderen je een unieke culinaire belevenis.

Heldenplein 33, Knokke-Heist  
[www.oldfisher.be](http://www.oldfisher.be)  
T 050 511 114

## 18. SCHILDIA

Wil je graag eens uitwaaien aan zee en dat combineren met een etentje op een schitterende locatie, met zicht op zee? Dan is Schildia een absolute aanrader. Op de kaart Frans-Belgische specialiteiten met o.a. Noordzeevis. Hun gebakken zeetong werd al meermaals bekroond met een 10/10.

Zeedijk-Heist 250, Knokke-Heist  
[www.schildia.be](http://www.schildia.be)  
T 050 515 058



## 19. LA SIRÈNE

In La Sirène komt klassieke keuken samen met lokale streekproducten in een unieke culinaire ervaring. Chef Stijn werkt vol passie en vakmanschap in de open keuken, waar dagverse ingrediënten van lokale leveranciers de hoofdrol spelen.

Meerminlaan 48, Knokke-Heist  
[www.lasireneknokke.be](http://www.lasireneknokke.be)  
T 050 606 051



## 20. BISTRO JETT

Chef Dries en gastvrouw Sarah ontvangen jullie graag in het polderland nabij Knokke-Heist. Bistro JETT verwijst naar Just Enjoying Time Together. Vernieuwende gerechten met een knipoog naar de klassieke keuken, origineel en seizoensgebonden.

Dorpstraat 113, Knokke-Heist  
[www.bistro-jett.be](http://www.bistro-jett.be)  
T 0479 467 327



## 21. CÉDRIC

Cédric ademt de sfeer uit van een Franse brasserie uit de jaren '30 in combinatie met enkele hedendaagse elementen. Chef Cédric serveert bij voorkeur producten van eigen bodem zoals Noordzeevis, Belgisch rundvlees en wild in het seizoen.

Koningslaan 230A, Knokke-Heist  
[www.restaurant-cedric.be](http://www.restaurant-cedric.be)  
T 050 607 795

## 22. PAVILLON DU ZOUTE / PAVILLON TERRE-MER

In het restaurant Pavillon Terre-Mer van Pavillon du Zoute serveert chef Sébastien Charlemagne een traditioneel Belgisch-Franse keuken met een moderne tint: een verscheidenheid aan overheerlijke gerechten op basis van kwaliteits- en seizoensproducten uit de regio en Noordzee.

Bronlaan 4, Knokke-Heist  
[www.pavillonduzoute.be](http://www.pavillonduzoute.be)  
T 050 611 061



## 23. JULIA

Het restaurant is een eerbetoon aan overgrootmoeder Julia. Er wordt enkel gewerkt met dagverse aanvoer, zelf aangekocht door Angus in de Vlaamse Visveiling, van de allerbeste schepen en visgronden. Laat je verrassen door de 'Catch of the Day'-suggestie of één van de vele zilte zaligheden van de Noordzee op je bord.

A. Vanhouttelaan 2,  
Koksijde-Oostduinkerke (Sint-Idesbald)  
[www.julia-baaldje.be](http://www.julia-baaldje.be)  
T 058 626 665



## 24. CARCASSE

Sterrenrestaurant Carcasse brengt het vlees van Dierendonck recht uit de slagerij op je bord. Van kop tot staart, niets gaat verloren. Ambacht, terroir en passie zijn hierbij de sleutelwoorden waarmee chef Timon aan de slag gaat. Carcasse werd eind 2023 verkozen tot beste steakrestaurant van Europa.

H. Christiaenlaan 5,  
Koksijde-Oostduinkerke (Sint-Idesbald)  
[www.carcasse.be](http://www.carcasse.be)  
T 058 517 249



## 25. ROOTS (SOLL CRESS)

Chef Hannelore is fier op ons terroir van zee en polders. Op de kaart o.a. Noordzeevis in combinatie met lokale, streekgebonden groenten. In dit familierestaurant gaat men 'back to the roots', terug naar de tijd van toen.

Koninklijke Baan 225, Koksijde-  
Oostduinkerke  
[www.sollcress.be](http://www.sollcress.be)  
T 058 512 332

## 26. OH RESTAURANT

De lunch, het tasting, het tasting Deluxe menu, het Oh experience menu en het 'à la carte' aanbod brengen verbluffende smaakcombinaties van streekproducten en wereldse invloeden. Bij mooi weer is het zalig verpozen op het unieke, privé zonneterras aan de achterzijde van het restaurant.

Koninklijke Baan 289, Koksijde-  
Oostduinkerke (Sint-Idesbald)  
[www.ohrestaurant.be](http://www.ohrestaurant.be)  
T 058 520 572





## 27. MONDIEU

Iain Wittevrongel en An Taillieu heten u graag welkom in Mondieu, gevestigd in de gerestaureerde abdijhoeve van Ten Bogaerde, een plaats met geschiedenis. Er wordt een lichte, natuurlijke keuken geserveerd, op het ritme van de seizoenen, met de grootste aandacht voor het product zelf. Hier geldt het motto van Carluccio 'Mof Mof' (Minimum Of Fuzz, Maximum Of Flavour).

Ten Bogaerdelaan 10,  
Koksijde-Oostduinkerke (Sint-Idesbald)  
[www.mondieu.eu](http://www.mondieu.eu)  
T 058 620 000



## 28. BOÏTE

In Boïte serveren Hilde en Bernard hun eigen interpretatie van een culinaire wereldreis, met specerijen en kruiden in de hoofdrol. Lokale producten in een werelds jasje waarbij speciale aandacht gaat naar originele bereidingen van groenten. Alle gerechten worden in het midden van de tafel gezet en zo kan je als gast de kaart maximaal verkennen en buiten de comfort-zone nieuwe smaken leren kennen. Een mengelmoes aan gerechten én aan verhalen.

Oostendelaan 1, Koksijde-Oostduinkerke (Sint-Idesbald)  
[www.uneboiteamanger.be](http://www.uneboiteamanger.be)  
T 0497 373 567



## 29. SEA HORSE

Sea Horse is reeds meer dan 40 jaar in handen van de familie Van Loven en heeft een traditie van gastvrijheid en kwaliteit. Gastronomie is de belangrijkste troef. Je kan er proeven van een heerlijke seizoensgebonden keuken. De specialiteit is 'zeekreeft in de oven met oude thijm van de Koksijdse Molen'.

Zeelaan 254,  
Koksijde-Oostduinkerke  
[www.seahorsekoksijde.be](http://www.seahorsekoksijde.be)  
T 058 523 280

## 30. BISTRONOMIE EGLANTIER

De creatieve gerechten, met dagverse producten uit de zee of uit de polders, laten je spinnen van plezier. Lekkers uit de Noordzee krijgt een prominente plaats op de kaart. Naast zeetong, tarbot en griet ook aandacht voor pieterman, heek...

Albert I Laan 141,  
Koksijde-Oostduinkerke  
[www.bistronomie-eglantier.be](http://www.bistronomie-eglantier.be)  
T 058 513 241



## 31. ESTAMINET DE PEERDEVISSCHER

Voor een portie superverse garnalen en een stapel in boter gebakken, dagverse sliptongetjes kan je terecht in Estaminet De Peerdevisscher. Deze gezellige vissersherberg ligt aan het Navigo-Nationaal Visserijmuseum van Oostduinkerke en wordt uitgebaat door een onvervalste garnaalvisser, die er nog zoals vroeger te paard op uit trekt.

Pastoor Schmitzstraat 4,  
Koksijde-Oostduinkerke  
[www.estaminet-de-peerdevisscher.com](http://www.estaminet-de-peerdevisscher.com)



## 32. THE EATERY

Chef Gregory was 7 jaar de chef van het gastronomisch restaurant Le Mystique in Brugge. Hij ontvangt je graag in zijn knus, hip restaurant (16 zitjes) gelegen op de rand van het duinengebied van Oostduinkerke.

Albert I Laan 166,  
Koksijde-Oostduinkerke  
[www.persea.be/the-eatery](http://www.persea.be/the-eatery)  
T 0472 659 825



### 33. NILS

Nils en Sofie ontvangen je hartelijk in NILS waar je kan genieten van een moderne keuken met veel aandacht voor het product. In het menu 'NILS' wordt zoveel mogelijk met streekproducten gewerkt en uiteraard met aandacht voor verse vis uit de Noordzee.

Koninklijke Baan 62,  
Koksijde-Oostduinkerke  
[www.carnac-nils.be](http://www.carnac-nils.be)  
T 058 512 763

### 34. DE KROMME ELLEBOOG

Eethuis Kromme Elleboog straalt passie voor het beroep uit. Hier primeert het (streek)product en de liefde voor seizoensgebonden gerechten in harmonie met gezelligheid en gastvrijheid. Er wordt bewust gekozen voor de term 'eethuis': de gemoedelijkheid staat centraal en de gasten voelen zich onmiddellijk thuis. Sociaal contact en gezelligheid dragen Martine & Johan immers hoog in het vaandel.

Torhoutsesteenweg 11, Middelkerke (Leffinge)  
[www.kromme-elleboog.be](http://www.kromme-elleboog.be)  
T 059 515 511



## 35. KAPELLE

In de deelgemeente Sint-Pieters-Kapelle zorgt gastvrouw en chef Evelyn dat u met plezier aan tafel gaat, zowel voor een snelle lunch als voor een uitgebreid etentje. Evelyn kiest voor producten uit de nabije omgeving, zowel uit de polders als uit de Noordzee.

Diksmuidestraat 68, Middelkerke  
(Sint-Pieters-Kapelle)  
[www.restaurantkapelle.be](http://www.restaurantkapelle.be)  
T 0476 694 312



## 36. VLASS

Gastvrouw Tineke heet u van harte welkom. Geleid door de seizoenen en met een liefde voor verse en lokale producten, creëren chefs Stefaan en Elien samen uitzonderlijke gerechten. Sommelier Kenzo heeft een mooie collectie aan bekende en minder gekende wijnen aangelegd en weet bij ieder gerecht, de passende wijn te adviseren.

Leopoldlaan 246, Middelkerke  
[www.vlass.be](http://www.vlass.be)  
T 059 301 837





## 37. DE ROOS

De Roos bestaat al meer dan honderd jaar. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was het een café waar garnaal en droogvis aan de toeg werden gegeten. Momenteel is het een sfeervol ingericht restaurant aan de Kaai waar je gezellig kan tafelen. Proef eens hun vispannetje met heerlijke Noordzeevis dat bekroond werd met een 10/10. Of laat je verrassen door de suggesties van chef Steve.

Kaai 14, Nieuwpoort  
[www.restaurantderoos.be](http://www.restaurantderoos.be)  
T 058 233 143

## 38. M BISTRO

In sterrenrestaurant M Bistro nemen Mattias, Sofie en hun ploeg je, in hun keuken en aan hun tafel, mee op een tocht langs groene polders en uitgestrekte akkers, langs wingerds en de schuimende zee. Pure producten, pure gerechten, een puur moment. Voor chef Mattias is een verhaal kunnen vertellen met een gerecht, kicken.

Sint-Sebastiaanstraat 15, Nieuwpoort  
[www.mbistro.be](http://www.mbistro.be)  
T 058 595 352



## 39. WASSERETTE

De voorgevel heeft een New York'ish look en geeft een voorsmaakje van wat volgt: een andere manier van tafelen met als filosofie 'een maaltijd moet een ervaring zijn'. Chef Wibó bereidt in de open keuken kraakverse bereidingen met lokale producten en uiteraard Noordzeevis. Je kan kiezen voor hoofdgerechten maar je kan ook opteren om kleine gerechtjes met elkaar te delen.

Markstraat 38, Nieuwpoort  
[www.de-wasserette.be](http://www.de-wasserette.be)  
T 058 597 711



## 40. TABL'O

Maya en haar team verwelkomen je graag in dit gezellig eethuis in Nieuwpoort-Bad waar je ongedwongen kan proeven van lekkers. Geniet van tapas, met producten van eigen bodem, in combinatie met een apero. Vervolgens kan je kiezen tussen verschillende creatieve gerechten en originele suggesties.

Sint-Bernardusplein 4, Nieuwpoort  
[www.tablo-nieuwpoort.be](http://www.tablo-nieuwpoort.be)  
T 058 596 840



## 41. JULIEN

De keuken van Julien staat voor puurheid, duurzaamheid en eenvoud. 'What you see, is what you eat', pure Franse, klassieke keuken met een hedendaagse twist. Chef Emin won de 'Zee van Smaak'-wedstrijd met een zeer geslaagd gerecht van griet-langoustine-bloemkool. Proef dit gerecht hier of één van de lekkere suggesties uit de Noordzee of misschien ga je voor een lekker stukje vlees.

Marktplein 1, Nieuwpoort  
[www.julien-nieuwpoort.be](http://www.julien-nieuwpoort.be)  
T 0477 072 445

## 42. BISTRO PARTIZAAAN

In dit restaurant, gelegen aan de Kaai in Nieuwpoort, staan chef Dacian en zijn vrouw Corina aan het roer. Partizaan staat voor écht eten voor iedereen en waar tussen boerderij, boot en bord geen meter, minuut of mens teveel zit. Een wisselende kaart met vlees, Noordzeevis of veggie gerechten.

Kaai 22, Nieuwpoort  
[www.partizaannieuwpoort.be](http://www.partizaannieuwpoort.be)  
T 058 626 383



## 43. AU BISTRO

Au Bistro is gelegen aan de vernieuwde kaai, op wandelafstand van de Markt en de vismijn. Chef Laurent Ghys maakt vanuit zijn open keuken vernieuwende en lekkere suggesties met dagverse producten. Dagelijks staat er verse vis op het menu maar ook vleesliefhebbers komen aan hun trekken.

Kaai 23, Nieuwpoort  
[www.aubistro.be](http://www.aubistro.be)  
T 058 241 484



## 44. TOI MOI ET LA MER

Chef Christophe serveert, als NorthSeaChef, enkel vis en garnalen gevangen door lokale kustvissers. Hij werkt met de 'catch of the day' en de Oostendse grijze garnaal van de Dini 0.62. Je kan opteren voor het menu Strandwandeling 'La Mer, Elle et Moi'. 's Middags kan je genieten van de lunch à l'Ostendaise of lunch 'Les filles du Bord du Mer'.

Albert I Promenade 68, Oostende  
[www.toimoietlamer.be](http://www.toimoietlamer.be)  
T 059 806 613





## 45. BOTTELTJE

In bierrestaurant Botteltje wordt veel met bier gewerkt in de keuken. Proef bijv. eens de 'zacht gegaarde varkenswangetjes met Keyte Dobbel-Tripel'. Uiteraard ook lekkers uit de Noordzee op de kaart met o.a. 'catch of the day' vissuggestie. Hun huisgemaakte mini-garnaalkroketten (met het huisbier Ostensche Strever) zijn ideaal als aperitiefhapje.

Louisastraat 19, Oostende  
[www.botteltje.be](http://www.botteltje.be)  
T 059 700 928

## 46. BISTRO MATHILDA

Bistro Mathilda is synoniem voor hedendaagse bistronomie: een toegankelijke keuken tegen verteerbare prijzen met toch dat tikje meer. In deze topbrasserie kan je o.a. genieten van klassiekers als 'tatjespap', 'catch of the day'-Noordzeevis-suggestie of misschien opteer je voor hun bekroonde rondsstoverij op Vlaamse wijze (10/10).

Leopold II Laan 1, Oostende  
[www.bistromathilda.be](http://www.bistromathilda.be)  
T 059 510 670





## 47. OCEAN

Nabij het Kursaal doet restaurant-brasserie Ocean zijn naam alle eer aan. Als een ware culinaire ode aan de zee, weet dit 'lekker plekje' elke levensgenieter te bekoren. Met een prachtig zicht op het zilte nat, proef je er ook het verrukkelijk vakantiegevoel het hele jaar door. 's Middags en 's avonds kan iedereen zich er te goed doen aan verse producten van land en zee. Je vakantietafel aan zee staat gedekt...

Albert I Promenade 64, Oostende  
[www.oceanoostende.be](http://www.oceanoostende.be)  
T 059 706 624



## 48. HISTOIRES D'O

Authentieke, inspirerende vintage brasserie en zonnig terras met een moderne twist. Befaamd om zijn aperitiefhapjes en tapas, geliefd voor zijn creatieve keuken op niveau. Kevin Beirens werkt graag met lekkers uit de Noordzee, aangevoerd door lokale vissers bijv. hun salade met Oostendse garnalen.

Albert I Promenade 53, Oostende  
[www.histoiresdo.be](http://www.histoiresdo.be)  
T 0471 454 880



## 49. DEN ARTISJOK

Chef Sven bereidt alle gerechten dagvers van brood tot en met nagerechten. Gastvrouw Sofie zorgt er dan weer voor dat u een 'welkom thuis' gevoel krijgt. Je kan er 's middags genieten van een lunch, volgens het aanbod van de dag. 's Avonds kan je à la carte eten of kiezen voor een menu. Proef er misschien eens 'zeeduivel op de wijze van de chef', al jaren een klassieker op de kaart.

Troonstraat 121, Oostende  
[www.restaurantdenartisjok.be](http://www.restaurantdenartisjok.be)  
T 0479 619 967

## 50. STORM

Restaurant STORM laat je kennis maken met de veelzijdigheid van de vaak ongekende Noordzee en polders. Gekende en minder gekende vissoorten worden hier van kop tot staart verwerkt, niets gaat verloren. Op je bord enkel seizoensgebonden producten vaak met een knipoog naar Azië en Scandinavië. Laat je verrassen door NorthSeaChef Michiel en gastvrouw Nathalie. Kom seatoxen in Oostende.

Hendrik Baelskaai 21, Oostende  
[www.stormoostende.be](http://www.stormoostende.be)  
T 059 280 261



## 51. BIERRESTAURANT HEERLIJK

Kevin & Vicky heten je van harte welkom in bierrestaurant Heerlijk. Het is voor de bierliefhebber een ware ontdekking. Met meer dan 40 trappisten hebben ze de grootste trappistencollectie wereldwijd. Met passie wordt er geëxperimenteerd met bier in gerechten. Er wordt iedere maand een 5-gangen menu verzorgd met seizoensgebonden, verrassende gerechten én bijzondere bijpassende bieren. "Fier op ons bier" wordt uitgestraald.

Nieuwpoortsesteenweg 893, Oostende  
[www.heerlijkoostende.be](http://www.heerlijkoostende.be)  
T 059 490 064



## 52. CULTUURCAFÉ DE GROTE POST

De gerechten in het Cultuurcafé, en tijdens de zomer in het rooftoprestaurant Panorama, worden geselecteerd op basis van seizoensproducten, het concept korte keten, aanvoer van lokale helden (leveranciers) en zoveel mogelijk biologische producten. Op de kaart ook diverse veggie en vegan suggesties.

Hendrik Serruyslaan 18a, Oostende  
[www.degrotepost.be/cultuurcafe](http://www.degrotepost.be/cultuurcafe)  
T 0496 258 488



## 53. MANGE TOUT

Het menu van Mange Tout wisselt volgens het ritme van de seizoenen. Het biedt verrassende nieuwe smaken en combinaties, perfect voor getrainde smaakpapillen en zij die houden van de zee met zijn ziltigheid. De herkomst van de producten is voor chef Peter zeer belangrijk. Producten met respect voor de natuur, dus enkel eten met een geweten.

Visserskaai 22, Oostende  
[www.restaurantmangetout.be](http://www.restaurantmangetout.be)  
T 059 500 714

## 54. LE BASSIN

In dit sfeervol restaurant aan de Visserskaai maakt chef Tom gebruik van verse, lokale producten. Laat je verrassen door vernieuwende, seizoensgebonden suggesties (vlees, vis, veggie). Als ambassadeur van NorthSeaChefs werkt chef Tom uitsluitend met vis uit de Noordzee, daarbij ook aandacht voor de minder gekende vissoorten. Proef er eens hun overheerlijke bouillabaisse à L'Ostendaise.

Visserskaai 1, Oostende  
[www.hoteldubassin.be](http://www.hoteldubassin.be)  
T 059 703 383



## 55. BOUCQUEZ

In Boucquez geven ze lokale producten en klassieke gerechten een moderne touch. Hier staat men 100% achter lokale producten, korte keten en duurzame visvangst. Een topper op de kaart is kabeljauw 'Ostendaise'. Of je kan ook opteren voor de bouillabaisse met Noordzeevis of één van de seizoensgebonden suggesties.

Troonstraat 83, Oostende  
[www.restaurantboucquez.be](http://www.restaurantboucquez.be)  
T 059 508 204



## 56. PLASSEDALE

Een intiem restaurant voor fijnproevers en een eerlijke keuken met de nadruk op kwaliteit. Bereidingen met dagverse ingrediënten geleverd door lokale producenten, met veel expertise bereid door chef Bram. Specialiteiten zoals huisgemaakte garnaalkroketten met handgepelde garnalen, gebakken sliptong, huisgemalen américain met verse frietjes, gebakken rog... worden afgewisseld met verrassende seizoensgebonden suggesties.

Oudenburgsesteenweg 123, Oostende  
[www.restaurant-plassendale.be](http://www.restaurant-plassendale.be)  
T 0472 495 205





## 57. LUSITANIA

Lusitania is sinds jaar en dag een begrip op de visserskaai dat vooral gekend is voor hun dagverse visbereidingen. De moderne inrichting van het restaurant draait rond het thema 'de visser en de zee'. In dit restaurant kan je onder andere smullen van klassiekers als dagverse Oostendse garnaaltjes van de 0.62, huisgemaakte garnalkroketteren, tatjespap, Noordzeebouillabaisse 'Lusitania'... Maar je kan er ook proeven van kalfsblanquette 'Lusitania style'.

Visserskaai 32, Oostende  
[www.restaurant-lusitania.be](http://www.restaurant-lusitania.be)  
T 059 701 765

## 58. BRASSERIE DAVID

In deze gezellige, kleinschalige zaak heten chef David en zijn vrouw Alexandra je welkom. Op het menu typische kustlekkernijen met een twist. De chef werkt graag met minder gekende vissoorten en garnalen uit de Noordzee. Enkele specialiteiten op de kaart zijn 'catch of the day', zeebaars in grofzout, ... Er is ook een speciaal veggimenu.

Christinastraat 45, Oostende  
[www.brasserie david.be](http://www.brasserie david.be)  
T 0476 739 966



## 59. CAFÉ DU PARC

In deze brasserie in Oostende tovert de chef enthousiast verschillende culinaire hoogstandjes op je bord o.a smaakvolle garnaalkroketten, tartaar van rund... Het authentieke art deco interieur en de rijke historiek zijn op zich al een bezoekje waard.

Marie Joséplein 3, Oostende  
[www.hotelduparc.be](http://www.hotelduparc.be)  
T 059 701 680



## 60. TIJDOK

Chef Marianne is afkomstig uit een vissersfamilie. De menukaart van het restaurant bestaat dan ook voor 95% uit Noordzeervisgerechten op de meest authentieke manier geserveerd zoals bijv. gevulde Zeebrugse aardappel met handgepelde garnalen, bouillabaisse van Noordzeervis of haar bekroonde Vlaamse vissoep.

Tijdokstraat 16, Zeebrugge  
[www.tijdok.be](http://www.tijdok.be)  
T 0476 596 520



## 61. 'T WERFTJE

In het oudste cafeetje aan de Zeebrugse Kust kan je proeven van de heerlijkste creaties uit de Noordzee o.a. hun garnaalkroketten, ooit bekroond door Luc Bellings met een 10/10. Je kan er ook terecht voor een rijkelijk gevulde plateau met de beste zeevruchten die de Noordzee te bieden heeft.

Werfkaai 29, Zeebrugge  
[www.twerftje.be](http://www.twerftje.be)  
T 0497 553 010











# LEIESTREEK



Ontdek alle informatie over Lekkere Westen Chefs in de Leiestreek.  
Scan de code of ga naar [www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Leiestreek](http://www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Leiestreek)



## 1. MARCUS

Sterrenchef Gilles en echtgenote Heike laten je in een gezellig en stijlvol ingericht restaurant genieten van hun creatieve en innovatieve keuken. Chef Gilles werkt graag met lokale streekproducten in combinatie met zuiderse, frisse toetsen. Restaurant Marcus is al jaren een vaste waarde in de gastronomie.

Kleine Klijtstraat 30, Deerlijk  
[www.restaurantmarcus.be](http://www.restaurantmarcus.be)  
T 0473 650 773

## 2. VIVIDU

Kom binnen in Vividu en voel je welkom door gastvrouw Nicky. Vergeet de tijd, hou van je gezelschap en geniet. Chef Laurent brengt een gezonde combinatie van authentieke Italiaanse keuken in combinatie met producten van hier bijv. langoustine uit de Noordzee op risotto alla Milanese... Vividu staat voor kwalitatief tafelen in een aangenaam kader.

Eikenstraat 90, Harelbeke  
[www.vividu.be](http://www.vividu.be)  
T 0492 073 764



### 3. NAST

In een prachtig gerenoveerde cichorei-ast presenteert chef Dean Masschelein fine dining zonder franjes. De chef werkt bij voorkeur met seizoensgebonden producten uit zijn regio. Zijn kookkunsten worden gewaardeerd door GaultMillau want hij werd de hoogste West-Vlaamse nieuwkomer met een score van 14,5.

Hondekensmolenstraat 60, Izegem  
[www.restaurantnast.be](http://www.restaurantnast.be)



### 4. DE SMAAK

Chef Wouter Creyten geeft het woord 'smaak' een nieuwe betekenis. In een zacht, stijlvol interieur schotelt hij je een uitstekende Frans-Belgische keuken voor. Op de kaart verwent hij je met klassiekers als bijv. karnemelkstampers met garnalen. De naam van het restaurant dekt hier volledig de lading.

Gentsestraat 27, Izegem  
[www.desmaak.be](http://www.desmaak.be)  
T 051 321 475



## 5. LA DURÉE

Verwacht je in tweesterrenrestaurant La Durée aan een unieke beleving voor al je zintuigen, maar natuurlijk vooral voor je smaakpapillen. Chef Angelo Rosseel kokkerelt met hart en ziel, elegant en inventief, waarbij hij alleen de beste eerlijke ingrediënten kiest. Dat zie je, dat ruik je, dat proef je...

Leenstraat 28, Izegem  
[www.laduree.be](http://www.laduree.be)  
T 051 310 031

## 6. VILLARED

Villared staat garant voor een aantrekkelijke en eigentijdse keuken waar streek-en seizoensgebonden producten centraal staan. Alles wordt in huis bereid en chef Dave steekt heel wat variatie in zijn bereidingen. 's Middags kan je hier terecht voor het lunchmenu 'Patron', samengesteld uit dagverse producten volgens marktaanbod. 's Avonds kan je hier genieten van het menu 'Gourmand'.

Leenstraat 51, Izegem  
[www.villared.be](http://www.villared.be)  
T 051 303 858



## 7. RETRO

Ontdek de Provence in Izegem. Je tafelt er op zomerse dagen in een oase van groen en rust op de stadsrand, sierlijke pauwen, eendjes en konijntjes in de tuin. Ontdek de wisselende menu's met seizoensgebonden producten. Retro is al meer dan 32 jaar een vaste waarde in Izegem.

Meensestraat 159, Izegem  
[www.restaurantretro.be](http://www.restaurantretro.be)  
T 051 300 306



## 8. MICHELLES PUB & BRASSERIE

In deze prachtige brasserie, naast de brouwerij, kan je genieten van heerlijke gerechten in combinatie met één van de bieren van brouwerij Vanhonsbrouck. Er is een imposante tapmuur met 29 speciaalbieren. Op de kaart tal van borrelhapjes, Belgische klassiekers en suggesties met seizoensgebonden ingrediënten.

Brouwerijstraat 1, Izegem (Emelgem)  
[www.bierkasteel.be](http://www.bierkasteel.be)  
T 051 622 543







©Damon De Backer

## 9. VONK GASTROBAR

In deze gastrobar slaat de vonk vast over. Want van Bart Hoornaert zijn vuurkeuken kan je alleen maar houden. In zijn rode serre bakt, gaart en grilt hij oerdegelijke gerechten in een echte houtskooloven. Zo laat hij je kennismaken met een uniek West-Vlaams terroir.

Kachtemsplijn 13,  
Izegem (Kachtem)  
[www.vonk-gastrobar.be](http://www.vonk-gastrobar.be)  
T 051 301 745

## 10. MAISON NOIRE

Gastvrouw Deborah ontvangt je in een warm en huiselijk interieur. Chef Bert combineert graag een klassieke herkenbare keuken met speelse invloeden van de Oosterse of Aziatische keuken. Hij werkt lokaal volgens het seizoen bijv. Piemontees rund uit leper of minder gekende Noordzeevis bijv. zonnevis. Je kan er terecht voor de weeklunch of het menu van de chef.

Lendeleedsestraat 108, Izegem  
[www.maisonnoire.be](http://www.maisonnoire.be)  
T 051 815 196



## 11. ARGENDAEL

Chef Ludovic serveert je steevast kwaliteitsvolle en eerlijke producten. Doorheen de jaren hebben ze een nauwe band opgebouwd met hun leveranciers waardoor ze exact weten wat ze op je bord zullen toveren. Zo werken ze samen met De Grenshoeve, een biologische plukboerderij vlak bij het restaurant. Bovendien kweken ze zelf Black Angus runderen van topkwaliteit.

Doornikserijksweg 195, Kortrijk (Bellegem)  
[www.argendael.be](http://www.argendael.be)  
T 0475 671 502



## 12. TABLE D'AMIS

In sterrenrestaurant Table d'Amis legt chef Matthieu Beudaert de focus op één menu dat wordt samengesteld met de beste producten uit de regio: langzaam geteelde biogroenten voor smaak, duurzaam gevangen vis uit de Noordzee en vlees dat met respect voor dier en omgeving gekweekt is.

Sint-Maartenskerkhof 8, Kortrijk  
[www.tabledamis.be](http://www.tabledamis.be)  
T 0480 610 718





### 13. VA ET VIENT

Va et Vient is gastronomisch dineren in een historisch en hedendaags kader aan de verlaagde Leieboorden in Kortrijk. NorthSeaChef Matthias ontwikkelde doorheen de jaren zijn eigen stijl die hij het liefst omschrijft als 'Rough & Refined'. Hij werkt graag met seizoensgebonden producten van lokale telers en uiteraard ook Noordzeevis. Zijn favoriete vis is vlaswijting.

Handboogstraat 20, Kortrijk  
[www.vaetvient.be](http://www.vaetvient.be)  
T 056 204 517

### 14. DIRKJAN DECOCK

Chef Dirkjan loodst zijn gasten door een unieke culinaire ervaring en ontpopt zich tot een vakman die alles wat hij serveert eigenhandig bereidt. Zo transformeert hij genereuze smaken naar creatieve gerechten met een boodschap. Daarom is het voor Dirkjan zo cruciaal om het verhaal achter zijn producten persoonlijk met zijn gasten te delen. Gastvrouw Hilde brengt op sublieme wijze het thuisgevoel over bij de gasten.

Groeningelaan 22, Kortrijk  
[www.dirkjandecock.com](http://www.dirkjandecock.com)  
T 056 404 040



## 15. KAFFEE DAMAST

Jazzy muziek waait je tegemoet, zodra de deur opengaat. Daarmee is de toon gezet. Je wordt omarmd door gezelligheid in dit authentieke fabriekspand, ingericht met vintage-accenten. Centraal in de bistro staat een leestafel vol intrigerende boeken. De menukaart verleidt met authentieke streekgerechten en lokale dranken.

Noordstraat 28a, Kortrijk  
[www.kaffeedamast.be](http://www.kaffeedamast.be)  
T 056 980 086



## 16. D'OUDE BURCHT

In het historisch centrum van Kortrijk kan je gezellig tafelen op deze unieke en stijlvolle locatie. Het restaurant bevindt zich immers bovenop de restanten van een burcht uit de 13de eeuw. Chef Olivier serveert hier verfijnde, moderne keuken met een vleugje creativiteit. Om de versheid van de gerechten te garanderen werkt hij met een beperkte kaart.

Onze-Lieve-Vrouwestraat 46, Kortrijk  
[www.oudeburcht.be](http://www.oudeburcht.be)  
T 0497 441 017



## 17. VIER

ViEr is gehuisvest in een prachtige notariswoning uit 1854. ViEr is culinair genieten in een historisch pand. Bas en An serveren er de fijnste creaties: lekker vers, evenwichtig en zowel met vis als met vlees. Maar ook de vegetariër komt hier aan zijn trekken. Ze brengen een pure productkeuken, niet veel poespas maar met heel veel smaak.

Groeningestraat 4, Kortrijk  
[www.vierkortrijk.be](http://www.vierkortrijk.be)  
T 0468 577 009

## 18. REBELLE

Topgastronomie én een Michelinster, maar een tikkeltje rebels, zo is chef Martijn Defauw nu eenmaal. Daarom koos hij samen met Tessa D'haene een 19de-eeuws arbeidershuisje voor de minimalistische keuken van hun restaurant Rebelle. Maar wat is het er gezellig, en hoe hemels smaken Martijns culinaire creaties! GaultMillau bekroonde Martijn tot 'Jonge Chef van het Jaar' in 2022.

Rekkemstraat 226, Kortrijk (Marke)  
[www.restaurantrebelle.be](http://www.restaurantrebelle.be)  
T 0488 257 484





## 19. HET VLIEGEND TAPIJT

Gastronomisch tafelen stijf en ongezellig? Niet bij Het Vliegend Tapijt. In een losse, no nonsense sfeer degusteer je het hedendaagse menu van chef Felix François. Je proeft van seizoensgebonden producten uit de regio, die Nel koppelt aan een passend glaasje wijn. Bistronomie op z'n best!

Pottelberg 189, Kortrijk (Marke)  
[www.hetvliegendtapijt.be](http://www.hetvliegendtapijt.be)  
T 056 222 745



## 20. VOL-VER

Sterrenchef Sébastien en gastvrouw Sharon ontvangen jullie hartelijk in deze kleine, landelijke villa met tuinterras. Vanuit de halfopen keuken creëert Sébastien verfijnde bistrogerechten met dagverse, seizoensgebonden producten. Wat je op je bord krijgt, ziet er prachtig uit en bovendien zijn de smaken en texturen perfect.

Watervalstraat 23, Kortrijk (Marke)  
[www.vol-ver.be](http://www.vol-ver.be)  
T 056 498 592



## 21. HULA

Hula staat voor lekker eten in een gezellig kader. Chef Thijs Clinckemaillie gaat voor vers, kwaliteit en lekker. Hier kan je genieten van klassiekers met een twist. Twee klassiekers op de kaart zijn karnemelkstampers (een recept van de moeder van Thijs) en Tomahawk steak met wit-blauw van de lokale kweker Christophe Demuyck.

Wittestraat 2, Kortrijk (Heule)  
[www.hula.be](http://www.hula.be)  
T 056 901 583

## 22. DE GARAGE

Achter de gigantische poort van De Garage sleutelen schoonbroers Fitz en Tom aan oerdegelijke Vlaamse klassiekers met een twist. In hun gereedschapskisten vind je alleen maar verse, smaakvolle ingrediënten van lokale producenten. Daarmee prepareren ze een onvergetelijke vol-au-vent van zwartpootkip of een steak 'de garage'. Nog inbegrepen bij die culinaire onderhoudsbeurt: wijn en bier van hier.

Aalbeeksesteenweg 64/66, Kortrijk  
[www.degaragekortrijk.be](http://www.degaragekortrijk.be)  
T 0465 020 501



## 23. PAULINE

Pauline verwijst naar de naam van de grootmoeder van de chef. Het restaurant is dan ook een ode aan liefde, familie en de verbindende kracht van eten. Chef Marie Pieters verwelkomt je graag in haar huis voor een wisselende gastronomische lunch of diner van drie tot vijf gangen afhankelijk van je honger.

Gentsesteenweg 178, Kortrijk  
[www.restaurant-pauline.be](http://www.restaurant-pauline.be)  
T 056 908 575



## 24. CULINAIR

In Culinaire degusteer je de keuken van chef Steven Dehaeze. Hij volgt alle nieuwe, culinaire trends en pimpt ze met zijn eigen stijl. Zo kookt hij met respect voor de seizoenen en voor zijn producten, gasten en lokale leveranciers. Laat je verrassen door het menu 'Cooking X-Perience' of het menu 'Talent en Passie'.

Dronckaertstraat 508, Menen (Lauwe)  
[www.restaurantculinaire.be](http://www.restaurantculinaire.be)  
T 056 426 733



## 25. BOURY

3 Michelinsterren en eind 2023 bekroond door GaultMillau als 'Beste restaurant van België' met een score van 19/20. Dit is het resultaat van jarenlang topprestaties leveren door chef Tim, gastvrouw Inge, Ben Boury en het hele Boury-team. Kortom, voor een unieke, gastronomische topervaring moet je in Roeselare zijn.

Rumbeeksesteenweg 300, Roeselare  
[www.restaurantboursy.be](http://www.restaurantboursy.be)  
T 051 626 462

## 26. BISTRO LE NORD

Hier ontvangen Dimitris, Kelly en chef Steven je in een warm en gezellig kader waar een aangename sfeer heerst. Bistro Le Nord serveert een Frans-Belgische keuken met een moderne toets. Dagverse, lokale producten bereid en gepresenteerd met oog voor detail.

Noordstraat 217, Roeselare  
[www.bistrolenord.be](http://www.bistrolenord.be)  
T 051 251 590





## 27. PIETER KOOKT

Pieter kookt heerlijke gerechten uit de Frans-Belgische keuken. Laat je verrassen door het menu van de chef 's avonds of het lunchmenu 's middags. Midden in het centrum van Roeselare is dit restaurant perfect gelegen tijdens je dagje uit in de shoppingstad.

Delaerestraat 32, Roeselare  
[www.pieterkookt.be](http://www.pieterkookt.be)  
T 051 200 007



## 28. ARHUS CAFÉ

Lokaal, authentiek en inspirerend! Chefs Hans Soenen en Sofie Gaytant werken zoveel mogelijk met lokale leveranciers en/of producten. ARhus Café brengt iedere dag minstens 4 verse, lokale lunchgerechten op de kaart (vlees/vis/vegetarisch/ARhus suggestie/ook altijd vegan, gluten-en lactosevrij alternatief).

De Munt 8, Roeselare  
[www.arhus.be/arhus-cafe](http://www.arhus.be/arhus-cafe)  
T 051 691 840





## 29. CRKL

Sam Swaenepoel en Jolien Olivier ontvangen je in een gezellige setting waar je je ogen uitgebreid de kost geeft. Je bewondert architecturale hoogstandjes en een gastronomische menukaart boordevol streeklekkers. Er zijn diverse menu-formules beschikbaar en chef Sam werkt graag met verse, lokale seizoensproducten en hij streeft steeds naar de volmaakte gastronomische ervaring.

Diksmuidsesteenweg 351a, Roeselare  
[www.crkl.eu](http://www.crkl.eu)  
T 051 510 852

## 30. SUURPLAS

Op de kaart vind je tussen de grillades, carpaccio's en salades ook heel wat klassiekers. Chef Dominik werkt vanuit een open keuken en weet perfect smaken en kleuren te combineren tot een heerlijk gerecht. Hierbij valt hij voornamelijk terug op Escoffier en grootmoeders keuken. Geniet van al dit lekkers in de zaak of op het mooi verzorgde permanente terras.

Polenplein 7, Roeselare  
[www.suurplas.be](http://www.suurplas.be)  
T 051 242 467



## 31. RESTOBAR VERNE

In een prachtig interieur is het hier leuk, ongedwongen tafelen of zoals Tom en Kim het verwoordden: “No rules: just nice drinks & finger-licking good food”. Op de kaart diverse wisselende hapjes en gerechten die men met het gezelschap kan delen. Ook gerechtjes waarin lokale producten zoals Oud Brokkelkaas van 't Groendal of pate van fazant 'by Dierendonck' verwerkt zijn.

Kermisstraat 58, Roeselare  
[www.restobar-verne.be](http://www.restobar-verne.be)  
T 0496 296 763



## 32. LA DESCENTE DU PONT

In een authentiek hoeve-interieur word je gastvrij onthaald door chef Brecht Devos en zijn team. La Descente du Pont steelt je hart en laat de tijd stilstaan zodat je eindeloos kunt genieten van wat ze hier serveren. Elke maand valt een nieuw menu te ontdekken, er zijn suggesties en ook à la carte is er keuze. Zeker is, dat alles vers en van kwaliteit is, dat Brecht weet hoe je de seizoenen én de producten respecteert. Bij mooi weer is het terras een zalige plek.

Gemeenteplein 2, Spiere-Helkijn  
[www.ladescentedupont.be](http://www.ladescentedupont.be)  
T 056 456 275



### 33. CASTOR

Bij tweesterrenrestaurant Castor voel je je meteen op je gemak in een strak, maar warm kader. Chef Maarten Bouckaert werkt enkel met kwaliteitsproducten uit de regio en weet perfect wanneer ze op hun best zijn. Geen alledaagse gerechten op je bord, maar een klassieke keuken met een verrassende twist. Pure gastronomie die je op ontdekkingstocht neemt langs een waaier aan geuren en smaken.

Kortrijkseweg 164, Waregem (Beveren-Leie)  
[www.cas-tor.be](http://www.cas-tor.be)  
T 056 190 121

### 34. IMPROVISTE BY DAVID

Met zicht op de hippodroom van Waregem brengt chef David Selen zijn passie voor culinaire creaties tot leven. Hier draait alles om verfijning en verrassing. De menu's bieden een harmonieus samenspel van smaken en texturen, samengesteld door chef David en zijn team. De menu's worden regelmatig vernieuwd om seizoensgebonden ingrediënten te benutten en telkens opnieuw culinaire hoogstandjes voor te schotelen.

Holstraat 95, Waregem  
[www.davidselen.com](http://www.davidselen.com)  
T 0472 103 131



## 35. OUD STADHUIS

In wat voor de Eerste Wereldoorlog het stadhuis van Geluwe was, en later een café met achteraan een brouwerij, huist nu restaurant Oud Stadhuis. Chef Yves Vaneekhout werkt zoveel mogelijk met lokale producten die hij vindt in de omgeving van Geluwe of van aan de Schreve. Proef 's middags hun 'Local Lunch'. Daarnaast is er ook het maandelijks menu 'Smaken uit Geluwe'.

Sint-Denijsplaats 7, Wervik (Geluwe)  
[www.oudstadhuis.be](http://www.oudstadhuis.be)  
T 056 516 649



## 36. DE WATERKANT

De Waterkant staat synoniem voor genieten. Genieten van een bijzonder moment als koppel, een etentje onder vrienden, genieten van de gerechten, de bediening, de muziek... De rustige en nonchalante ambiance in De Waterkant zorgt ervoor dat iedereen er zich direct thuis voelt. Bij mooi weer kan je terecht op het zuiders gericht terras met zicht op de Leie.

Leiestraat 26, Wervik  
[www.dewaterkantwervik.be](http://www.dewaterkantwervik.be)  
T 056 530 281



### 37. LIN'EAU

Gastvrouw Lisa en chef Baptiste verwelkomen je graag in een volledig gerenoveerde vlasfabriek aan een oude arm van de Leie. In dit industriële, maar uiterst gezellig pand geniet je van moderne gastronomie met een wereldse toets. Chef Baptiste werkt enkel met topproducten, volop in het seizoen en liefst lokaal. In 2023 werd hij verkozen tot 'viskok van het jaar' (Vlam).

Koen Lisardestraat 19,  
Wielsbeke (Sint-Baafs-Vijve)  
[www.restaurantlineau.be](http://www.restaurantlineau.be)  
T 056 290 092

### 38. L'ENVIE

Een etentje in sterrenrestaurant L'Envie is culinair genieten in een topkader. Chef David Grosdent werkt met seizoensgebonden kwaliteitsproducten van lokale producenten. Die producten samenbrengen in een creatieve, zuivere, intuïtieve keuken is zijn filosofie. Als NorthSeaChef werkt hij ook zeer graag met Noordzeevis.

Helkijnstraat 38, Zwevegem (Sint-Denijs)  
[www.lenvie-restaurant.be](http://www.lenvie-restaurant.be)  
T 056 221 983







# WESTHOEK



Ontdek alle informatie over Lekkere Westen Chefs in de Westhoek.  
Scan de code of ga naar [www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Westhoek](http://www.visitwestvlaanderen.be/lekkere-westen-chefs#Westhoek)



## 1. 'T POTJE PATÉ

In 't Potje Paté gaat men creatief aan de slag met ambachtelijke streekproducten en gastronomische delicatessen. Alles wordt in eigen huis voorbereid en à la minute klaargemaakt. In al de gerechten staat het basisproduct centraal. Dit moet van topkwaliteit zijn en liefst uit eigen regio komen. Proef eens hun 'Menu terroir uit de Westhoek' of geniet van Potjesvlees uit de Westhoek.

Kaatspelstraat 5, Alveringem  
[www.deveurnambachtse.be](http://www.deveurnambachtse.be)  
T 058 298 933

## 2. D'OASE

Slechts 18 gelukkigen kunnen aanschuiven in de gastronomische oase van Gert en Leigh. In dit gezellige huiskamerrestaurant bereidt Gert heerlijke gastronomische gerechten met topproducten en met groenten en fruit van eigen teelt. Leigh staat in voor het onthaal. Er is keuze uit een vijfgangen-of een driegangenmenu.

Hoogstadestraat 48, Alveringem (Hoogstade)  
[www.doase.be](http://www.doase.be)  
T 0484 149 670



### 3. DE DRIE RIDDERS

Luxe is kunnen koken met de beste producten van lokale boeren, vis uit de Noordzee en eerlijke kwaliteit van vlees. Bij Emily en Bart groeit de inspiratie om de hoek. In het dorp wordt er zelfs quinoa geteeld. Tafelen is er een feest met het seizoensgebonden menu De Drie Ridders (5, 6 of 7 gangen).

Weegschede 1,  
Alveringem (Gijverinkhove)  
[www.dedrieridders.be](http://www.dedrieridders.be)  
T 0474 777 518



### 4. NOTARISHUYS

Chef Bert Boussemaere volgt het ritme van de seizoenen en het marktaanbod, met de eigen moestuin als inspiratiebron, verse vis uit de Noordzee, zuivel van de Diksmuidse hoeves, lokaal vlees, geurige kruiden... Laat u verrassen door de pure bereidingen die de eigenheid van elk product ten volle tot hun recht laten komen.

Koning Albertstraat 39, Diksmuide  
[www.notarishuys.be](http://www.notarishuys.be)  
T 051 500 335



## 5. WATER EN VUUR

'Vers, verser, dichtst van bij ons' is het motto van chef Tijl De Vriendt. Zijn restaurant zit op de hoogste verdieping van een voormalige veevoederfabriek. Tafel met je hoofd in de wolken en je voeten in de polderklei. Op het ritme van de seizoenen en volgens oogst, vangst en inspiratie van de dag wordt allerlei lekkers gecreëerd voor zowel de vis-als vleesliefhebber als voor de meest bewuste veganist.

Grote Dijk 6, Diksmuide  
[www.waterenvuur.be](http://www.waterenvuur.be)  
T 051 511 511

## 6. LETTENBURG

Zaakvoerder en landbouwerszoon Jurgen Carron, van opleiding slager-traiteur, wil zijn passie voor kwaliteitsrundvlees delen met zijn klanten. In Lettenburg kan je culinair genieten van natuurlijk gerijpt vlees. Maar ook de visliefhebber en de vegetariër kunnen volop rekenen op de culinaire creativiteit van Jurgen en zijn team.

Lettenburgstraat 15, Diksmuide  
[www.restaurantlettenburg.be](http://www.restaurantlettenburg.be)  
T 051 555 783



## 7. 'T KLEIN GEWIN

In deze bistro kan je ongedwongen tafelen in een relaxte, huiselijke sfeer. Met een no-nonsense aanpak en met veel liefde voor het vak, staan Stephanie en Jens in voor de op en top verse, gevarieerde gerechten, fantastische wijnen, lokale biertjes en feel-good-music in een idyllisch kader. Bij mooi weer kan je terecht in hun prachtige binnentuin.

Grote Dijk 12, Diksmuide  
[www.kleingewin.be](http://www.kleingewin.be)  
T 0473 392 377



## 8. PÈRE ET MÈRE

In Père et Mère, op het marktplein van Diksmuide, wordt een klassieke keuken, op een verfijnde en moderne manier op de borden getoverd. Chef Jelle werkt graag met lokale producten en plaatst klassiekers op de kaart die men nog weinig vindt bijv. schouder van Houtlands konijn. Je kan à la carte bestellen maar je kan bijv. ook gaan voor het menu 'Diksmuide Leeft'.

Grote Markt 43, Diksmuide  
[www.pere-et-mere.be](http://www.pere-et-mere.be)  
T 0473 590 058





## 9. #FOOD

Een gemoedelijk restaurant, gebaseerd op vers, eerlijk en plantbased, maar uiteraard ook met vlees en vis. #food is muzikaal geïnspireerd: gerechten genoemd naar songs, vinylplaten als onderleggers... Maandelijks een wisselend seizoensmenu met lekkers van het veld van boer Mattias van De Blauwe Spie.

Nieuwkapellestraat 21, Diksmuide  
[www.hashtagfood.be](http://www.hashtagfood.be)  
T 0498 603 460

## 10. DEN HEKSESTOEL

Hier kom je ogen en oren te kort: een authentiek interieur, charmant en gezellig. Chef Pieter serveert een eerlijke, eigentijdse ambachtelijke keuken, met producten uit de streek. Je kan er proeven van het terroir uit de Westhoek. Daarenboven ook nog een bierkaart met ongeveer 100 bieren en een wijnkaart met Heuvellandse wijnen.

Douanestraat 1, Heuvelland  
[www.denheksestoel.be](http://www.denheksestoel.be)  
T 057 447 377



## 11. 'T HELLEGAT

Op de Rodeberg vind je dit sfeervol plekje nostalgie waar de tijd bleef stilstaan... In een rustiek kader ontvangen Kristof en Anja de klanten met eenvoudige lokale lekkernijen, smaakvol en authentiek als het ware rechtstreeks uit grootmoeders keuken. Op de wijn- en bierkaart vind je tal van streekbieren uit de Westhoek en Heuvellandse wijn.

Rodebergstraat 39, Heuvelland  
[www.thellegat.be](http://www.thellegat.be)  
T 057 448 183



## 12. 'T OUD KERVERIJTJE

In 't Oud Kerverijtje kan je à volonté proeven van huisgemaakte Westhoek specialiteiten in de vorm van BBQ en breughel. Echte, ambachtelijke, verse producten, gepresenteerd in een authentiek, charmant beenhouwerijtje.

Lettingstraat 7, Heuvelland  
[www.toudkerverijtje.be](http://www.toudkerverijtje.be)  
T 0474 970 418





### 13. SPARHOF

Dit familiaal restaurant heeft een prachtige landelijke ligging en bevindt zich in een volledig gerenoveerde hoeve. Hier kan je genieten van een kleine hap of een uitgebreide maaltijd. Chef Marijn werkt samen met lokale producenten. Op de kaart ook Heuvellandse wijnen en Westhoekbieren. Bij mooi weer is het volop genieten op het ruime terras.

Wulvestraat 1, Heuvelland  
[www.sparhof.be](http://www.sparhof.be)  
T 057 334 139

### 14. EETCAFÉ 'T FOLK

Het interieur ademt de sfeer van het Dranouter festival o.a. met vitrines vol folkinstrumenten als draailier, accordeon... Duurzaamheid en korte keten vinden ze hier zeer belangrijk. Er wordt daarvoor nauw samengewerkt met lokale producenten. Ook vegetariërs komen hier ruimschoots aan hun trekken want sinds april 2019 prijkt de vegan-friendly sticker op de ruit.

Dikkebusstraat 234, Heuvelland  
[eetcafe.muziekcentrumdranouter.be](http://eetcafe.muziekcentrumdranouter.be)  
T 057 446 933



## 15. VINKE

In hartje Westouter is het gezellig tafelen in het vernieuwd kader van Vinke met een hedendaagse, eigentijdse stijl. Chef Gilles plaatst lokale gerechten op de kaart o.a. 'catch of the day'. Een klassieker op de kaart tijdens de zomer is duif uit Steenvoorde/erwt/girolles en lookmousseline. Je kan opteren voor de lunch, menu 'kleine vink', het suggestiemenu of à la carte.

Poperingestraat 32, Heuveland  
[www.vinke.be](http://www.vinke.be)  
T 057 375 305



©De Sarlinde

## 16. DE SARLINDE

Deze brasserie is gelegen in het groene, glooiende landschap van het Heuveland. Als aperitief kan je hier proeven van hun huisgemaakte Pic'Orange Picon. Op de kaart tal van lokale specialiteiten: een stoofpotje van varkenswangetjes met saus van St.Bernardus bier, huisgemaakt potjesvlees (konijn/kalf/kip)... Sarlinde staat voor pure keuken met aandacht voor streekproducten.

Hillestraat 4, Heuveland  
[www.desarlinde.be](http://www.desarlinde.be)  
T 057 360 331





## 17. BISTRO 'T VERSCHIL

Al 16 jaar is de rode draad bij Bistro 't Verschil, kwaliteit en respect, voor het product, de crew, de klanten en tradities. Een wisselende kaart op ritme van het seizoen en het land. Je kan kiezen voor het 'Terroir menu' met verse groenten uit het veld en eerlijke producten uit de regio (2/3 gangen) of je kan kiezen uit enkele à la carte gerechten.

Bruggesteenweg 164, Hooglede (Gits)  
[www.bistrotverschil.be](http://www.bistrotverschil.be)  
T 051 436 720

## 18. MONSIEUR BEURRE

In dit mooie huiskamerrestaurant word je hartelijk ontvangen door gastvrouw Capucine. Chef Emmerson werkt graag met lokale, dagverse producten o.a. Noordzeevis 'catch of the day', asperges van Popelier, biertjes van brouwerij Deca, wijnen en bubbels uit het Heuvelland... Je kan kiezen uit het maandmenu, een gerecht à la carte of het salontafelmenu met deelgerechtjes.

Stationsstraat 8, Houthulst (Merkem)  
[www.monsieurbeurre.be](http://www.monsieurbeurre.be)  
T 0471 823 681





## 19. PUUR

Puur staat voor eerlijke, pure en seizoensgebonden keuken met grote aandacht voor het product zelf. Chef Yannick brengt zowel traditionele gerechten op een hedendaagse manier als verrassende, nieuwe gerechten. Je kan er à la carte eten, de wisselende suggesties proeven of je laten verwennen door het 'menu Puur'. Bij mooi weer is het zalig tafelen op hun terras.

Stokstraat 2a, Houthulst (Klerken)  
[www.feestzaalpuur.be](http://www.feestzaalpuur.be)  
T 051 501 658



## 20. DE BOUCHERIE

Nicolas en Melissa transformeerden de voormalige oude bakkerij tot het gezellig restaurant De Boucherie. De ouders van chef Nicolas hadden een slagerij en hij verbouwde het opberghok tot zijn eigen slagersatelier en koude keuken. Op de kaart lokaal vlees van topkwaliteit maar ook Noordzeevis... Je kan hier terecht voor een lunch, het maandmenu en op vrijdagavond het menu 'côte-à-l'os-a-volonté'.

Merkemstraat 37, Houthulst (Jonkershove)  
[www.feestzaaldeboucherie.be](http://www.feestzaaldeboucherie.be)  
T 051 770 531





## 21. HOSTELLERIE SAINT NICOLAS

Sterrenchefs Franky Vanderhaeghe en zoon Michael bundelen dag in dag uit hun gastronomische krachten. Ervaar hun culinaire creativiteit die steunt op lokale streek-en marktproducten. Laat uw smaakpapillen tintelen met de bijhorende topwijnen en/of alcoholvrije alternatieven uit hun indrukwekkende wijnkelder. Saint Nicolas geeft een extra dimensie aan de al zo lekkere Westhoek.

Veurnestraat 532, leper (Elverdinge)  
[www.hostellerie-stnicolas.com](http://www.hostellerie-stnicolas.com)  
T 057 200 622

## 22. ARIANE

Ariane staat voor volop genieten van een pure, gastronomische smaakbeleving. Naast hun voorkeur voor lokale streekproducten, zetten ze ook in op groenten en fruit. Gezond en overheerlijk, zeker als het uit de Westhoek komt. Dat leidt telkens tot een gevarieerd week- of maandmenu. Een selecte à la carte keuze maakt de menukaart af. Op het gezellige tuinterras vergeet je even dat je vlakbij het stadscentrum zit.

Slachthuisstraat 58-60, leper  
[www.ariane.be](http://www.ariane.be)  
T 057 218 218



## 23. AU GOURMAND

In dit klassieke restaurant laat Kurt zijn gasten genieten van het beste dat de natuur te bieden heeft. De gerechten worden met lokale en seizoensgebonden ingrediënten klaargemaakt. Bij Au Gourmand geniet je mee van Kurt's passie voor lekker rundvlees. Kurt bakt het vlees perfect op de grill.

Rijselseweg 43, Ieper  
[www.augourmand.be](http://www.augourmand.be)  
T 0473 667 725



## 24. BACON

Op wandelafstand van de historische Menenpoort werkt chef Virginie enkel met de beste producten van gepassioneerde boeren, jagers en vissers. Samen met gastheer Pascal verwent ze haar gasten met een seizoensgerichte aanval op je smaakpapillen. En dit met aandacht voor korte keten, producten uit de Westhoek en een wisselend vegetarisch aanbod.

Zonnebeekseweg 30a, Ieper  
[www.restaurant-bacon.be](http://www.restaurant-bacon.be)  
T 0477 210 163



## 25. DÉCOUVERTE

Je kan hier terecht voor een gezonde lunch, een intiem diner of gewoon eens lekker niet moeten koken. Hier geen à la carte maar creativiteit in het menu Découverte. In dit menu werkt chef Jeroen zoveel mogelijk met lokale/bio producten en de kruiden uit zijn eigen stadstuin. Hier geen nutteloze garnituren, maar liever een smakelijk product met een originele twist.

Lange Torhoutstraat 22, Ieper  
[www.decouverte-ieper.be](http://www.decouverte-ieper.be)  
T 057 489 248

## 26. DE STEENEN HAENE

Restaurant De Steenen Haene is een vaste waarde in Zillebeke en omgeving. Wouter en Hilde laten je genieten van een eerlijke kwalitatieve keuken. Wouter kookt volgens de regels van de kunst. Hij staat voor een pure keuken met lokale, seizoensgebonden producten. Op de menukaart vooral klassiekers uit de Belgische en Franse keuken.

Komenseweg 21, Ieper (Zillebeke)  
[www.desteenenhaene.be](http://www.desteenenhaene.be)  
T 057 205 486



## 27. KLEI

Klei werd door GaultMillau bekroond met de 'Prijs-Plezier Award Vlaanderen 2024'. Klei staat voor casual-fine dining op de historische markt van Ieper. Chef Jonathan gaat creatief aan de slag met lokale producten o.a. groenten van de Blauwe Spie, zuivel van Zuid-Bellegoed, Noordzeevis (meestal bijvangst), kazen van 't Dischhof... Klei is een ware culinaire ervaring.

Grote Markt 11, Ieper  
[www.klei-ieper.be](http://www.klei-ieper.be)  
T 057 364 001



## 28. BARISDAM

Barisdam is een sfeervolle bistro gelegen op het platteland in het charmant dorpje Werken. Chef Pieter gaat voor streek-en seizoensgebonden producten: vers, puur en kwalitatief. Kies het Tasting menu en laat je verrassen door de kookkunsten van de chef.

Werkenstraat 82,  
Kortemark (Werken)  
[www.barisdam.be](http://www.barisdam.be)  
T 051 433 771







## 29. KOER-GETTE

Koer-gette, het charmant restaurant in Kortemark, wordt beheerd door het getalenteerde duo Klaas en Sandra. Met een passie voor lokale en seizoensgebonden ingrediënten hebben ze een menu gecreëerd dat het beste van de Belgische keuken viert, met een creatieve en eigentijdse twist.

Markt 26, Kortemark  
[www.koer-gette.be](http://www.koer-gette.be)  
T 0499 427 491

## 30. DE HOOIPIETE

In de Hooipiete krijg je een Franse en Belgische keuken, bereid door chef Wannas volgens de regels van de kookkunst. Het restaurant is gekend voor zijn diverse palingbereidingen. Maar dit is natuurlijk niet het enige wat de chef in zijn mars heeft, er zijn nog talrijke culinaire creaties steeds bereid met verse, seizoensgebonden producten.

Fintele 7, Lo-Reninge  
[www.hooipiete.be](http://www.hooipiete.be)  
T 058 288 909



## 31. PEGASUS

Geniet hier van topgastronomie in een droominterieur van een herenhuis uit de 18de eeuw. Chef Bert Recour maakt er een erezaak van om met de pure smaken uit de Westhoek te werken. Hoeveboter uit Reningelst, brood met Sint-Bernardusbier, kazen van 'an de schréve', verse Noordzeevis op smaak gebracht met kruiden uit de tuin. Met de seizoenen als leidraad brengt Pegasus betaalbare gastronomie voor gepassioneerde levensgenieters.

Guido Gezellestraat 7, Poperinge  
[www.pegasusrestaurant.be](http://www.pegasusrestaurant.be)  
T 057 335 725



## 32. GOESTE

Bij Goeste, op de Grote Markt in Poperinge, beleef je ambacht en korte keten op een culinaire manier. Dagelijks presenteert het Goeste-team de beste lokale gerechten uit de Westhoek. Chef Louis gaat op zoek naar de beste lokale producten uit de Westhoek en Noord-Frankrijk. Hij werkt samen met producenten die met volle goesting geloven dat korte keten beter, socialer en duurzamer is.

Grote Markt 28, Poperinge  
[www.goestepoperinge.be](http://www.goestepoperinge.be)  
T 057 790 810



### 33. MANOIR OGYGIA

Midden in de stad van het goede leven, verscholen achter een robuuste bomenrij, in een exclusief kasteelpark ligt het gastronomisch restaurant Manoir Ogygia. Chef Kris brengt een verfijnde keuken met het accent op innovatie en lokale streekproducten. Gastvrouw Carmen en haar team zorgen voor een warme ontvangst. Voor een diner in 't kasteeltje kan je kiezen tussen het bistro menu of het verfijnd menu.

Veurnestraat 108, Poperinge  
[www.ogygia.be](http://www.ogygia.be)  
T 057 338 838

### 34. TERMINUS

Terminus is een familiaal concept waarbij gastronomie en streekproducten onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn. Het is een dagelijkse uitdaging om seizoensgebonden, kraakverse producten te verwerken in oprechte gerechten met de smaak van weleer. Bij Terminus ga je terug naar de échte smaak! Ook een uitstekende wijnkaart, samengesteld door eigenaar/sommelier Pieter Verheyde (in 2018, door GaultMillau, bekroond tot beste wijnkaart van België en Luxemburg).

Callicannesweg 16, Poperinge (Abele)  
[www.restaurantterminus.be](http://www.restaurantterminus.be)  
T 057 388 087



## 35. HET OVENHUIS

Chef Joachim presenteert een inventieve keuken, gebaseerd op een aantal Westhoekklassiekers die rigoureus alle smaakpapillen openen. Enkele klassiekers op de kaart zijn: konijn met St. Bernardus abt, burger van de chef met 'Brie de La Frontière' en vergeten groenten... Volop genieten in het centrum van poëziedorp Watou.

Watouplein 1, Poperinge (Watou)  
[www.hetovenhuis.be](http://www.hetovenhuis.be)  
T 057 388 338



## 36. BAR BERNARD

Bar Bernard is het paradepaardje van brouwerij St. Bernardus. Het café-restaurant met dakterras biedt een uitzicht van 360° op de hoppevelden, de Westhoek en Frankrijk. De St. Bernardusbieren vormen het vertrekpunt voor de meeste van de gerechten. Hier wordt gekozen voor het principe van foodpairing waarbij de smaken van de gerechten extra in de verf worden gezet door de combinatie met één van de bieren van de brouwerij.

Trappistenweg 23, Poperinge (Watou)  
[www.barbernard.be](http://www.barbernard.be)  
T 057 388 021



### 37. 'T BLAUWERS HUYS

Genieten in de Westhoek is een zekerheid voor wie langs gaat bij Dirk en Etchel in 't Blauwers Huys, een gerestaureerde hoeve in de glooiende velden van het hoppeland. De ideale bestemming voor wie in alle rust wil genieten van een schare culinaire hoogstandjes. Klassiekers in een innovatief jasje, bereid met producten die rechtstreeks van het veld komen en dat in een keuken die volop voor smaak gaat.

Hoge Noenweg 3, Poperinge  
[www.tblauwershuys.be](http://www.tblauwershuys.be)  
T 057 364 611

### 38. OLIJFBOOM

Chef Jean Vandenberghe serveert een traditionele keuken met gebruik van lokale producten bijv. huisgepelde garnalen uit Nieuwpoort of gerookte sprotfilets die, volgens Jean, met recht en reden erkend werden als streekproduct. Zilveren bestek op tafel, kunst aan de muur en passend meubilair garanderen het ideale kader voor een comfortabele smaakbeleving in hartje Veurne.

Noordstraat 3, Veurne  
[www.olijfboom.be](http://www.olijfboom.be)  
T 058 317 077





## 39. OOGAPPEL

In De Oogappel geniet je van een heerlijke keuken. Chef Benjamin Van Robaeyts bereidt met verse ingrediënten en streekproducten lekkere, verfijnde klassiekers. Klassieker op de kaart is hun Patat-garnaal 'De Oogappel'. Al dat lekkers wordt geserveerd in een huiselijk kader of op het terras, zodat het nog beter smaakt.

Appelmarkt 3, Veurne  
[www.restaurantdeogappel.be](http://www.restaurantdeogappel.be)  
T 058 288 646



## 40. NOEK

In dit karaktervol hoekpand verwelkomen Norah en Simon je hartelijk. De gerechten bestaan uit lekkernijen die Simon zelf tot zijn favorieten rekent en met veel blijdschap en vakkennis op uw bord tovert. Hij werkt met seizoensgebonden producten van lokale leveranciers. Doe je graag aan foodsharing? Dan ben je hier aan het juiste adres. Niks gaat boven gezellig samen genieten van lekker eten.

Appelmarkt 1, Veurne  
[www.restaurant-noek.com](http://www.restaurant-noek.com)  
T 0470 328 456



## 41. DE PASTORANT

In de voormalige pastorij van Booitshoeke wordt de kwaliteit van de keuken hoog gehouden door het gebruik van verse, seizoensgebonden producten. Elke maand een wisselend 'Versmarktmenu' of menu 'De Pastorant. Enkele klassiekers op kaart zijn ossenhaas of kalfszwezeriken van de lokale boerderij.

Pastoor H. Scherpereelstraat 28,  
Veurne (Booitshoeke)  
[www.depastorant.be](http://www.depastorant.be)  
T 058 623 503

## 42. 'T MOLENHOF

't Molenhof is een geslaagde combinatie van café en brasserie. Chef Pascal kiest voor een geraffineerde burgerkeuken waar streekproducten absolute voorrang genieten. Naast een ruime menukaart bieden 't Molenhof en 't Oud Postje een 200-tal streekbieren op fles en 12 bieren op vat aan. Chef Pascal verwerkt bieren in verschillende streekgerechten zoals Hennepot in Struise Rosse, Hammetje in Antiekbier...

Veurnestraat 2, Vleteren  
[www.t-molenhof.be](http://www.t-molenhof.be)  
T 057 400 164



## 43. MERLIJN

Een liefde voor wijn, gastronomie en elkaar, dat is Merlijn. Chef Wendy leidt een keukenteam dat fantastisch lekker klassiek kookt met lokale topproducten, korte keten is zo belangrijk. Voor de nodige sprankel zorgt gastvrouw/sommelier Carine die een fiere ambassadeur is van de Westhoek premiumwijnen. Merlijn staat voor lekker eten in een gemoedelijke sfeer.

Oude Wervikstraat 70, Zonnebeke (Beselare)  
[www.restomerlijn.be](http://www.restomerlijn.be)  
T 057 468 555



## 44. BÉUS

In dit gezellige huiskamerrestaurant (20 couverts) in Passendale word je hartelijk ontvangen door Michiel en Maria, voorheen beide werkzaam in sterrenzaken o.a. Hertog Jan. Chef Michiel werkt vanuit een open keuken zoveel mogelijk met lokale producten. Gastvrouw Maria ontvangt je in een ongedwongen sfeer. Nieuw adresje dat al direct een mooie score kreeg bij GaultMillau.

Molenstraat 66, Zonnebeke (Passendale)  
[www.beus.be](http://www.beus.be)  
T 051 434 699

# SMAKELIJK!

[WWW.VISITWESTVLAANDEREN.BE/HETLEKKEREWESTEN](http://WWW.VISITWESTVLAANDEREN.BE/HETLEKKEREWESTEN)

westtoer



BRUGGE  
GGE  
WERKLEEFPROEFSTAS



de Kust



de Westhoek

ISBN 978-9-4-9234-6-93-3

