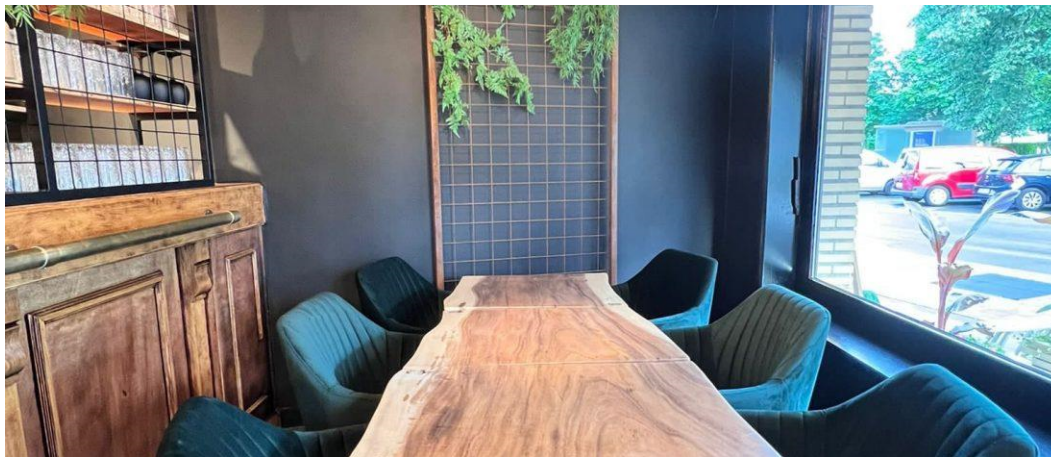


**gourmandiz.dhnet.be**Date: **27-08-2022**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **1000**<https://gourmandiz.dhnet.be/au-resto/19644/green-mango-sest-installe-a-woluwe-saint-lambert-et-propose-des-burgers-dans-un-decor-tropical>

Green Mango Green Mango s'est installé à Woluwe-Saint-Lambert et propose des burgers dans un décor tropical



Thomas, également spécialiste des cocktails, affiche 38 versions dont 3 XXL (pour les gros appétits) dans un quartier paisible de Bruxelles

Encore une nouvelle enseigne de burgers ! Il est vrai que, ces dernières années, elles envahissent nos villes. Notamment Bruxelles où elles sont disparates et surtout de qualité très inégale. Les vrais amateurs peuvent faire le tri. Et vite. Pour preuve, ces adresses qui disparaissent aussi vite qu'elles ont apparues. Pour survivre, pour plaire, pour séduire, il faut se différencier. Depuis 2013, Green Mango possède deux points de chute à Ixelles et à Saint-Gilles. Originalité : chacune d'entre elles présente sa propre identité graphique et son décor qui incite au voyage. Depuis le début de l'été, Thomas (copropriétaire avec sa mère Isabelle de la célèbre adresse de la place de la Vieille Halle au blé » Fondus de la Raclette » au cœur de Bruxelles) s'est installé à Woluwe-Saint-Lambert. Une avenue où il manquait ce type de restaurant qui allie la bonne ambiance (la jeunesse ne s'y trompe pas et s'y retrouve pour siroter un cocktail en terrasse ou engloutir l'un des 38 burgers à la carte), la qualité (ici, on n'est pas chiche sur la viande belge ni sur les accompagnements de légumes frais) et l'atmosphère. Comme si, à peine revenus de vacances, vous y replongiez aussitôt grâce à un décor paradisiaque. Le pied ! Un œil sur la carte. Cela aurait été un crime de lèse-majesté de passer à côté des talents de Thomas dans la confection d'un cocktail. La carte est kilométrique. Nous avons opté pour un gin parfaitement assaisonné. Place aux burgers. Pour un



consommateur occasionnel et non averti, il y a de quoi déguster. Entre les burgers de viande (poulet et bœuf), de poisson et même végétarien, nous optons pour le Grizzly (13.9 euros) accompagné de frites maison et d'une belle salade. Les portions sont tellement généreuses car nous avons zappé les desserts. Alors qu'à nos côtés, une table tentait d'avaler une des trois versions XXL (le T-Rex, le Godzilla et le Nurj-Kalifa, de 22.9 à 32 euros).

Opération plus délicate qu'il n'y paraît. Si vous y arrivez, vous aurez droit à votre photo punaisée sur le « wall of fame ». Il reste de la place... Résumons-nous. Une nouvelle enseigne de burgers à Bruxelles, Oui mais en mieux et en plus sympa. Green Mango Chaussée de Roodebeek 250 1200 Woluwe-Saint-Lambert Tél. : 02.772.99.12. www.greenmango.be Jean-Marc Ghéraille

