WEB MEDIA
PERDICAN
Ref: 42499 / NC1695045

www.dhnet.be
Date: **28-08-2022**
Periodicity: **Continuous**
Journalist: **-**
Circulation: **0**
Audience: **363300**

https://www.dhnet.be/lifestyle/food/2022/08/28/green-mango-encore-un-restaurant-de-burgers-oui-mais-dans-une-ambiance-tropicale-VOVMHFGOQFHONKKC2NGSGI2J4U/

Green Mango : encore un restaurant de burgers, oui mais dans une ambiance tropicale

©D.R.

Thomas propose 38 versions dont 3 XXL (pour un gros appétit) dans un quartier paisible de Woluwe-Saint-Lambert (Bruxelles)

Jean-Marc Ghéraille

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 apparu. Pour survivre, pour plaire et pour séduire, il faut se différencier.

Depuis 2013, Green Mango possède deux points de chute à Bruxelles (Ixelles et Saint-Gilles). Originalité : chacune possède sa propre identité 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 et tropical.

©D.R.

Un œil sur la carte. Cela aurait été un crime de manger et de passer à côté des talents de Thomas dans la confection d'un cocktail. La carte est kilométrique et il s'est perfectionné lors d'une formation de mixologie à Miami. Nous avons opté pour un gin parfaitement assaisonné mais il y a du choix.

Place aux burgers. Pour un consommateur occasionnel et non averti (traduisez dont ce n'est pas la nourriture traditionnelle), 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 que nous avons zappé les desserts. Ce sera pour une prochaine fois.

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. Que demander de plus.

n Mango

Chaussée de Roodebeek 250

1200 Woluwe-Saint-Lambert

Tél. : 02.772.99.12

www.greenmango.be