

# tele mous tique

Installé à deux pas du Marché aux Poissons, au centre de Bruxelles, Khaled Abed ne pouvait qu'orienter sa carte vers les produits de la mer, tout en se réservant la liberté de les traiter à sa guise. Il y a du classique à la française, comme cette symphonie de turbotin, magnifique avec son beurre blanc, à condition de manger séparément la tranche de saumon fumé qui s'interpose entre les deux filets de sa chair raffinée. Il y a aussi de l'exotique avec un clin d'œil à la Tunisie natale de Khaled Abed. Elle s'exprime dans les parfums de cumin qui s'exhalent du coulis de tomates fraîches du filet de dorade à la carte. Sans ostentation, par petites touches, pour rehausser, tout comme son accompagnement de riz au safran, la chair du poisson. Sans la concurrencer. Petit bémol, à ce titre, pour le carpaccio de thon en entrée, un rien violenté par une tartuffata et son jus de citron vert. On retiendra en tout cas la fraîcheur et la qualité des produits de ce menu du marché à 29 euros. - X.F.

< **Aux deux couleurs** > place Sainte-Catherine 3, 1000 Bruxelles. Fermé le samedi et le dimanche. Lunch 2 services à 16 euros. **02/502.35.73**



Mosaïque  
**Aux deux  
couleurs**