

Invalswegen van de binnenstad maar op een boogscheut van de markt. We zijn vrij vroeg te gast en er is slechts één tafel bemand. We worden heel vriendelijk ontvangen door gastvrouw Britt die ons een tafel aanwijst aan het raam die ons zicht geeft op de passanten in de straat. Ik herinner me dat ik een drietal jaar geleden, en een voorstelling in het theater, hier ook was en me volgens de naam van de zaak een coq-au-vin bestelde die mij een goede herinnering gaf. Het duurt niet lang of de zaak zit afgeladen vol wat mij voor een vrijdagmiddag een goed voorteken lijkt.

Bij een glas cava ontdekken we de kaart. Als bistro mogen we zeggen dat de kaart een zeer gevarieerd aanbod heeft met een negental voorgerechten en een achttal hoofdgerechten. Dit aanbod wordt nog verhoogd met een zestal suggesties die volgens het marktaanbod op het krijtbord staan vermeld. Enkele voorbeelden van voorgerechten zijn: Bretoense artisjok met kruidenvinaigrette, krokant gebakken langoustines op een zomerslaatje met mango, avocado, tomaat en currydressing en gefrituurde pladijsreepjes met kruidenslaatje en verse tartaar. Als hoofdgerecht heb je als voorbeeld: klassieke Zeebrugse slip-tongetjes „Belle Meunière“ met een tomaten-komkommersalade, verse frietjes of bintjes-puree, ossobuco à la milanaise met saffraan-rosotto en gremolata of als laatste voorbeeld rode mul met sinaasappelvenkelsalade, munt-yoghurt en couscous.

Zowel mijn tafelgenoot als ikzelf worden verleid door dezelfde gerechten. We kiezen als voorgerecht de proeverij van voorgerechtjes. Deze is samengesteld uit een kleine portie carpaccio van „witblauw“ rundvlees met verse krullen ganzenlever en „Parmigiano Reggiano“, een kopje vissoep met toastjes met gesmolten kaas en een huisgemaakt kroketje van grijze Zeebrugse garnalen. Voor mij behoort dit altijd tot mijn favoriete voorgerechten en de preparaties waren stuk voor stuk uitstekend met een absolute vermelding voor de garnalen-kroketten. Ik weet niet waar je ze beter vindt in het Brugse!!!

Bij dit alles drinken we een half litertje witte huiswijn. De huiswijn is een Domaine du Tarquet uit de Côtes de Gascogne uit het zuiden van Frankrijk. Deze frisfruitige wijn is samengesteld uit de Uni Blanc druif en de Colombard druif.



Hij is makkelijk drinkbaar en ik ben er zeker van dat hij eenieder kan bekoren. De sfeer in de overvolle zaak is zeer ontspannen, overall rond ons zie je ontspannen mensen die genieten van hun middagmaal. Iedereen wordt uiterst vlot bediend door gastvrouw Britt en ober Ben, een jonge kracht die met veel zorg en sympathie de klanten bedient alsof het zijn zaak is. Leuk te zien dat er toch heel gemotiveerde en toegewijde zaalmeesters zijn.

Als hoofdgerecht kiezen we de Canadese kreeft die als suggestie op het krijtbord staat. Deze is in de oven gegrild en opgediend op een bedje van zeespinazie en vergezeld van basmatirijst. Het is wederom verbluffend lekker zodat het wat mij betreft altijd op de kaart mag staan. De kreeft is perfect gegrild en het geheel is licht en passend gekruid zodat je maximaal geniet van deze lekkernij.

Bij de koffie deel ik met mijn echtgenote nog een lekkere crème brûlée. Nadat we ons kenbaar hebben gemaakt hebben we nog een gezellige babbel. Sedert kort zijn onze gastheren eigenaar geworden van het pand en hebben ze besloten verder te investeren in de zaak. De hele keuken wordt vernieuwd en ook het interieur krijgt een facelift. Ik kan u enkel aanraden een bezoek te brengen aan de zaak want het is geen toeval dat ze sedert twee jaar vermeld staan met een „bib-gourmand“ in de Michelinids. De prijs-kwaliteitverhouding is echt in orde. We wensen ze alvast nog veel succes toe en komen zeker terug om hun prestaties verder op de voet te volgen!

Bistro KOK AU VIN

Ezelstraat 21, 8000 Brugge

Tel. 050 33 95 21

E-mail: info@kok-au-vin.be

Internetadres: www.kok-au-vin.be

Vakantieperiode: begin oktober (wegens bevalling) en laatste 2 weken juli
Sluitingsdagen: woensdag en donderdag

Nieuw: alle besprekingen vindt u voortaan op
DeStreekkrant.be/zilverenpollepel