

**VISITWallonia.be**



Terrastafelen: van lommerrijke lunches tot dineren met uitzicht

Je bent dit seizoen vol moed afgezakt naar Wallonië voor een meerdaagse wandeling, een culturele citytrip en een kastelentocht. Maar dan begint het ineens te knagen. Letterlijk. De dorst lessen en de maag vullen kan hier gelukkig zonder in te boeten op de eindeloze, prachtige uitzichten. Schuif de voetjes onder de tafel en geniet.



La Flobette – op het ritme van de seizoenen

Soms duikt een terras op waar je het het minste verwacht — en net dat maakt de ervaring des te memorabeler. In het hart van het natuurgebied Parc de Furfooz, langs de kabbelende Lesse, ligt La Flobette verscholen als een goed bewaard geheim. Hier geen drukte of franjes, maar een lang, uitnodigend terras dat naadloos opgaat in het weelderige landschap.

Op het ritme van de seizoenen belanden er pure, lokale smaken op je bord, met eetbare planten en streekproducten in de hoofdrol. Eenvoud siert hier — en dat proef je ook. Na een wandeling door rotsformaties en bospaadjes voelt een lunch bij La Flobette als een natuurlijke verlenging van je wandeltocht: voeten onder de tafel, blik op het water en even helemaal opgaan in het moment.



Château de Namur – met zicht op de Maas

Voor wie zijn terrasmoment graag naar een hoger niveau tilt — letterlijk — wacht bovenop de Citadel van Namen een van de mooiste uitzichten van Wallonië. Bij Château de Namur schuif je aan op het hoogste terras van de stad, waar de Maasvallei zich rustig voor je uitstrekt.

Ook op het bord wordt dat gevoel van verfijning doorgetrokken. De keuken, onder leiding van chef Axel Devillers, brengt een klassiek Franse basis met een hedendaagse toets: seizoensproducten, marktverse ingrediënten en een subtiele creativiteit die nooit overdadig wordt. Denk aan smaakvolle gerechten met vis of vlees, verfijnde sauzen en

zorgvuldig opgebouwde menu's — van twee tot vier gangen — die meebewegen met wat het seizoen te bieden heeft.

Hier vloeien gastronomie en panorama moeiteloos samen. Overdag baadt het terras in zonlicht, 's avonds krijgt de plek een intieme gloed wanneer de vallei zacht oplicht.



Rooftop Yust – en Calatrava zag dat het goed was

In Luik, met zicht op het futuristische station Luik-Guillemins van architect Santiago Calatrava, ligt een terras dat even urban als relaxt aanvoelt. Op het dak van Yust schuif je aan voor een zonovergoten pauze, waar de skyline en de rails onder je lijken te verdwijnen.

Hier draait het niet om uitgebreide tafelsessies, maar om sharing, proeven en gewoon genieten. Op het menu: toegankelijke, eigentijdse gerechten in snackvorm — denk aan burrata met frisse accenten, hummus met knapperig zuurdesembrood of Korean fried

chicken met een pittige twist. Alles is gemaakt om te delen, ideaal voor een spontane stop na een stadswandeling of om na te praten bij een aperitiefje.

In het glas zorgen cocktails, natuurwijnen en lokale bieren voor de juiste toets, terwijl de sfeer los en ongedwongen blijft. Geen reservaties — first come, first served en je plek claimen.



Brasserie d'Éole – tafelen tussen de wijnranken

Je moet niet naar zuidelijke oorden trekken om dat instant vakantiegevoel te pakken te krijgen. In het hart van de wijngaarden van Domaine du Chant d'Éole schuif je aan op een terras van Brasserie d'Éole dat letterlijk tussen de ranken ligt. Hier geen haast, alleen zon op je gezicht, een glas Belgische bubbels in de hand en rijen wijnstokken die zich eindeloos lijken uit te strekken.

Op het menu staan gerechten om te delen, geïnspireerd door lokale producten maar met invloeden van elders — van verfijnde klassiekers tot creatieve seizoenssuggesties die licht en toegankelijk blijven. Denk aan elegante bereidingen met vis of vlees, huisgemaakte kroketten, of een verrassende vegetarische creatie, telkens met oog voor smaak en eenvoud. Alles wordt hier geserveerd met een vanzelfsprekende gezelschap: de eigen schuimwijnen van het domein.



### Le Tri-Marrants – smullen aan de waterlijn

Waar het water de horizon raakt, krijgt een terras plots iets magisch. Aan het meer van de Plate Taille, aan de meren van Lacs de l’Eau d’Heure, ligt Le Tri-Marrants als een culinair schip dat voorgoed is aangemeerd. Het terras, met zijn houten accenten en maritieme knipoog, lijkt haast over te vloeien in het water — een plek waar je blik vanzelf blijft hangen.

Ook op het bord blijft die balans tussen eenvoud en verfijning overeind. De keuken is bionomisch, met een sterke focus op huisgemaakte bereidingen, lokale producten en seizoensgebonden smaken. Denk aan klassiekers met een twist: een perfect bereide steak, dagverse vis of een signature dish die aan tafel wordt afgewerkt. Tip van de redactie: het kaaskarretje!

Hier schuif je niet alleen aan voor het uitzicht, maar ook voor de sfeer — van eerste aperitief tot laatste hap, met het water als stille compagnon.



Copyrights : ©

Copyrights introductiebanner

© WBT- Maxime Collin

Foto's artikel (in volgorde)

La Flobette

© Laurie Antocicco et Loïc Maréchal Collectif

Château de Namur

© Château de Namur

Rooftop Yust

© WBT- Maxime Collin

Grotten van Han

© Domaine du Chant d'Éole

© Domaine du Chant d'Éole

Le Tri-Marrants

© Luc Viatour

© Luc Viatour