



## Quatre adresses de restaurants à Singapour

Avant les agapes de Noël, histoire de se mettre en jambes, nous vous proposons quelques adresses en toute subjectivité. Envie d'un cadre idyllique, d'une cuisine sophistiquée, d'un peu d'exotisme, d'une pause au vert ? On a ce qu'il vous faut. Quatre restos testés et approuvés par la rédaction.

### The Halia Restaurant, pour se mettre au vert

Ras-le-bol des buildings, des grues, des bruits de circulation? Envie de simplicité et de **verdure**? Décompressez sur la **magnifique terrasse** d'Halia (Gingembre en Malais), littéralement enfouie au milieu de la végétation du **Botanic Garden**, pas très loin du jardin des orchidées.

Le menu est résolument **healthy**. Côté boissons: pas d'alcool, resto muslim oblige, mais une palette **originale** de **cocktails de jus de fruits et infusions**. Côté solide, c'est simple mais toujours juste et les **végétariens** ne sont pas oubliés. Une mention spéciale pour le **dessert Honeydew Sago**, frais et **addictif** à la fois.

Compter 30 SGD pour un plat

Réservation fortement conseillée.



*Halia, faut y aller !*

## Tamarind Hill, expérience mystique

À Singapour il y a les rooftops, les restaurants au fond des malls, les adresses à la mode, les gargotes animées, et puis il y a Tamarind Hill. Située loin du centre, sur un versant de **Labrador Park** (la mer n'est pas loin), cette vaste et discrète **black and white** enserrée dans la jungle est l'un des **temples de la cuisine thaï** dans la cité-Etat.

On me dit que Jim Thompson est meilleur, je réponds que ce n'est pas pareil. Ici le parquet craque sous les pas, le bar et ses flacons brillent dans la semi-pénombre, on y **dîne aux bougies**. Les plats, **traditionnels ou fusion**, sont fabuleux. L'expérience, elle, est **mystique**.

Compter 80 SGD (hors vin) par personne pour dîner. Pour réserver, c'est ici.

## Mustard, un (très bon) indien dans la ville

À deux pas de la station de métro *Little India*, sur Race course, *Mustard* est un peu à l'écart de l'agitation de *Serangoon road*. A mi-chemin entre la gargote et la table gastronomique, ce restaurant propose une **très bonne cuisine familiale** dans un **cadre agréable**.

On y mange les **spécialités du Penjab** - viandes grillées et pains- **et du Bengale** -plats en sauce, légumes et riz-. Contrairement à la cuisine du Sud, celle-là n'est **pas très épicée** et comble les papilles les plus délicates. Il faut **commander un peu de tout**, brochettes, poisson cuit dans sa noix de coco, légumes grillés mais aussi butter chicken, raïta, paneer...**et faire voyager sa cuillère** d'une marmite à l'autre. **Les pains** dont la **gamme est large** et gourmande sont aussi à tester. On en oublierait presque notre baguette.

**Compter 30 SGD par personne.** Réservation recommandée, la salle est étroite et les tables peu

nombreuses. 2 tables à l'extérieur mais sans ventilation. Pour réserver, c'est ici



*Mais, où est ma cuillère ?*

## Clo Pasoh : un bistronomique, c'est fantastique!

Un endroit parfait pour un dîner **en famille**, avec des **copains** amateurs de **bons produits** ou des amis de passage à qui on veut montrer que nous ne nous laissons pas dépérir à Singapour. Petit tour au **bar** pour attendre notre table. Les **cocktails** sont concoctés avec soin par un véritable professionnel qui manie parfaitement les différents **crus de whisky et de brandy**, jouant sur les tonalités propres à chacun afin d'arriver à exhaler les **arômes les plus fous**. Le spectacle est **fascinant**. Les bouteilles dansent.



*On ne vous raconte pas de bobards...Il est beau, le bar!*

Le **chef Louis** en profite pour venir nous accueillir et nous raconte les produits du marché et leur origine. Il nous fait faire un Tour de France des papilles en moins de 5mn et nous commençons à saliver avant d'avoir eu la carte en main. Entre **la soupe à l'oignon aux goyzas de comté** et le **tartare de bœuf**

**dans son bun et son curry vert**, mon cœur balance. Finalement je me décide pour une spécialité de la maison : la **bisque aux raviolis de homard** et je me régale. Les huîtres sont servies dans des caisses de vin: une bonne idée pour faire parler autour du sapin de Noël.

Pour suivre, j'ai craqué pour un plat végétarien: une courge aux marrons et giroles. Farandole de goûts et de régions, les courges viennent du japon. Pour finir, j'hésite entre la mousse au chocolat et le clafoutis. Il n'y a pas de mauvais choix.

Un **menu cinq plats à 98\$**, un accueil aux petits oignons et une belle et bonne soirée garantie.

Pour réserver, c'est ici.

*RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES DANS LA RUBRIQUE RESTAURANTS*