



## Restos à Singapour : 3 adresses à tester

Un resto pour un événement exceptionnel, un resto pour voir des copains, un resto pour faire plaisir à Sam et Agathe. Gastro, thaï ou bien de chez nous, on a testé 3 adresses et on vous en parle.

### House On The Moon : un gastronomique à petit prix

Si vous voulez décrocher la lune avec rien **que du bon, rien que du beau**, réservez sans hésiter une table chez **House On The Moon**.

Menée par un jeune **chef allemand d'origine turque** ayant fait ses armes auprès de multi étoilés

renommés, dont l'Espagnol **Juan Amador**, l'équipe de ce **dessert-dining bar** déploie des talents de créativité pour ravir vos papilles tout autant que vos yeux.

Evoluant au rythme des saisons, le **menu unique** propose une succession de plats aux saveurs aussi exquises que variées. Le chef a opté pour une **cuisine de type fusion**, utilisant les **techniques de la pâtisserie** et des ingrédients **sucrés-salés** finement sélectionnés. Les textures, qui mêlent **moelleux et craquant**, ajoutent du plaisir à la dégustation.



*Photos MAC*

**Assis au comptoir**, vous pourrez **voir le personnel** dresser les assiettes devant vous avec une précision et une délicatesse, dignes de grands artistes.

**On ne va pas** chez **House On The Moon** pour le **décor**, hélas. L'emplacement et le lieu n'ont aucun

charme, c'est le moins que l'on puisse dire. On souhaite à ce jeune **chef prometteur** de pouvoir un jour s'offrir un cadre à la hauteur de sa cuisine. Mais il faudra sans doute craindre que sa carte devienne alors beaucoup moins abordable...

**Menu le soir : 98 SGD hors boissons.**

**1 Selegie Rd, #01-13. Pour réserver et/ou en savoir plus, c'est ici.**

## Warm Up cafe : un resto thaï entre amis

**Entre Rochor et Newton**, y-a quoi ?

Pas grand-chose, vous me direz... des travaux ? un ancien cinéma ? des garages désaffectés ?

Oui, oui un peu de tout ça mais cherchez encore !

Allez, je vous donne un indice, ça se passe dans la rue qui porte le nom d'un révérend écossais du XIXe siècle ... Révérend H.L. **MacKenzie** !

Je vous entends me répondre « mmh mmh, et alors ? »

Et alors ... c'est au numéro 110, que vous découvrirez un petit **coin tranquille**, un coin de paradis de la **cuisine thaïe** par des Thaïs pour des Thaïs ! Bref un restau bien caché, du local, **de l'authentique** (on se croirait presque à Bangkok) avec un nom qui se rapproche plus du café yoga en vogue, mais qui vaut largement qu'on s'y **pause pour un déjeuner** ou un dîner. C'est le Warm Up café de Mackenzie road. Pad thaï, currys, tom yum, salades thaïes, boat noodles, mango rice etc... Tous ces **plats familiaux thaïs traditionnels** sont **frais et goûtus**, le tout à quelques encablures de chez vous pour un **budget modéré** très appréciable.



*Terrasse du Warm Up Cafe - photo facebook Warm Up café*

Mes tips :

**Pour dîner, réservez même en semaine** et précisez MacKenzie (car il y a un autre Warm Up Cafe à Star Vista).

**Demandez une table dehors**, la salle à manger qui donne sur la rue n'a aucun charme et est sur-climatisée.

**Attention, ne jouez pas à l'estomac capable de supporter le très épicé**, j'en ai vu pleurer à ce jeu-là. Soyez raisonnable, demandez sans ou avec peu d'épices !

**Plat : de 10 à 20 SGD. 110 Mackenzie Road.**  
**Pour réserver et/ou en savoir plus, c'est ici.**

## Braseiro avec nos ados

Un restaurant à tester en famille dans le très chouette quartier de Joo chiat. Le cadre est simple mais la cuisine **a ravi et calé Sam**. Forcément. Dans son assiette, une entrecôte XXL et des **frites servies à volonté**...Les **viandes** sont **tendres et parfaitement grillées**, consensus autour de la table. Les frites sont *maison*, **dorées à souhait**. Sans aucun doute, les **meilleures de Singapour** : notre expert (Sam) est formel.

On peut enchaîner avec un bon camembert rôti, bien coulant...l'ado en pleine croissance est même cap d'enchaîner avec un autre coulant, celui du *chocolate cake*.

ET si Agathe est **vegan**, elle trouvera dans le menu de quoi se nourrir sans trahir ses convictions : une **viande sans viande**, plutôt verte que rouge !

Autre atout, les prix sont franchement raisonnables. Donc go to Braseiro !

A noter : **en face du Braseiro** et ouvert juste avant le covid par le même propriétaire (français), **Burgers Frites** est une adresse incontournable pour tous les amateurs de burgers et de frites fraîches.

Restos à Singapour : 3 adresses à tester



*Photo Braseiro*

***Plat : 25 SGD avec frites ou salade verte à volonté.  
333 Joo Chiat Road. Pour réserver et/ou en savoir plus, c'est ici.***

DECOUVREZ D'AUTRES ADRESSES DE SINGAPOUR LIVE ICI.

**MAC, CL, MOG**