



© Stefaan Beel

Inan en Rebecca toverden het voormalig volkscafé om tot een hip restaurant, waar je jou meteen welkom voelt.

## nieuw in de regio\_

### Bistro LoKa

Een originele, frisse keuken in een supergezellig kader. Bistro Loka in Lichtervelde heeft alles in huis om een nieuwe hotspot te worden. Zowel 's middags als 's avonds is het er genieten van mooi afgewerkte gerechten en heerlijke wijnen.

De naam 'LoKa' doet je wellicht denken aan 'vrolijk verward', maar Rebecca Lobbestal en Inan Kaygu-

suz haalden hun inspiratie vooral uit de eerste letters van hun familienaam. Het koppel opende hun

kersverse eethuis op 1 januari van dit jaar en sindsdien hebben ze hun handen meer dan vol. Bistro LoKa is dan ook heel centraal en toegankelijk gelegen tussen Torhout en Roeselare, op de hoek van de Brugsebaan en de Kortemarkstraat in Lichtervelde.

Naast de locatie is het interieur van de zaak een grote troef. Inan en Rebecca toverden het voormalig volkscafé om tot een hip restaurant, waar je je meteen welkom voelt. De stijl is een schitterende match van modern met klassiek. Verbluffend zijn onder meer de chocoladebruine tafels en stoelen in combinatie met de frisgroene ac-

centen in de rest van het interieur. Maar een eethuis is uiteraard in de eerste plaats een plek om culinaire grenzen te verleggen en ook op dat vlak is Bistro LoKa zeker veelbelovend. Hoewel chef Inan hoofdzakelijk Frans-Belgische delicatessen serveert, merk je dat hij de knepen van het vak in Turkije heeft geleerd. Hier en daar zit er oosterse feeling in de keuze van kruiden en in welbepaalde bereidingswijzen. Het aanbod in Bistro LoKa varieert van foie gras, vitello tonato, visgerecht, slaatjes en pasta's tot een goede rib eye. "Echt 'vast' kun je ons menu niet noemen, want wij hebben als doel de kaart regelmatig aan te passen om variatie en versheid te garanderen", weet het koppel. Daarnaast bieden Rebecca en Inan maandelijks een suggestiemenu aan tegen een democratische prijs en is er op weekdagen telkens een lunchformule (23 euro) te verkrijgen.

Bij al dit lekkers horen uiteraard de juiste, aangepaste wijnen. Hiervoor doet gastvrouw Rebecca Lobbestal beroep op haar broer, een professionele wijnsommelier. "Een ruime keuze aan prachtige, maar betaalbare Franse wijnen en een brede waaier aan toppers uit andere contreien is het resultaat van die samenwerking." Een fantastisch pluspunt wanneer je voor een privéfeest in Bistro LoKa eens met iets speciaals wilt uitpakken. (EB) •

## identikit\_

**Naam**

**Bistro Loka**

**Waar & info**

**Kortemarkstraat 117 in Lichtervelde,**

**tel. 051 62 64 03 of**

**www.bistoloka.be**

**Wat**

**Restaurant**

*Op de kaart*

**Vlees, vis, pasta's, slaatjes & veggie**

*Zeker proeven*

**Gemarineerd lamskroontje met**

**auberginocrème, aardappelgratin en**

**truffeltapenade**

*Menu*

**Lunch (weekdagen) ca. 23 euro,**

**suggestiemenu ca. 35 euro**

*Goed om te weten*

**Betaalkaarten mogelijk,**

**rolstoelvriendelijk,**

**zaalcapaciteit : 30 personen**

*Allen daarheen omdat...*

**De combi van Frans-Belgisch met**

**Zuiderse toetsen het ontdekken**

**waard is.**



**\* BIJ TELEFONISCHE  
RESERVATIE EN  
VERMELDING STEPS**