

HOTEL INDIGO®

AN IHG® HOTEL
BRUSSELS - CITY





3	ÉDITO EDITORIAL	6	HÔTEL HOTEL	10	AGENDA AGENDA	14	TÉMOIGNAGE TESTIMONIAL
4	ÉCORESPONSABILITÉ SUNSTAINABILITY	8	SERRA SERRA	12	COUP DE PROJECTEUR SPOTLIGHT	15	CARNET D'ADRESSES ADDRESS BOOK



Votre avis compte : partagez-le avec nous !
Show us some love. Give us a review!

@hotelindigobrusselcity @serrabrussels

Elena Drozd

Directrice Générale

General Manager

Welcome to Hotel Indigo Brussels - City.

Bienvenue à l'Hôtel Indigo Brussels - City.

Chaque Hôtel Indigo est le reflet de son quartier. C'est ce que nous appelons notre Neighbourhood Story – une histoire singulière, inspirée par l'âme du lieu. La nôtre commence ici, à Bruxelles, juste en face du Jardin Botanique.

Ce voisin emblématique, havre de verdure en pleine ville, a influencé chaque recoin de notre hôtel : nos chambres aux ambiances florales, herbacées ou tropicales, nos murs végétalisés, les cages à oiseaux qui ornent nos luminaires... et même le doux chant des oiseaux que vous entendrez à chaque étage, clin d'œil sonore à la nature qui nous entoure.

Mais notre plus grande richesse, ce sont celles et ceux qui font vivre l'hôtel chaque jour. N'hésitez pas à venir à la rencontre de notre équipe : chacun de nos collaborateurs porte en lui sa propre Neighbourhood Story, sa vision personnelle de Bruxelles, ses coins préférés, ses bonnes adresses et ses anecdotes de résident. Ce sont ces échanges authentiques qui rendent un séjour vraiment mémorable.

Encore une fois, bienvenue. Que votre séjour soit aussi vivant et inspirant que le quartier qui l'entoure.

Every Hotel Indigo tells a Neighbourhood Story – a unique narrative inspired by the soul of its surroundings. Ours begins here in Brussels, just across from the iconic Botanic Garden.

This nearby green haven has shaped every corner of our hotel: in the floral, herbal and tropical themes of our rooms, in our lush green walls, in the birdcage-style lamps – and even in the soft birdsong playing on every floor, a subtle reminder of the nature just outside our doors.

But our greatest asset lies in the people who bring this place to life. We warmly invite you to meet our team – each one of them carries their own Neighbourhood Story, their personal take on Brussels, their favourite hidden spots and local anecdotes. It's through these human connections that travel becomes truly meaningful.

Once again, welcome. May your stay be as vibrant and inspiring as the neighbourhood around you.



**HOTEL
INDIGO**
AN IHG® HOTEL
BRUSSELS - CITY



Hôtel Indigo Brussels - City

Naturellement Vertueux Virtuous by Nature

La durabilité est au cœur de notre philosophie.

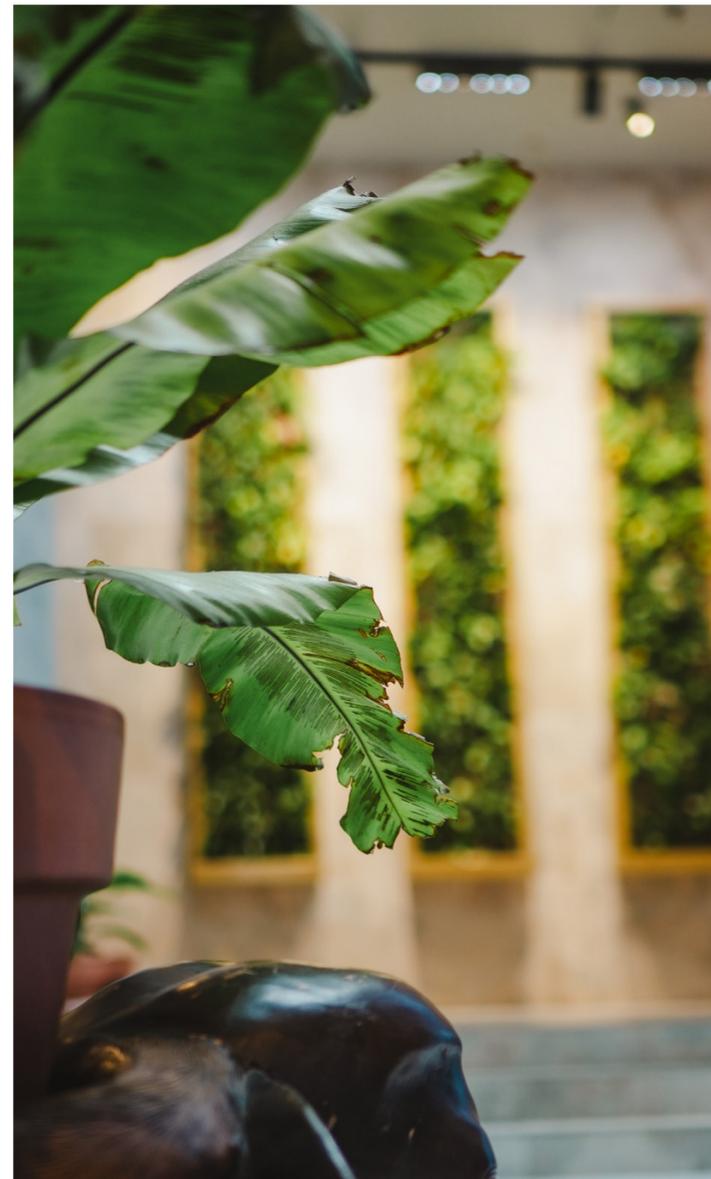
De l'extérieur, la végétation luxuriante sur la façade donne le ton. À l'intérieur, la décoration qui imprègne les lieux embaume l'atmosphère d'un doux parfum de nature. Au-delà de l'esthétique, la green attitude se répand à tous les niveaux. Depuis plusieurs années, nous nous sommes engagés dans une démarche vertueuse et écoresponsable, soucieux du bien-être de nos hôtes, de nos collaborateurs et de la planète. La gestion des déchets est ici au cœur de nos préoccupations. Afin de réduire l'utilisation de plastique, nous avons troqué les flacons de shampoing jetables au profit de bouteilles rechargeables fabriquées à partir de matières recyclables grâce à notre partenaire Biology – dont la formulation cosmétique est composée exclusivement d'ingrédients naturels. Côté table, SERRA propose une cuisine organique à base de produits locaux et de saison, offrant à nos convives une expérience culinaire saine et respectueuse de l'environnement.

Le Chef Étienne Mahieu met également un point d'honneur à sublimer les restes : des épluchures aux graines, toutes les parties des légumes sont conservées. Pour mesurer et suivre les progrès, nous utilisons des technologies modernes telles que Winnow, qui enregistre et pèse les aliments. Sensibilisées et formées aux écogestes, nos équipes de chaque département s'investissent au quotidien dans des actions journalières concrètes. Avec un tel écosystème vertueux, l'Hôtel Indigo Brussels - City démontre avec brio que l'hôtellerie haut de gamme peut, elle aussi, contribuer à un avenir plus durable.

Sustainability lies at the heart of our philosophy.

Outside, lush vegetation on the facade sets the tone. Inside, the decor adorning the setting gives the atmosphere a subtle, natural fragrance. Beyond esthetics, a "green attitude" unfurls on all floors. For several years, we have pursued a virtuous, eco-responsible approach, caring for the well-being of our guests, our team and the planet. Waste management is a central issue. To reduce the use of plastic, we have replaced disposable shampoo bottles by refillable bottles made of recyclable materials, thanks to our partner, Biology, with a cosmetic formula solely comprised of natural ingredients. As for dining, SERRA proposes organic cuisine based in local and seasonal products, offering guests a culinary experience both healthy and environmentally friendly.

Chef Étienne Mahieu also makes it a point of honour to benefit from waste: from peelings to seeds, all parts of vegetables are preserved. To measure and pursue our progress, we use modern technologies such as Winnow, which records and weighs food. Made aware and trained in eco-responsibility, our teams in each department are committed to concrete, every day action. With such a virtuous eco-system, the Hotel Indigo Brussels - City clearly demonstrates that upscale hospitality can also contribute to a more sustainable future.





LE MAGICIEN... VERT

Véritable oasis de verdure au cœur de Bruxelles, notre hôtel est si vert qu'un horticulteur attiré prend soin de nos plantes au quotidien. Merci Patrick !

THE (GREEN) MAGICIAN

An oasis of greenery at the heart of Brussels, our hotel is so green that an in-house horticulturist takes daily care of our plants. Thank you, Patrick!

JUNGLE URBAINE

Avec plus de 300 plantes disséminées de part et d'autre de l'hôtel, nous vous invitons à faire une pause et prendre une respiration hors du tumulte de la ville.

URBAN JUNGLE

With over 300 plants dotted around the hotel, we invite you to take a pause and a deep breath far from the bustle of the city.



UNE CARTE VÉGÉTALE ET HEALTHY

Notre cuisine sublime ce que la nature a de meilleur à offrir. Nous travaillons avec des producteurs locaux et changeons la carte, principalement végétarienne, au fil des saisons.

A HEALTHY PLANT-BASED MENU

Our cuisine celebrates the best nature has to offer. We work with local producers and craft seasonal, plant-forward dishes.



SOURCES D'EAU RESPONSABLES

Fidèle à notre politique RSE (Responsabilité sociale des entreprises), chaque étage est équipé d'une fontaine à eau Aqualex. Une solution innovante pour réduire les déchets plastiques dans nos chambres.

RESPONSIBLE SOURCES OF WATER

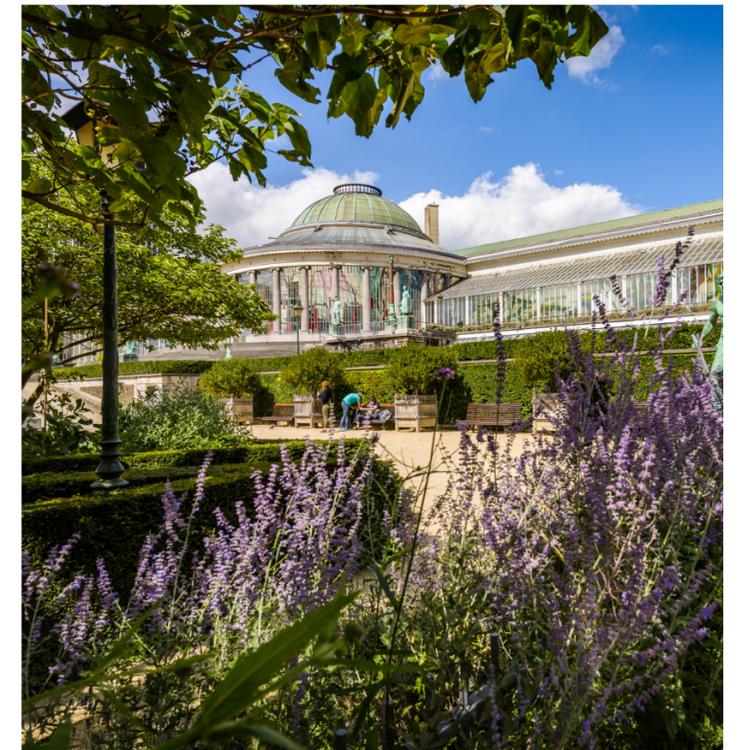
In keeping with our CSR (Corporate Social Responsibility) policy, each floor has an Aqualex water fountain. An innovative solution to reduce plastic waste in our rooms.

INSPIRATIONS BOTANIQUES

Notre hôtel puise son inspiration de l'emblématique Jardin Botanique lui faisant face, jadis considéré comme l'une des merveilles du monde par Victor Hugo.

BOTANICAL INSPIRATIONS

Our hotel draws inspiration from the iconic Botanical Garden just opposite, seen by Victor Hugo as one of the wonders of the world.



UNE DÉCORATION IMMERSIVE

Imaginées par Too Many Agencies autour de trois univers, Tropical, Herbacé et Floral, nos chambres offrent une atmosphère chaleureuse, reposante et inspirante.

IMMERSIVE DECOR

Designed by Too Many Agencies and inspired by three worlds, Tropical, Herbal and Floral, our rooms offer a warm atmosphere, restful and inspiring.



Recette

Carottes Rôties, Crème de Féta au Miel & Orange Sanguine

Une recette par Étienne Mahieu, Chef de SERRA.

Ingrédients (4 personnes)

- 8 à 10 petites carottes fanes
- 100 g de féta
- 1 c. à café de miel
- 1 orange sanguine
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Lavez les carottes, coupez les fanes en laissant un petit bout pour la présentation. Assaisonnez-les avec sel, poivre et huile d'olive, puis enfournez à 180°C pendant 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées.

Écrasez la féta avec le miel, un peu de poivre, une pincée de sel et les zestes d'une demi-orange sanguine. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Pelez l'orange à vif et coupez-la en fines tranches. Pour dresser, étalez la crème de féta dans l'assiette, disposez les carottes rôties, puis ajoutez les tranches d'orange. Terminez par un filet d'huile d'olive.

Recipe

Roasted Carrots, Whipped Feta & Blood Orange

A recipe by Étienne Mahieu, Chef at SERRA.

Ingredients (serves 4)

- 8 to 10 small carrots with tops
- 100 g feta cheese
- 1 tsp liquid honey
- 1 blood orange
- Olive oil
- Salt, pepper

Method

Wash the carrots and trim the tops, leaving a small part for presentation. Season with salt, pepper and olive oil, then roast at 180°C (350°F) for about 15 minutes, until tender and slightly golden.

In a bowl, mash the feta with the honey, a pinch of salt, some pepper, and the zest of half a blood orange. Mix until creamy.

Peel the orange with a sharp knife and cut into thin slices. To plate, spread the whipped feta on the base of the plate, arrange the roasted carrots, then add the orange slices. Finish with a drizzle of olive oil.

Terrarium Tribe

ATELIER WORKSHOP

Que vous ayez la main verte ou non, notre horticulteur anime régulièrement des ateliers de création de terrariums dans des bocaux en verre. Le meilleur souvenir que vous puissiez rapporter de l'hôtel !

Whether you have green fingers or not, our horticulturist holds regular workshops to create terrariums in glass jars. The best souvenir to take home from the hotel!

Quand ? Deux fois par mois au SERRA.
When? Twice a month at SERRA.



Tomorrowland

FESTIVAL DE MUSIQUE MUSIC FESTIVAL

Tomorrowland, le célèbre festival de musique électronique, vous plonge dans un univers féerique où la musique, la créativité et l'énergie collective se rencontrent. Entre décors spectaculaires, line-up de renommée mondiale et ambiance incomparable, vivez une expérience sensorielle unique.

Tomorrowland, the world-famous electronic music festival, immerses you in a magical universe where music, creativity and collective energy come together. With breathtaking stage designs, a world-class line-up and an unmatched atmosphere, get ready for a one-of-a-kind experience.

Quand ? Chaque année en Juillet.
When? Every July.



Brussels Design September

ART & CULTURE

Chaque année, Brussels Design September permet la rencontre d'une centaine de créateurs belges et internationaux avec des amateurs et/ou fins connaisseurs de design. Parmi les nombreux événements proposés, les visiteurs peuvent opter pour des expositions, portes ouvertes d'ateliers, happenings, conférences, rencontres et workshops encourageant les échanges enrichissants de connaissances et de sensibilités.

Each year, Brussels Design September brings together around a hundred Belgian and international designers with design enthusiasts and connoisseurs. Among the many events on offer, visitors can choose from exhibitions, open studio days, happenings, talks, meetings, and workshops, all encouraging enriching exchanges of knowledge and sensibilities.

Quand ? Chaque année en Septembre
When? Every September.

Bright Festival

ANIMATION ENTERTAINMENT

Bright Festival est un festival de lumière magique qui illumine la capitale à la tombée de la nuit. Installations artistiques, projections monumentales et parcours lumineux transforment la ville en un véritable musée à ciel ouvert. Un rendez-vous incontournable mêlant art, technologie et émerveillement.

Bright Festival is a magical light festival that lights up the capital after dark. Artistic installations, monumental projections and illuminated trails turn the city into an open-air museum. A must-see event combining art, technology and wonder.

Quand ? Chaque année en Février.
When? Every February.

Indoor Garden Brunch

BRUNCH BRUNCH

Les meilleurs dimanches sont ceux qui commencent par une grasse matinée... et un brunch ! Ne manquez pas notre généreux buffet au SERRA pour parfaire votre week-end à Bruxelles. Organisé une fois par mois, il se décline chaque fois autour d'une nouvelle thématique.

The best Sundays start with a lazy morning... and a brunch! Don't miss our generous buffet at SERRA to top off your weekend in Brussels. Held once a month, each edition features a unique theme.

Quand ? Une fois par mois au SERRA.
When? Once a month at SERRA.

Nuits Botanique

FESTIVAL DE MUSIQUE MUSIC FESTIVAL

Les Nuits Botanique, c'est le rendez-vous incontournable des musiques actuelles à Bruxelles. Chaque année, ce festival investit les différentes salles du Botanique avec une programmation pointue mêlant découvertes et artistes confirmés. Et bonne nouvelle : l'Hôtel Indigo Brussels - City est juste à côté, pour profiter pleinement de l'événement !

Les Nuits Botanique is a must-see event for contemporary music lovers in Brussels. Every spring, the festival takes over the Botanique's venues with a cutting-edge line-up of emerging and established artists. Even better: Hotel Indigo Brussels - City is right next door, so you won't miss a beat!

Quand ? Chaque année au Printemps.
When? Every Spring.

Serres Royales de Laeken

ROYAL GREENHOUSES OF LAEKEN

Chaque printemps, les Serres Royales de Laeken ouvrent exceptionnellement leurs portes au public. Ce joyau architectural et botanique vous invite à découvrir ses galeries de verre, ses collections florales rares et ses vues imprenables sur le domaine royal. Une visite magique à ne pas manquer.

Every spring, the Royal Greenhouses of Laeken open their doors to the public for a limited time. This architectural and botanical gem invites you to explore its glass galleries, rare floral collections and breathtaking views of the royal estate. A magical visit not to be missed.

Quand ? Chaque Printemps, pendant quelques semaines.
When? Every Spring, for a few weeks.



Plaisirs d'Hiver

ANIMATION ENTERTAINMENT

Avec ses illuminations, son marché de Noël, sa grande roue et sa patinoire, la ville de Bruxelles s'imprègne chaque année de la magie des fêtes de fin d'année pour le bonheur des petits comme des grands.

With its illuminations, Christmas market, Big Wheel and skating-rink, the city of Brussels unfurls the enchantment of year-end festivities for the joy of young and old alike.

Quand ? De fin Novembre à début Janvier chaque année.

When? From late November to early January each year.

Biology Skincare

Future is... Clean Beauty ! The Future is... Clean Beauty!

Avec Biology, place à la beauté simple, sensorielle et engagée.

À l'Hôtel Indigo Brussels - City, l'engagement durable ne s'arrête pas aux portes des chambres. Fini les mini flacons jetables : place à une routine beauté plus responsable avec Biology, marque australienne aussi cool que consciente.

Leurs produits ? Des indispensables du quotidien — shampoing, après-shampoing et gel douche — aux parfums naturels de citronnelle, de pamplemousse et de patchouli, à la fois doux pour la peau et respectueux de l'environnement. Pas de fioritures, pas de liste d'ingrédients à rallonge : juste l'essentiel, bien formulé.

Dans chaque salle de bain, les flacons généreux et rechargeables s'intègrent parfaitement au décor, tout en réduisant les déchets plastiques. Une démarche simple, alignée avec l'esprit Indigo : urbain, éthique et tourné vers demain.

Et pour celles et ceux qui auraient eu un véritable coup de cœur sous la douche, un stand pop-up vous attend à l'hôtel : l'occasion de repartir avec vos produits préférés dans la valise.

Une belle façon de prolonger l'expérience Indigo, même chez soi.

Produits disponibles dans toutes les salles de bain de l'Hôtel Indigo Brussels - City.



With Biology, beauty becomes simple, sensory and sustainable.

At Hotel Indigo Brussels - City, sustainability runs through every detail — right down to the bathroom. No more single-use bottles: we've partnered with Biology, a conscious and effortlessly cool Australian brand, to offer a more mindful beauty routine.

Their essentials? Shampoo, conditioner and body wash infused with natural notes of lemongrass, grapefruit and patchouli — gentle on the skin, kind to the planet. No harsh chemicals, no unnecessary fillers. Just the good stuff.

In every bathroom, sleek refillable bottles blend into the decor while helping reduce plastic waste. A simple gesture that fits perfectly with Indigo's spirit: urban, ethical, and future-facing.

Loved the products during your stay? A pop-up stand in the hotel lets you take your favourites home — so your Indigo experience doesn't have to end at check-out.

Sustainable beauty, made to travel.

Available in every bathroom at Hotel Indigo Brussels - City.

Cactus Brussels

Bruxelles en selle ! Brussels by bike!

Des circuits à vélo pour (re)découvrir les sites incontournables autrement.

« Alors prêts ? » demande Philippe, guide passionné et expérimenté. Casques vissés sur la tête, les participants s'élancent et donnent leurs premiers coups de pédale, direction les trésors cachés bruxellois ! Au rythme des ruelles serpentineuses et pavées, ils s'étonnent devant cette fonderie ou cet incroyable cimetière souterrain. Incontournable et insolite, vous avez dit ? La visite peut également emprunter des sentiers verts à la découverte des parcs et jardins atypiques.

«Le temps passe vite !», s'exclament les participants à la fin des trois heures et demie du tour. C'est que Cactus Brussels ne se contente pas d'un itinéraire classique. L'association mise sur le slow tourisme : des balades douces au gré des richesses insoupçonnées de la Capitale et truffées d'anecdotes croustillantes. Les visites à vélo sont accessibles en Français, en Anglais et en Néerlandais.

Réservations : cactus.brussels

Cycling tours to (re)discover essential sites differently.

"Ready then?" asks Philippe, a passionate, experienced guide. Helmets in place, participants glide off and start to pedal, heading for hidden gems in Brussels! Riding through winding, cobbled streets, they are astonished by a foundry or this amazing underground cemetery. Did someone say awesome, an absolute must?... The tour can also include leafy paths leading to discovery of unusual parks and gardens.

"Time rolls by too fast!", say participants at the end of the three-and-a-half hour tour. Because Cactus Brussels does not content itself with a classic itinerary. The association opts for slow tourism: leisurely excursions to explore the Capital's unsuspected riches, spiked with fascinating anecdotes. Bike tours are available in French, English and Dutch.

Reservations: cactus.brussels



Chef Étienne Mahieu



Saisonnalité, créativité, durabilité.

Cuisiner, c'est raconter une histoire. La mienne est profondément liée à la nature et à la saisonnalité. Au SERRA, nous faisons le choix de sublimer ce que la terre nous offre, sans artifice, avec respect et créativité. Chaque légume a son rôle à jouer, même les fanes ou les épluchures ! Cette approche zéro déchet, je la défends chaque jour avec mon équipe, car elle donne du sens à notre travail et de la profondeur à l'assiette.

Ce lien avec la terre, je le cultive aussi à travers nos partenariats avec des producteurs locaux. Chaque début d'année, je conçois un « plan de culture » avec David de Cycle Farm, une ferme urbaine au sud de Bruxelles. Ensemble, nous planifions les légumes de saison que nous utiliserons, ce qui nous permet de proposer une cuisine fraîche et locale tout au long de l'année. Actuellement, 50 % de nos fruits et légumes proviennent de cette collaboration.

Aujourd'hui, ce qui me motive, c'est d'innover sans cesse, tout en gardant une ligne claire : faire du bien à nos hôtes, à la planète... et à notre créativité. Pour demain, j'aimerais développer encore davantage les collaborations locales, et peut-être... un livre de recettes inspiré de nos engagements.

Pour plus d'informations et pour réserver une table, visitez notre site : serrabrussels.be

Seasonality, creativity, sustainability.

Cooking is about telling a story. Mine is deeply rooted in nature and seasonality. At SERRA, we choose to highlight what the earth gives us — without artifice, with respect and creativity. Every vegetable has its role to play, even the peels and stems! This zero-waste approach is something I stand by with my team every day, because it gives meaning to our work and depth to every dish.

This connection to the land also comes to life through our partnerships with local producers. Each year, I develop a “growing plan” with David from Cycle Farm, an urban farm located in the south of Brussels. Together, we decide which seasonal vegetables we'll use, allowing us to offer fresh, local cuisine all year round. Today, 50% of our fruits and vegetables come from this collaboration.

What motivates me now is to keep innovating while staying true to our vision: doing good for our guests, the planet... and our creativity. In the future, I'd love to deepen our local partnerships, and maybe... publish a recipe book inspired by our values.

For more information and to book a table, visit our website: serrabrussels.be

AU BASSIN

BAR BAR

Recommandé par Mathijs de l'équipe Sales

Installé dans un ancien hangar, ce bar fréquenté par les locaux et les touristes a trouvé la recette idéale : des bières Belges, des tapas, des jeux de société et des soirées à thèmes !

Recommended by Mathijs, Sales team

Located in a former hangar, this bar popular among locals and tourists has found the ideal recipe: Belgian beers, tapas, parlour games, and evenings on special themes!

Quai aux Briques 74, 1000 Bruxelles
www.aubassin.be

GASTON

GLACIER ICE CREAM SHOP

Recommandé par Shabnam de l'équipe Meeting & Events

Impossible de résister à une pause chez Gaston, surtout lors des beaux jours. Ce glacier artisanal Bruxellois propose des parfums originaux et des classiques parfaitement maîtrisés, parfait pour une pause gourmande dans le splendide quartier Sainte-Catherine.

Recommended by Shabnam, Meeting & Events team

On a warm day, there's nothing better than a stop at Gaston. This beloved Brussels ice cream shop serves up both inventive flavours and perfectly made classics – ideal for a sweet break in the charming Sainte-Catherine neighbourhood.

Quai aux Briques 86, 1000 Bruxelles
www.glaciergaston.be

NONA PIZZA

RESTAURANT RESTAURANT

Recommandé par Mohammed de l'équipe SERRA

Nona propose de savoureuses pizzas napolitaines 100 % bio, préparées avec des produits locaux. Une adresse animée au cœur de Bruxelles.

Recommended by Mohammed, SERRA team

Nona serves delicious Neapolitan pizzas made with 100% organic, locally sourced ingredients. A relaxed, vibrant spot in the heart of Brussels.

NONA PIZZA Sainte-Catherine
Rue Sainte-Catherine 17, 1000 Bruxelles

NONNA PIZZA Flagey
Avenue du Général de Gaulle 3, 1050 Ixelles

CENTRE DE LA BANDE DESSINÉE

MUSÉE MUSEUM

Recommandé par Hachem de l'équipe Front Office

Un lieu iconique pour les fans de BD, dans un superbe bâtiment Art nouveau signé Horta. Tintin, Schtroumpfs, Lucky Luke & cie au rendez-vous !

Recommended by Hachem, Front Office team

A must-see for comic book fans, in a stunning Art Nouveau setting designed by Horta. Tintin, Smurfs, Lucky Luke & more await!

Rue des Sables 20, 1000 Bruxelles
www.cbbd.be

KIOSQUE DU BOIS DE LA CAMBRE

CAFÉ AU PARC COFFEE AT THE PARK

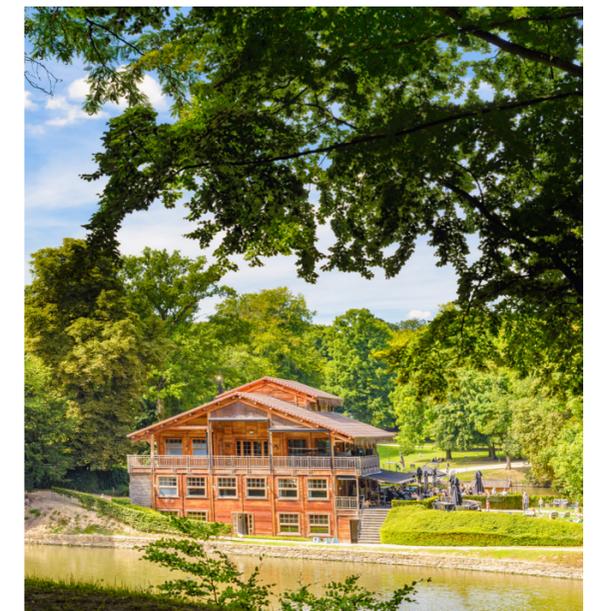
Recommandé par Margot de l'équipe Marketing

Après une balade au bord du lac, installez-vous ici pour un chocolat chaud en automne ou un cocktail en été – un havre de paix en pleine nature.

Recommended by Margot, Marketing team

After a walk by the lake, stop here for a hot chocolate in autumn or a cocktail in summer – a peaceful spot in the woods.

Avenue des Gênets, 1000 Bruxelles
www.lekiosque.eu



HOTEL INDIGO®

AN IHG® HOTEL
BRUSSELS - CITY