

WEEK-END RESTOS

Les bonnes fourchettes du mois



B L'EXPRESS

3927, rue Saint-Denis, Montréal
☎ 514 845-5333

Année après année, ce restaurant ne déçoit pas en ce qui concerne la qualité des mets servis. Petits cornichons au vinaigre sur la table, soupe de poisson, plat du jour mijoté, ailes de raie, ou encore les grands classiques du restaurant comme les rillettes de lapin, qui sont toujours un pur délice. Vins d'importation privée des plus intéressants.

RG DNA

355, rue Marguerite-D'Youville, Vieux-Montréal
☎ 514 287-3362

Dans le Vieux-Port de Montréal et dans un décor très design et épuré, deux partenaires axés sur la cuisine du soleil nous font partager leurs passions. Le menu dépend des arrivages teintés d'exotismes. Agneau du Bas-du-Fleuve, poissons aux épices, et une cave intéressante que vous pouvez visiter.

RG LA SALLE À MANGER

1302, avenue du Mont-Royal Est, Montréal
☎ 514 522-0777

Une cuisine tendance mais qui conserve de «vieux classiques» comme la longe de porc ou la tarte aux poireaux à la crème. Mais on peut aussi découvrir des plats végétariens bien faits, des tartares et des desserts qui, eux, changent de l'ordinaire. Le tout dans un décor super sympa et avec un excellent service.

RG LE BOUCHON DE LIÈGE

8497, de Liège, Montréal
☎ 514 807 0033

Steve Lemieux et Sylvain Leduc ont chacun leurs passions. Elles se nomment le vin et la cuisine. On retrouve toujours du bon pain, des poissons comme la lotte ou la truite toujours bien apprêtées, mais aussi une gigole de chevreuil qui s'accommode fort bien des vins d'importation trouvés par Sylvain Leduc.

Cantine chic pour tous

Philippe Mollé

J'aimerais bien qu'il y ait un peu plus d'endroits du genre au Québec. Des lieux simples et chic en même temps, où jamais personne n'est déçu, des cantines de luxe sans l'être vraiment. Des lieux privilégiés où les intellos rencontrent les bourgeois, où les riches côtoient les moins fortunés, le tout dans une ambiance sympathique et décontractée.

À ma première visite, j'avais découvert le brunch de fin de semaine, avec le jambon effiloché et le vieux parmesan, de bons pains et croissants provenant d'une autre belle découverte, l'Arhoma, boulangerie ar-

On va dans ce bistro branché entre autres pour apprécier sa cuisine, qui s'affiche «province» sans ce côté terroir démesuré ou exagéré qu'on retrouve parfois.

tisanale de la rue Ontario, de très bons cafés, et surtout une addition qui n'étrangle personne par les temps qui courent.

Cette fois, c'était pour y apprécier un peu plus en détail ce bistro branché et sa cuisine, qui s'affiche «province» sans ce côté terroir démesuré ou exagéré qu'on retrouve parfois. L'environnement pourrait faire penser à un bistro rétro des années 70-80, avec briques peintes en blanc et éclairage chromé. Le tout teinté de modernisme, mais sans jamais choquer l'œil.

Le menu se veut un clin d'œil aux plats familiaux. Un peu plus, et sans le décor, on se croirait dans une émission du *Temps d'une paix*, avec le pouding chômeur revu et corrigé façon Cantine. La quarantaine de places peut effectivement faire penser, à cause de la disposition des tables, à une cantine, mais la comparaison s'arrête là. On rêve à de telles cantines dans nos hôpitaux.

C'est parfait pour une soirée entre copains, où l'on échange des plats qui font jaser juste à la lecture de leurs noms.

Les pogos maison (7 \$) sont en fait des saucisses comme celles qui sont servies en plat principal, confectionnées à partir de bison ou de sanglier. Enrobées d'une légère pâte à frire style tempura, les minisauces sont servies avec une sauce, selon moi, trop sucrée. Belle combinaison cependant, avec une viande de bison bien relevée, voire bien épicée, qui a su plaire aux amis présents.

La crèmeuse aux oignons doux (6 \$) est pour sa part une soupe à l'oignon gratinée; un bon bouillon qui se mélange agréablement à l'oignon et que

vient rehausser le gratin de cheddar.

On joue volontairement sur les mots en faisant référence à des classiques des familles. Les linguine Kraft Dinner (15 \$) n'ont rien à voir avec le plat du commerce désigné. Ils arrivent nappés d'une sauce bien crémeuse au vin blanc et au vieux cheddar du compagnon fromager installé sur les lieux. Le tout devient particulièrement savoureux avec le bacon gratiné. Seulement réserve sur le plat: des pâtes trop cuites ce jour-là.

Le jambon à la nana (19 \$) deviendra sûrement très vite un incontournable de la maison. Un jambon à l'os cuit lentement et que l'on sert avec des légumes, mais surtout avec une sauce caramélisée à l'ananas et aux agrumes. Une belle façon de refaire le jambon à l'ananas de grand-maman, sans la cassonade et

les cerises rouges fluo disposées sur le dessus. L'ensemble est délicieux; j'aime!

La Cantine offre aussi un coin comptoir où l'on peut acheter des sandwiches, divers produits à emporter, les chocolats de Christophe Morel et certains plats, comme un remarquable TV-dîner.

Le pouding chômeur est ici un pouding pour chômeurs de luxe et gourmets (6,50 \$). Moelleux et recouvert d'un caramel au beurre salé, il se laisse attendre sans difficulté avec une belle boule de glace à la vanille.

Voilà un sympathique bistro qui nous entraîne sur la route de la bonne humeur, avec des airs de jazz qui enchantent, un service aimable et bien fait, des vins au verre ou de la bonne bière. Le tout pour 30 à 40 \$ par personne si vous buvez du vin. Une bonne façon de commencer l'année, pour fêter Obama et tous les saints de la terre sans se ruiner.

■ Prix payé pour deux personnes le soir, avec deux verres de vin, avant taxes et service: 79,50 \$.

■ Catégorie BP (bistro populaire)

■ Plus: une cuisine distrayante, bonne et sans prétention, dans une cantine de luxe au meilleur prix.

■ Moins: des plats parfois servis tièdes et le manque de choix pour les desserts.

Collaborateur du Devoir

BISTRO-BOUTIQUE

LA CANTINE

212, avenue du Mont-Royal Est, Montréal
☎ 514 750-9800



Au bistro-boutique La Cantine, le menu se veut un clin d'œil aux plats familiaux.

JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Les grandes

tables

Le Caveau
RESTAURANT

La petite boîte où l'on mange bien
CUISINE FRANÇAISE

www.lecaveau.ca
514-844-1624

2063 rue Victoria
Montréal, Qc.
info@lecaveau.ca

APPORTEZ VOTRE VIN

Yoyo RESTAURANT

CUISINE FRANÇAISE POUR FINS GOURMANDS
4720, RUE MARQUETTE, MONTRÉAL
TÉL: 514.524.4187, WWW.RESTOYOYO.COM

Rendez-vous Gourmands

www.restaurantambiance.ca

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec Amélie Bessette au 514.985.3457 ou abessette@ledevoir.com

OLD MONTREAL'S

Happening

GOURMAND DU VIEUX-MONTRÉAL

2^e édition

8 RESTAURANTS PARTICIPANTS

17\$ - 22\$ - 27\$

3 SERVICES - TOUS LES SOIRS

12 - 31 JANVIER

happeninggourmand.com

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ AMÉLIE BESSETTE AU 514 985-3457