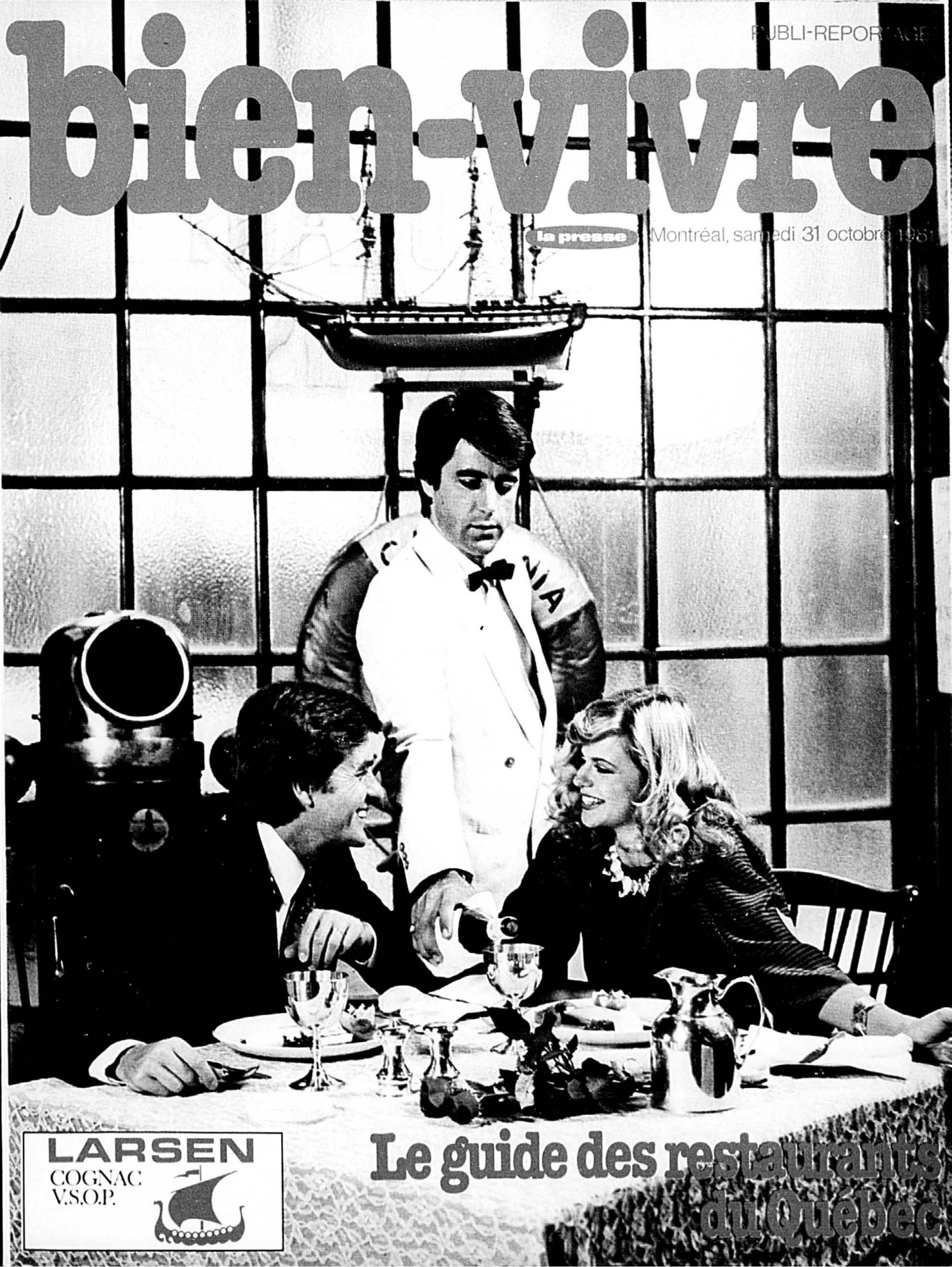


bien-vivre

PUBLI-REPORTAGE

la presse

Montréal, samedi 31 octobre 1981



LARSEN
COGNAC
V.S.O.P.



**Le guide des restaurants
du Québec**

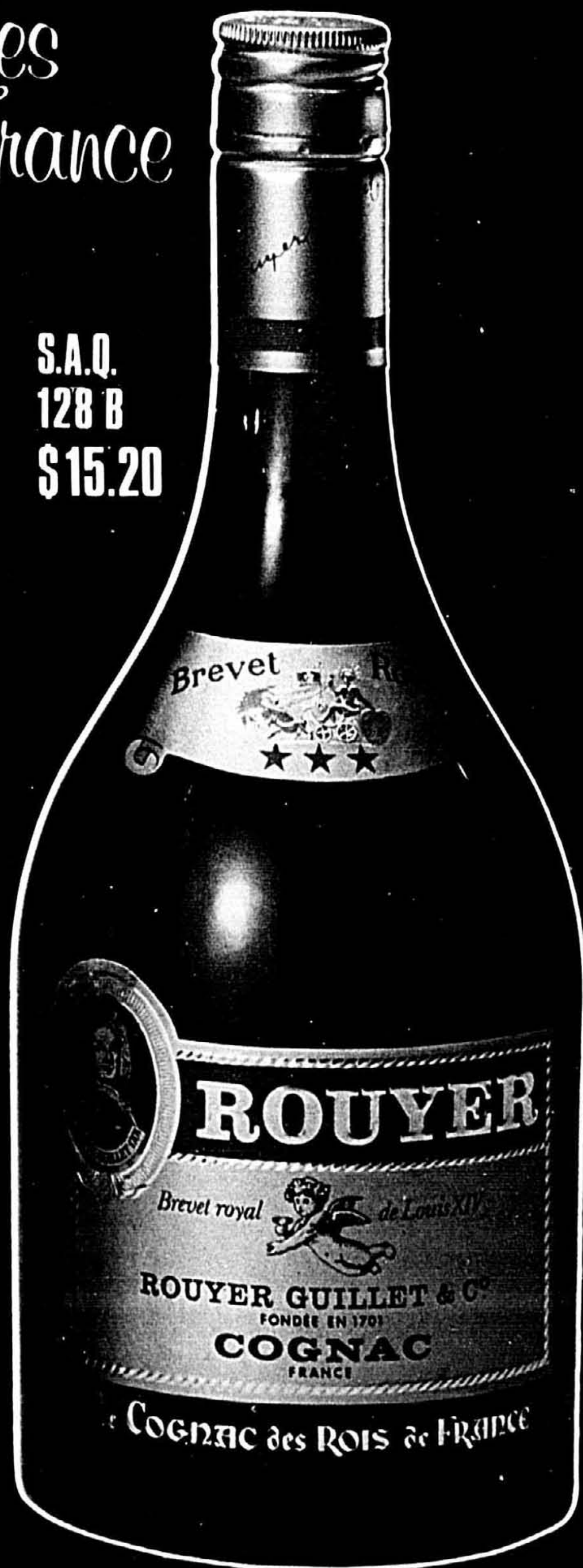
COGNAC ROUYER

*le Cognac des
Rois de France*



S.A.Q. VSOP
128 D
\$19.65

SPÉCIALITÉ
COGNAC X O
S.A.Q.
816 E
\$31.90



S.A.Q.
128 B
\$15.20

Montréal: un grand centre de la gastronomie

LA RÉPUTATION culinaire d'une ville ou d'un pays ne peut reposer exclusivement sur ses trois-étoiles. Ils en font la célébrité, ils en sont les têtes d'affiche, bien sûr, mais le fait demeure que le commun des mortels, aussi amateur de bonne chère soit-il, ne peut se permettre d'y aller qu'une ou deux fois dans sa vie... et encore.

Ainsi, la majorité des touristes qui rentrent de France extasiés par sa cuisine n'ont jamais mis les pieds chez Bocuse ou chez les frères Troisgros. Ils se sont plutôt régalez dans d'excellents restaurants de quartier, à prix raisonnables, dont ils communiqueront les adresses à leurs amis en partance.

C'est grâce à ces innombrables «petits» restaurants qu'une ville ou une région se fait une

réputation. C'est ce qui manque, par exemple, à des centres comme Los Angeles, Chicago, Boston, Mexico ou la Nouvelle Orléans, des villes qui pourtant se prétendent cosmopolites. Quelques bonnes adresses, mais rien à la base.

Si Montréal peut se flatter d'être l'une des villes du monde où l'on mange le mieux, c'est pour cette raison que l'on y trouve maintenant cette multitude de bonnes adresses où l'on est assuré de se régaler plus qu'honnêtement.

On a toujours tendance, pour impressionner le visiteur, de l'emmener festoyer dans l'un des fleurons du centre-ouest, du faubourg St-Denis ou du Vieux-Montréal. Mais le fait est que l'on peut trouver tout aussi bien dans son voisinage. Le Grand Montréal compte

La réputation culinaire d'une ville ou d'un pays ne peut reposer exclusivement sur ses trois-étoiles. C'est grâce à des restaurateurs comme M. Joseph Stuyck, le Limbourg, qu'une ville et sa région se fait une réputation. Si Montréal peut se flatter d'être l'une des villes du monde où l'on mange le mieux, c'est pour cette raison que l'on y trouve maintenant cette multitude de bonnes adresses où l'on est assuré de se régaler plus qu'honnêtement.

plusieurs centaines de restaurants plus que convenables, et c'est fièrement que les chefs peuvent arborer leurs toques et proposer leurs menus dans ces multiples maisons accueillantes de Laval, Brossard, Longueuil, St-Léonard ou Dollard-des-Ormeaux.

Il ne se passe presque plus de semaine sans qu'un jeune chef, confiant de son apprentissage dans les cuisines des Halles, du St-

Amable, de la Sila ou du Reine-Elisabeth, n'emménage à sa propre adresse pour ajouter une autre touche individuelle à cet éventail déjà vaste.

C'est, chaque fois, une autre contribution imaginative à l'art du bien vivre chez nous. Si Montréal est devenu un grand centre de la gastronomie c'est que celui qui veut bien manger y a dorénavant l'embarras du choix.



«Un jour, moi j'aimerais ça...!»

LE GASTRONOME n'est pas si différent des autres. Lui aussi, à défaut de pouvoir satisfaire tous ses caprices, s'échafaude d'euphoriques rêves d'avenir, la plupart du temps hors d'atteinte financièrement, impraticables.

Ainsi, l'un des «rêves en couleur» le plus souvent formulé, c'est celui d'une tournée gastronomique en France, où l'on conçoit l'itinéraire en fonction du restaurant où l'on s'attable à chaque escale. Où l'on s'invente, par exemple, un trajet à petites journées, de Paris à la Côte d'Azur, au cours duquel on s'arrête successivement, chaque soir, à l'Auberge des Templiers; à la Côte d'Or, de Saulieu; chez La Mère Blanc, à Vonnas; chez Alain Chapel, à Mionnay; à l'Oustau de Baumannière, aux Baux; au Moulin de Mougins; à la Bonne Auberge d'Antibes; et finit le tout en contemplant le décor de la Riviera par les fenêtres du grill de l'hôtel de Paris, à Monaco.

C'est réalisable: sauf que

c'est plutôt loin... et très dispendieux. Un caprice de riche. Alors, au classeur des chimères, le périple de la grande bouffe?

Pas nécessairement. On n'a pas encore bien réalisé que le nombre des grandes tables, ici au Québec, s'est multiplié depuis peu, au point qu'il est possible de concevoir une couple de tournées pour les fines bouches. Voici deux itinéraires que je vous suggère.

5 jours dans les Laurentides

Comme elle ne compte que sept chambres, réservez-en une à l'avance pour le premier soir à l'Auberge des Cèdres, au Lac L'Achigan, dont vous pourrez arpenter les rives après le repas, car Jean et Thérèse Duval sont d'origine normande et la cuisine y est donc plutôt riche: rillettes de foie d'oie, agneau à l'estragon sur brioche, ris de veau avec sauce à la crème fraîche, Paris-Brest.

Le deuxième jour, allez vous enregistrer à La Sapinière, et sortez dîner au St-Trop (l'ancienne Chaumière), dans la côte

de Ste-Adèle que tous les critiques proclament la meilleure table du Nord. Le chef en est Alain Jorand et le maître d'hôtel Pierre Boutiron qui se trouvaient tous deux Chez Castel jusqu'à sa fermeture. Terrine de poisson avec vinaigrette d'avocat; pot au-feu au turbot et aux écrevisses fraîches; rognons déglacés au sherry. Attendez-vous à payer cher pour le privilège.

Le troisième soir, dînez à votre hôtel dont la réputation culinaire, sous Marcel Kretz, n'est plus à faire, et qui renouvelle chaque jour son menu depuis nombre d'années.

Le quatrième jour, reprenez la route vers Mont-Tremblant où vous pourrez loger soit au Manoir Pinoteau ou au Lodge, dans l'unique but de découvrir, au Mignolet, les créations imaginatives d'un jeune chef de 23 ans de chez nous, Guy Lafontaine, qui cultive ses légumes, cueille lui-même ses champignons, et invente des plats comme l'aiglefin à la crème d'orange ou le saumon frais en papillote.

Et le cinquième soir, sur la route du retour, faites escale chez Nicky's, à Ste-

Marguerite, réputé depuis longtemps pour l'excellence de ses soupes et de ses steaks. Une chance pour votre foie de se reposer de toutes les sauces des jours précédents.

Pour bien réussir cette tournée en cinq jours, je vous conseille de l'entreprendre le mercredi, car la plupart des établissements ferment le lundi.

5 jours du côté de Québec

Inscrivez-vous au Hilton ou au Château Frontenac, selon que vous aimez votre confort moderne ou historique et dînez à l'un ou l'autre hôtel le premier et le quatrième soir. La cuisine de Jean Soulard, au Hilton, est plus imaginative; celle du Château, plus classique mais toujours au-dessus de la moyenne.

Le deuxième soir (absolument sur réservation longtemps à l'avance, car il n'y a que 50 couverts) vous mangerez divinement chez Serge Bruyère qui vaut, à lui seul, le déplacement. Même les prophètes ministériels de la social démocratie s'y retrouvent pour payer des additions de capitalistes.

Pour le troisième soir, j'aurais aimé vous suggérer la bonne bouffe campagnarde à l'île d'Orléans, mais les tables exceptionnelles y sont malheureusement rares. Pour le décor, plus que la cuisine, il y a l'Atre, à Ste Famille. Mais puisque vous êtes parti à la découverte des tables plutôt que des paysages, optez plutôt pour l'Ancêtre ou le St-Amour, à Québec même.

Et le dernier soir, en rentrant à Montréal par la Rive sud, terminez en beauté par une halte à la Crémaillère, à Beloeil, où Gérard Calfon préside dans un décor d'autre-siècle et vous suggérera sans doute son canard aux baies de rose.

Le rêve, donc, est à vos portes: c'est beaucoup moins loin, beaucoup moins dispendieux, et croyez-moi, vous mangerez tout aussi bien que sur la route française.



Pas nécessaire d'aller en France pour réaliser une tournée gastronomique. Nous vous suggérons ici, un itinéraire de cinq jours du côté de Québec où vous terminerez en beauté par une halte à La Crémaillère, à Beloeil. Le rêve, à votre portée. Pourquoi ne pas le réaliser?

BIEN VIVRE

Page couverture

Photo de Pierre McCann

Collaboration de
Jacqueline Pinard pour la
réalisation de la page
couverture.

Mannequins:
David Spencer
Michèle Scarabelli
et Monsieur Jean-Pierre
Hans, gérant du restaurant
Auberge de la Belle Poule,
rue St-Sulpice, dans le
Vieux Montréal.

Coiffure:
Laurent pour Maxime et
Michel

Vous l'aurez sans doute
reconnu, la photo de la
page couverture a été prise
à l'Auberge de la Belle
Poule, grâce à Monsieur
Gérard Bertola,
co-propriétaire des
restaurants Unis
d'Amérique.

Remerciements:
La maison Eaton pour les
vêtements que portent nos
mannequins en page
couverture.

Textes et recherches:
André Robert

Photos: Pierre McCann

Remerciements:
Restaurant le Limbourg
à Repentigny

La Société
des Alcools

Au restaurant, savez-vous toujours ce que vous commandez?

SAVEZ-VOUS ce que
vous mangez au
restaurant et ce que
signifient tous ces
beaux termes savants et
ronflants qui viennent vous
compliquer la
compréhension du menu?
Si vous n'êtes déjà
cuisinier averti, avouez que
vous ignorez bien souvent
ce que cachent ces belles
expressions et que, soit par
timidité, soit pour faire le
connaisseur, vous n'osez
pas vous les faire
expliquer. Résultat: vous
ne savez pas vraiment ce
qu'il y a dans votre
assiette.

Voici donc l'explication
de quelques-uns des termes
que vous retrouverez le
plus souvent aux menus
des restaurants:

Béarnaise: riche sauce à
base de beurre et de jaunes
d'œufs, aromatisée d'une
réduction de vinaigre avec
des échalotes, de l'estragon
et du persil ciselé. On
ajoute, à la fin, estragon et
persil frais.

Beurre maître d'hôtel:
beurre mélangé à du persil
ciselé avec jus de citron,
sel et poivre.

Bordelaise: comprend
généralement du vin de
Bordeaux. La sauce
bordelaise est à base
d'échalotes hachées, de
poivre, de thym, de laurier,
de vin rouge et de glace de
viande.

Crème Chantilly: crème
fouettée sucrée
généralement parfumée à
la vanille ou aromatisée à
la liqueur.

Diane: sauce poivrée à la

crème, comprenant des
blancs d'œufs durs
détailés en petits dés et
des truffes.

Duchesse: élégante
garniture, ou bien une
préparation de purée de
pommes de terre et de
jaunes d'œufs,
généralement dressée à
l'aide d'une poche à
douille.

Duxelles: mélange de
champignons hachés,
sautés avec des échalotes
hachées.

Espagnole: sauce brune
de base, faite d'un roux,
d'un fond brun de cuisine,
d'oignons, de carottes, de
céleri, de tomates, de
thym, de laurier et de
persil. Beaucoup de
recettes comprennent
également du jambon ou du
bacon et des parures de
champignons.

Financière: sauce à base
d'ingrédients coûteux, à
base de quenelles de poulet
ou de veau, de truffes, de
crêtes de coq, de
champignons et d'olives.

Florentine: aux épinards.
Garniture pour les œufs, le
poisson et les ris de veau.

Julienne: légumes coupés
en lanières aussi minces
que des allumettes.

Lyonnaise: désigne les
plats aux oignons.
Garniture pour viandes
rouges à base d'oignons
braisés, pommes sautées
aux oignons et sauce
lyonnaise. Celle-ci est à
base d'oignons, de vin
blanc et de glace de viande.

Mornay: une béchamel à
la crème et au fromage
râpé, parfois additionnée
de jaune d'œuf.

Mousseline: à la crème
fouettée. La sauce
mousseline est une
hollandaise additionnée de
crème fouettée.

Nantua: aux écrevisses.
La sauce Nantua est une
béchamel à la crème et au
beurre d'écrevisses servie
avec œufs, poisson ou
crustacés.

Parmentier: aux
pommes de terre.

Périgourdine: aux
truffes.

Quenelles: hachis à base
de poisson, viande ou
volaille lié aux œufs, ou
avec un mélange d'œufs,
de farine et de beurre, le
tout poché et servi en
sauce.

Rossini: garniture de foie
gras et de truffes.
Généralement
accompagnée d'une sauce
à base de jus de viande
déglaçé au madère et au
fond lié.

Soubise: purée d'oignons
cuits, ou oignons et riz en
béchamel avec muscade,
poivre et sel.

Suprême: sauce à base
de velouté de volaille
enrichi de crème. Un
suprême de volaille est un
blanc de poulet.

Sauce aux prunes:
condiment brun rougeâtre
à saveur douce et piquante
à la fois, fait de prunes,
d'abricots, de chili (piment
mexicain), de vinaigre et
de sucre.

Vert pré: garniture de
légumes verts. Également
une garniture pour viandes
grillées consistant en
cresson, pommes paille et
beurre maître d'hôtel.



RESTAURANT

ouvert tous les jours à partir de 11h00 a.m.
10714, boul. Pie IX, Montreal-Nord

321-2340

Fruits de mer et grillades, brochettes, fondue chinoise



mercredi
jeudi
à partir
de
19h00

Égide Bélanger
pianiste - chanteur

Soirees
musicales
vendredi
samedi
dimanche



Solange Rochas



Guy Huard

pianiste Claude Emond

La Petite Belgique

SPÉCIALITÉS BELGES

MONTREAL

3439, rue Saint-Denis

Réervations:
849-6893

VAL-DAVID

1400, Route 117
Autoroute des Laurentides, sortie 76

Réervations:
1-819-322-3231

Les apéritifs

Il faut se méfier parfois des chiffres. Ainsi, selon ceux de la Société des Alcools, le Cinzano est l'apéritif le plus vendu au Québec. On serait donc tenté d'en déduire aussitôt que c'est le Cinzano que l'on boit le plus souvent comme apéritif.

C'est oublier que dans les énormes quantités de scotch, de gin et de vodka sur le marché, une forte proportion s'en consomme en apéritifs. On pourrait même supposer, sans trop craindre se tromper, que le «dry gin» s'achète principalement pour la confection des martinis. Et allez donc savoir quel pourcentage de la vodka se boit, avant les repas, sous forme de «bloody marys», «bloody caesars», «screwdrivers» ou vodka martinis?

Et combien sont nombreux les inconditionnels du scotch et soda, ou du «scotch on the rocks»?

Chose certaine, les Québécois ont tendance à abuser des apéros et des amuse-gueule dont ils les accompagnent. Pour vraiment apprécier un repas, et rester en état de le faire, il est infiniment préférable de s'en tenir à un ou deux verres d'un bon petit vin blanc sec, de vin aromatisé, de xérès ou de porto.

En fait, de quoi sont faits ces vermouths (Cinzano, Martini Rossi et autres) si populaires chez nous? Le vermouth n'est pas, à proprement parler un vin, bien qu'il soit fait à partir de vin rouge ou blanc. Il est «fabriqué»: on y fait macérer au moins une quarantaine d'aromates, on ajoute de l'alcool, il est pasteurisé, réfrigéré, soigneusement filtré pour lui donner une stabilité qui résiste à tout, sauf l'extrême chaleur.

Les préférences des Italiens vont à un apéritif assez amer, le Campari; on le mélange avec du soda, ce qui est très rafraîchissant. En réalité, le Campari est un «bitter» italien et, comme le Fernet Branca et l'Amer Picon, il sert souvent dans les cocktails. Les «bitters» sont des liqueurs amères. Parmi les cocktails à base de Campari, citons



Les gastronomes ne décommandent nullement les apéritifs. Au contraire, ils considèrent qu'une boisson faiblement alcoolisée s'impose avant le repas pour mettre en mouvement les sucs gastriques. Mais il faut retenir qu'ils spécifient bien: faiblement alcoolisée.

L'Americano: vermouth italien, Campari, une rondelle de citron et un jet de soda. Ou encore le Negroni: c'est un Americano agrémenté de gin ou de vodka.

La plupart de ces apéritifs en bouteilles sont donc des vins aromatisés, qui ont été enrichis et traités avec des herbes ou des ingrédients spéciaux, racines, écorces, fleurs.

L'un des plus répandus est le Dubonnet. On le prépare à partir de vin sucré, auquel on communique l'astringence nécessaire grâce à des écorces amères et du quinquina; il existe aussi en blanc. Les deux autres apéritifs du même genre les plus répandus ici sont le Byrrh et le Saint-Raphaël. Le Byrrh est un vin rouge qui a subi une alcoolisation et un traitement au quinquina. Le Saint-Raphaël lui est très semblable, mais les composants n'y sont pas dans les mêmes proportions.

D'autres opteront pour le Pernod, et son émule le Ricard ou pastis (comme on l'appelle dans le Midi de la France), alcools méditerranéens parfumés à l'anis et à la réglisse tout comme le sont, en Méditerranée orientale, l'ouzo et l'arak. Ils sont presque tous à peu près incolores, prennent une teinte laiteuse dans l'eau et sont très chargés en alcool. Il faut s'en méfier: sous des apparences inoffensives, ils «cognent» fort, surtout les non initiés.

Les gastronomes ne décommandent nullement les apéritifs. Au contraire: ils considèrent qu'une boisson faiblement alcoolisée s'impose avant le repas pour mettre en mouvement les sucs gastriques. Mais il faut retenir qu'ils spécifient bien: **faiblement alcoolisée**. C'est pourquoi ils réprouvent l'habitude britannique du scotch sur glace à doses répétées, ou la mode américaine du martini sec double, soit-il

au gin ou à la vodka. Car, exception faite d'une coupe de gouttes de vermouth sec, de l'olive ou de l'oignon, c'est de trois à quatre onces d'alcool pur que vous ingurgitez dans chaque verre. Après deux martinis doubles, vous n'avez plus seulement «taquiné» votre palais, vous l'avez insensibilisé.

Fernand Point, à son restaurant de la Pyramide, ne tolérât qu'un seul apéritif: la flûte de champagne. C'est, indubitablement, le «taquineur» rêvé. Mais les grandes choses ont leur prix: une bouteille de champagne, dans un restaurant, peut coûter plus cher que le repas lui-même.

Vous devrez donc vous contenter, plus humblement, d'un autre apéro de votre choix. Quel qu'il soit, cependant, n'en abusez pas si vous voulez apprécier vraiment ce qui suit: c'est un repas que vous entreprenez, pas une beuverie.

Les prix inscrits aux cartes des vins

UNE ENQUÊTE effectuée en début d'année auprès de la clientèle d'une centaine de restaurants démontrait que plus de 95% des convives trouvaient raisonnables leurs additions pour la nourriture. Le prix des vins ne rencontrait pas la même faveur: entre quinze et vingt pour cent des clients disaient que les prix inscrits aux cartes des vins étaient plutôt, ou très exagérés.

Comment juger, donc, si vous payez trop cher votre bouteille. Il faut savoir que le restaurateur doit, comme vous, acheter tout son vin à la Société des Alcools où il le paie le même prix que vous, sauf qu'il est grevé d'une taxe supplémentaire de 5%. Selon la pratique courante il y a quelques années, le restaurateur faisait payer à son client le double de ce que la bouteille lui avait coûté. Ainsi, il chargeait dix dollars une bouteille qu'il avait payée cinq dollars à la SAQ. Cette bonne coutume se fait plus rare: il reste encore nombre de maisons qui se contentent de doubler le prix de base, mais il est de plus en plus courant de le multiplier par deux fois et demie, et même de le tripler dans certains cas.



Nous avons obtenu de la SAQ la liste des onze vins qui sont le plus en demande dans les restaurants. En tête de file, le Mouton Cadet Rouge suivi par le Mommessin Export.

Comment savoir si la charge est trop lourde. Nous avons obtenu de la SAQ la liste des onze vins qui sont le plus en demande dans les restaurants et qui démontre que le Mouton Cadet rouge est le plus vendu, suivi par le Mommessin Export. Après chaque vin, vous trouverez le prix de vente par la SAQ (sans tenir compte de la taxe de 5%), suivi du prix multiplié par deux fois et demie, qui nous semble le maximum raisonnable que devrait vous charger votre restaurateur. Au delà de ce prix, vous seriez en droit de poser des questions.

	Prix S.A.Q.	Prix moyen au restaurant
1. Mouton Cadet rouge	7.05	17.60
2. Mommessin Export	4.20	10.50
3. Liebfraumilch	6.60	16.50
4. Prince Blanc	5.30	13.25
5. Valpolicella Folinari	4.20	10.50
6. Black Tower	5.65	14.15
7. Pisse-Dru	7.55	18.90
8. Réserve des Moines	4.25	10.65
9. Lichette	5.15	12.90
10. Mouton Cadet blanc	5.90	14.75
11. Prince Noir	6.30	15.75

Restaurant
La Sauvagine

cuisine québécoise et grillades

115 est, rue St-Paul
(angle St-Vincent)
Montréal
Réservation: 861-3210

Au SOLEIL D'ITALIE

On vous offre une cuisine authentique italienne dans un décor de bon goût

111 est, rue Saint-Paul
Réservation: 861-4562

Le Portugal à Montréal ou Solmar

Cuisine classique portugaise, spécialités internationales en écoutant nos artistes

3699, boul. Saint-Laurent
844-7748 285-9151
Stationnement gratuit

Auberge Le Vieux Saint-Gabriel Qy'on se le dise

Cuisine canadienne-française au coeur du Vieux Montréal

A savoir: que vous pouvez dîner, festoyer, ou simplement visiter. La grande auberge de la rue Saint-Gabriel vous invite cordialement pour un séjour des plus agréables.

A savoir: que l'histoire de l'auberge peut se conter. Mais une visite s'impose, près de 2,000,000 de clients en 10 ans nous ont dit que c'était «unique».

A savoir: que de la cave au grenier il y a une place pour vous seul ou en groupe jusqu'à 150 personnes.

Pour réserver:
878-3561
426, Place Saint-Gabriel, Montréal



Le guide des restaurants

une liste-repère de plus de 400

Cette explosion tant dans le nombre que dans la qualité a été remarquable et reflète les besoins de notre nouvelle société des loisirs.

De plus en plus, tous les membres adultes d'un même foyer travaillent à l'extérieur: on n'est plus là pour cuisiner pendant la journée et préparer à manger à la maison, on dispose de plus d'argent, il y a moins d'enfants qui attendent que «maman prépare le souper»: il est donc devenu plus simple de manger en dehors. La demande appelle l'offre.

Cette évolution avait commencé à se manifester au début des années 60, mais elle a pris de la vitesse après Expo 67 qui a

Pour mieux apprécier l'importance de cette prolifération de bonnes tables, il vaut de rappeler qu'il y a une trentaine d'années, au début des années 50, c'est à peine une vingtaine de restaurants de qualité que l'on pouvait fréquenter à Montréal et ses environs. Les «sorteux» faisaient le circuit de Chez Pierre, Chez Son Père, Chez Stien, le Café Martin, le 400, Chez Pauzé, Desjardins, Ben's, le Café Provincial, Magnani, Roncari ou Roncarelli, le café Jasmine, Ruby Foo's, le grill de l'hôtel LaSalle, le Ritz et le Windsor, Mother Martin's, Slitkin & Slotkin... et puis recommençaient.

Le choix se faisait plus limité encore hors de la ville. On faisait escale au Thorncliffe sur l'ancienne route 11 en route vers les Laurentides où l'on ne trouvait guère que la Chaumine, à St-Hippolyte, et la Chaumière à Ste-Adèle. L'explosion démographique hors des murs a heureusement transformé et meublé la carte gastronomique non seulement du Grand Montréal mais de la province entière. On a assisté, ces dix dernières années surtout, à une multiplication étonnante d'excellentes maisons qui siphonnent, hors du centre

ville, les amateurs de bons petits plats. Presque chaque quartier éloigné, presque toutes les banlieues ont au moins une bonne table à signaler.

A faire une décomposition démographique de nos restaurants, on ne croirait pas que nos ancêtres viennent surtout d'Anjou, du Poitou, de Normandie et d'autres provinces du Nord

QUAND NOUS avons entrepris de dresser ce répertoire des restaurants de Montréal et de ses environs, nous ne pensions vraiment pas qu'il serait d'une telle envergure. Nous étions conscients que la région avait connu un «boom» de la restauration ces dernières années, mais nous ne soupçonnions pas que cette liste finirait par comprendre plus de 400 établissements dignes d'y être classés.

Surtout que cet inventaire fait exception de tous les «fast foods» et chaînes diverses (qui comptent plus de deux adresses) comme les pâtisseries St-Hubert, Harvey's, Macdonald's, etc., et des «bineries», comptoirs ou cantines de quartiers.

**BIENTÔT
«APPELEZ-MOI
STÉPHANE
À LA
PLACE DES
ARTS**

permis à des millions d'entre nous de découvrir les délices culinaires d'autres pays et qui nous a valu d'hériter d'une bataillon de chefs cuisiniers venus «temporairement» cet été là et qui ont choisi de rester parmi nous et d'ouvrir ici leurs restaurants.

Les vagues d'immigration y ont aussi contribué depuis la guerre, particulièrement celles des Grecs, des Portugais et des Vietnamiens. Au point que l'on se voit représentées, à peu près toutes les cuisines du monde.

De la belle musique à votre portée

Pour de plus
amples
renseignements
consultez la section

Arts et Spectacles
de La Presse

Orchestre
Charles Dutoit
symphonique de
directeur artistique
Montréal

de la France. On dénombre fort peu de restaurants spécialisés dans la cuisine angevine, poitevine ou normande. Par contre, c'est une heureuse multiplication de cuisines méditerranéennes que nous connaissons depuis une dizaine d'années. Vous pouvez sans aucune crainte parier votre prochaine paella, ou votre tortellini d'hier, qu'il y a maintenant plus de tables italiennes, grecques, espagnoles, portugaises ou provençales en nos murs que de cuisines où la toque est parisienne ou lyonnaise.

Rien à redire là-dessus, puisque la demande appelle et commande la qualité. Le client d'ici n'accepte plus aveuglément tout plat à dénomination exotique: finie l'époque du «spaghetti meat balls» ou du shish kebab dont l'agneau avait l'âge d'un bouc décadent.

Les grands Ballets Canadiens

- QUATRE TEMPÉRAMENTS
(Balanchine/Hindemith)
- SILVER AND THE CIRCLE OF MESSAGES
(Hend/Moran)
- PAS DE DEUX
(Balanchine/Tchaikovsky)
- DAWNS AND DUSKS
(Butler/Hodgson)

Consultez le cahier
Arts et Spectacles

SALLE WILFRID-PELLETIER
PLACE DES ARTS



KEPEC SPEC

Maison de
production

Spectacles de
théâtre et de
variétés

Voir Arts et Spectacles
de LA PRESSE

du Québec établissements

On peut maintenant faire son choix parmi d'innombrables maisons de classe qui savent nous offrir avec toute la finesse, dite continentale, les meilleurs éléments de la cuisine ethnique.

Il faut toutefois prendre garde, dans votre choix d'un restaurant, à la valse des chefs. Il peut vous arriver qu'après en avoir adopté un parce que vous avez l'habitude d'y manger de succulente façon, d'y trouver du jour au lendemain votre viande trop cuite nageant dans une sauce farineuse ou gélatineuse. C'est tout simplement que le chef de talent qui y présidait a filé vers d'autres lieux et qu'à

stabiliser depuis le printemps.

Le répertoire qui suit, et que nous croyons être le plus complet jamais compilé jusqu'ici, devrait donc vous servir tel quel pour l'année qui vient.

Bachelor

avec

**PAULINE
MARTIN**

BIENTÔT

au

TRITORIUM

Vérifiez tout de même par téléphone, si c'est une première visite.

nous n'avons pas accordé d'étoiles ou de toques: pour donner une juste appréciation de plus de 400 établissements, il nous aurait fallu lancer sur la route des brigades d'inspecteurs. Ceci n'est donc pas l'équivalent, même en résumé, d'un guide Michelin. C'est une liste-repère pour faciliter vos choix dans vos prochaines sorties.

ANDRÉ ROBERT

DUCEPPE

TOUJOURS

À

**Port Royal
de la
PLACE DES ARTS**

Pour plus de renseignements, consultez Arts et Spectacles de LA PRESSE tous les samedis

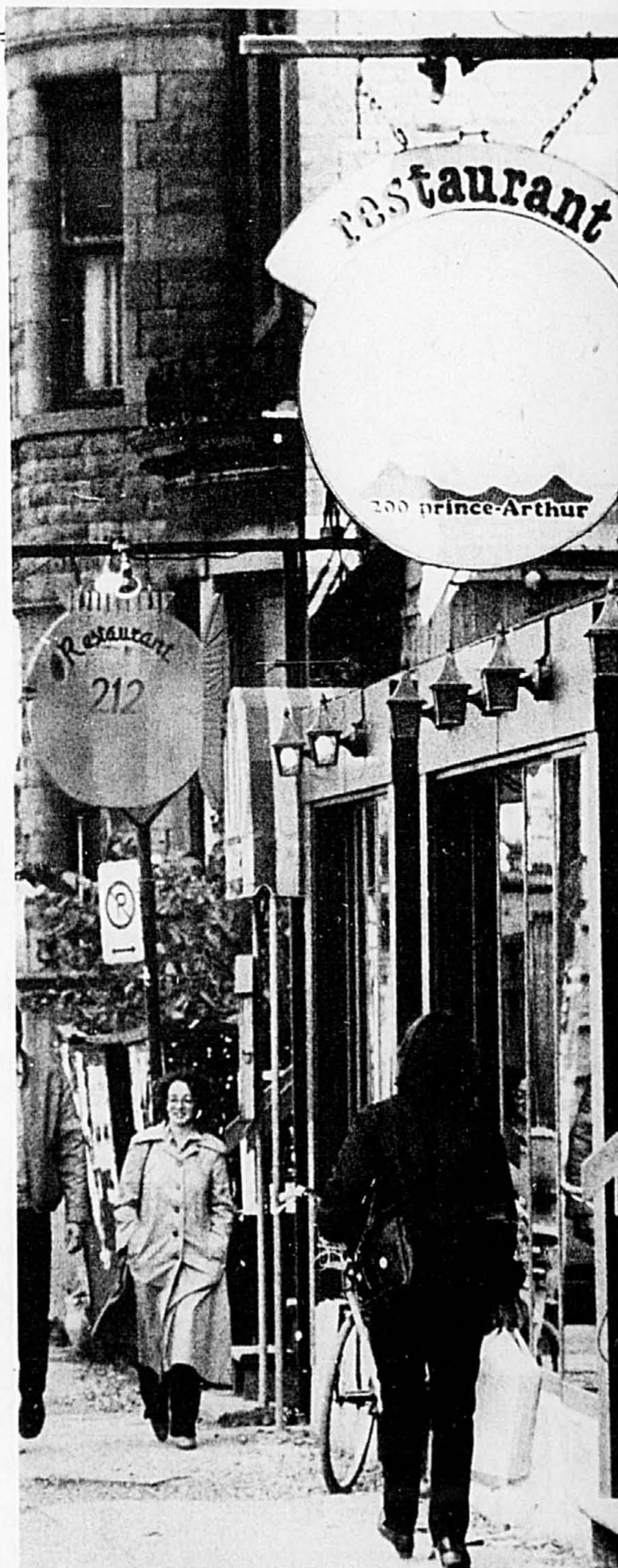
EMBOUTEILLÉ EN FRANCE
Dans la région du Beaujolais



Rouge 628-1 \$4.35
Blanc 621-D \$4.45

La Bonne Cassée
VINOThèque
Tél.: 384-6200

pied levé, et sans en avertir la clientèle, on l'a remplacé par un quelconque cuistot à la dérive. Donc, avant de retourner dépenser entre 50\$ et 100\$ dans un restaurant où vous avez eu pleine satisfaction une couple de mois auparavant, il vaut la peine de vérifier si c'est toujours le même chef qui préside aux cuisines. Cette mise en garde s'applique plus particulièrement aux restaurants italiens où s'est produit un véritable chassé-croisé pendant plus d'un an, mais où les choses ont eu tendance à se



Prince-Arthur, une des rues qui a connu depuis ces dernières années, le «boom de la restauration». Fini l'époque du shish-kebab dont l'agneau avait l'âge d'un bouc décadent. On peut maintenant faire son choix parmi d'innombrables maisons de classe qui savent nous offrir avec toute la finesse, dite continentale, les meilleurs éléments de la cuisine ethnique.

AFRIQUE DU NORD

La cuisine du Maghreb, qui s'étend depuis l'Égypte jusqu'au Maroc, est essentiellement arabe quoique la longue occupation française y a laissé ses influences. Ainsi, le méchoui que l'on nous sert n'est pas strictement conforme au Coran qui interdit de manger le sang des animaux.

El Morocco II (kosher),
3450 Drummond,
844-6888

Cigares fourrés d'un émincé de boeuf aux épices, tatkouka, salade cuite aux épices qui vous emporte la bouche. Éteignez ça avec le vin mousseux d'Israël.

Kerkennah,
1021 est, Fleury
387-1089

Tunisien. Les amateurs vantent son cous-cous à la semoule légère. Chausson renfermant oeuf mollet, câpres et citron. Pâtisseries tunisiennes.

La Médina,
3464 St-Denis,
282-0359

Tapis berbères, armes anciennes et plateaux sculptés. Après le repas (brochettes de kefta) on passe au salon pour le thé à la menthe.

Menara,
256 est, St-Paul,
861-1989

Somptueux: bien qu'au sous-sol, on se croirait sous la tente du pacha de Marrakesh. Soupes légères et hors-d'œuvre qui sont de vrais bonbons.

AMÉRICAIN

Nos prédécesseurs sur ce continent mangeaient de façon assez spartiate. Et la cuisine indienne, dans sa forme originale, ne ferait saliver personne. C'est pourquoi on a dû l'adapter à nos exigences plus épicuriennes.

Geronimo's,
443 St-François-Xavier,
842-0808

Où l'Indien, avec sa cuisine, fait la conquête de l'homme blanc. Recettes ancestrales où le bison et l'ail des bois sont à l'honneur.

AMÉRIQUE LATINE

Impossible à définir, puisqu'elle varie totalement selon son point d'origine: aucun rapport entre le taco mexicain et le boeuf argentin. Un seul point de repère: plus elle vient du Nord, plus elle est épicée.

Au Pays Chaud (uruguayen);
3863 St-Denis,
844-4871

La cuisine de la «Suisse de l'Amérique du Sud» puise à ses sources portugaises, espagnoles, italiennes. Accueil familial.

Chez Poncho (mexicain);
1390 ouest, Sherbrooke,
842-5464

Prix aussi bas que \$1.25. Tacos et enchilladas, bien sûr, mais aussi tortas de pollo (croquettes de poulet), albondigas (boulettes de viande).

Cira's Cukoo Nest (cubain);
5108 ouest, Sherbrooke,
484-0433

Mangues et papayas de Floride; potage avec six variétés de fèves des Caraïbes; tranches de boeuf marinées au vin et citron vert.

La Pampa (argentin);
2051 St-Denis,
282-9177

Agneau grillé sur charbon de bois; roulé de veau à la braise; grillades assorties; café colombien et brésilien.

La Taqueria (mexicain);
1429 Crescent,
843-6336

Cuisine précolombienne. Sa sauce molebo-blano assimile 4 sortes de chili, une trentaine d'épices, du cacao, des amandes noires et des cacahuètes.

Le Coin de la Colombie (colombien);
1201 est, Rachel,
522-3276

L'assiette de la province Antioquia comprend du lard salé, des rondelles de platane, salades, de l'avocat, un oeuf frit et viande bouillie dans fèves rouges. On épicie séparément.



LA LUCARNE

RESTAURANT FRANÇAIS

**HAUTE
GASTRONOMIE**

**MENU
TABLE D'HÔTE**

Pour réservation: 279-7355

1030 ouest, rue Laurier
Outremont

**La Tête de
Lard**

**VOUS PRÉSENTE SON NOUVEAU VISAGE
NOUVEAU CHEF, NOUVELLE CUISINE**

**Pour Chatouiller le Palais
L'Aventure des Mers
L'Étal du Boucher**

Visitez aussi notre bar Le  **oustachou**

Salle
à manger
ouverte de
12h00 à 14h30
18h00 à 11h30

**Invitez
vous**

Pour renseignements:
256-9011

**RAMADA
INN A**

PARC OLYMPIQUE

5500 est, rue
Sherbrooke
Montréal

ANTILLAIS

On qualifie souvent la cuisine antillaise de «créole», terme qui, à l'origine, servait à désigner une personne née dans le Nouveau Monde de parents français ou espagnols. Cela vaut également pour la cuisine. Les meilleurs plats antillais sont des mélanges épicés contenant tous les aromates des îles, auxquels on ajoute parfois des tomates, souvent des piments, toujours de l'imagination.

Big Syl's Bajan Paradise;
 2150 Guy,
 933-0521

Cocktail-maison lance-flammes; poisson volant livré par air; pain à la noix de coco; poulet au curry.

Café Caraïbes;
 5860 St-Hubert,
 279-4981

Acras; bananes frites; chiquetaille de morue séchée, déchiquetée, mélangée à des légumes croquants; sauté de cabri ou de porc.

BELGIQUE

Entre les influences contrastantes de ses voisins, les Flamands et les Français, la cuisine belge a su se composer une personnalité bien à elle. On y trouve beaucoup de poissons, de coquillages, ou de viandes apprêtées avec des sauces à base de bière, de vins ou d'alcools. Le steak-frites est une institution.

Le Limbourg
 524, rue Notre-Dame
 Repentigny
 585-6533

Un petit restaurant aux hôtes plus que sympathiques. Le patron a depuis longtemps le sens de la restauration. Il était jusqu'à il y a 2 ans propriétaire du restaurant Le Navire dans le Vieux Montréal. C'est maintenant Madame qui fait la cuisine et quelle cuisine! La saveur de ses moules avec frites n'a d'égal que la bonne humeur du patron, Monsieur Joseph pour les intimes.

Mannekin Pis;
 321 Place Jacques-Cartier,
 878-9133

Ce fut jadis le château de Vaudreuil; la cuisine y est aussi noble: anguille au vert; faisan brabançon, crêpes flamandes farcies.

CHINE

Du fait que les immigrants venaient surtout de cette région portuaire, c'est la cuisine cantonaise qui a surtout primé au début ici. On offre de plus en plus celle des autres régions. Pour faire la différence: la cuisine de Pékin remplace le riz par le blé, est en général plus légère que celle des autres régions; gamme de plats savoureux aigres-doux; finement assaisonnée. Cuisine du Sseu-tch'ouan: mets pleins de vigueur et de piquant, propension pour les épices. Cuisine de Canton: plus subtile et moins grasse que les autres, fait appel à des sauces de soja très légères, très diversifiées.

Abacus;
 4230 Chemin St-Jean, Dollard,
 620-6333

Cuisine cantonaise.

Asia;
 6001 est, Henri-Bourassa,
 522-3811

Cuisine cantonaise et canadienne.

Bill Wong;
 7965 boul. Décarie,
 731-8202

Du chinois style américain «the biggest in the world»; buffet, salle polynésienne. On y va plus en groupes qu'en tête-à-tête.

Chopsticks;
 1468 Crescent,
 844-5806

Cuisine pékinoise et du Sseu-tch'ouan. Choix de plus de cent plats.

Elysée Mandarin;
 1221 Mackay,
 866-5975

Cuisines du Sseu-tch'ouan, de Hunan, à l'ail, impériale et pékinoise; l'un ou l'autre aussi fines et aristocratiques que le décor.

Hanchow;
 10236 Lajeunesse,
 388-9291

Cuisine cantonaise.

Hee Lum Mon;
 1002 St-Urbain,
 871-1019

Cantonais. Crabe frit au gingembre; pieuvre fraîche frite dans une sauce aux fèves noires; homard frit à la cantonaise.

Hu-Nan;
 1092 St-Laurent,
 866-8108

Cuisine de Honan et du Sseu-tch'ouan: canard fumé aux feuilles de thé vert; agneau rouge; bananes caramélisées au miel.

Jasmine;
 62 ouest, Lagauchetière,
 861-4501

Cuisine cantonaise. Etablissement presque aussi ancien que le quartier chinois lui-même.

Joy Inn;
 1017 St-Laurent,
 866-9744

Cuisine pékinoise dans salle immense: soupe de «maw»; canard aux prunes; lèvres de poissons; pâté de volaille.

Kenny Wong;
 4065 boul. Taschereau,
 676-0301

Tous les Wong sont plus ou moins, de la même famille; et leurs styles sont, plus ou moins les mêmes. Décor tape-à-l'oeil... comme la cuisine.

La Maison Kam-Fung;
 1008 Clark,
 866-4016

L'endroit qui a mis à la mode le brunch cantonais avec multitude de petits plats et charriots qui viennent aux tables. On attend parfois en dépit des 500 places.

Le Palais du Prince;
 5055 chemin de la Reine-Marie,
 731-0456

Cuisine pékinoise. Style café modeste. Canard Hsiang Soo; porc aux champignons chinois; soupe aux ailerons de requin (commandée à l'avance).

Le Piment Rouge;
 1237 Metcalfe,
 866-7816

Cuisine du Sseu-tch'ouan. Hautement coté par les fines bouches.

Le Shanghai;
 1129 Bleury,
 861-8647

Connu pour sa cassolette: un pot-au-feu chinois avec variété de viandes et légumes mijotés dans un bouillon.

Maison Moon Wah;
 1206 Union,
 871-9249

Cuisine cantonaise.

Nanking;
 50 ouest, Lagauchetière,
 866-4815

Cuisine cantonaise et pékinoise. On en monte l'escalier depuis un demi-siècle. Si les murs de ses alcôves pouvaient parler...

New Lotus Cafe;
 1050 Clark,
 866-8356

Cantonais. Soupe de crabe, boeuf au citron amer, poitrine de porc.

Peking;
 7007 Pie-IX,
 376-9510

Cuisine cantonaise.

Peninsula;
 1108 Clark,
 866-8369 et
 160, 25e Avenue, St-Eustache,
 472-6000

Cuisine cantonaise dans le restaurant du quartier chinois; spécialités polynésiennes et canadiennes à l'autre.

Ruby Foo's;
 7815 boul. Décarie,
 731-7701

La carte est à l'image de l'établissement, devenu quasi-historique: sans fin. Il arrive qu'un mari se trouve au bar sans savoir que sa femme est à la salle.

Silvery Moon;
 1455 Mansfield,
 842-8481

Cuisine cantonaise.

Sun Sun;
 1023 Clark,
 861-4851

Cantonais. C'était, d'abord, un restaurant chinois pour Chinois. Les Occidentaux l'ont envahi. Cuisine imaginative.

Tchank Kiang;
 6066 ouest, Sherbrooke,
 487-7744

Sino-français: poulet en papillotes vapeur; aiglefin frais avec sauce homard; boeuf impérial. Prix modestes.

Wong Kung;
 1051 St-Laurent,
 871-9282

Cantonais, avec 200 plats au menu du jour. Dim sun du dimanche.

COSMOPOLITE

La Tour Dorée;
 680 ouest, Sherbrooke,
 844-4677

Hors-d'œuvre à la grecque; grillades et fruits de mer; plats italiens dont le veau marsala; musique et danse.

L'Escapade;
 Le Château Champlain,
 878-1688

On vient de la rafraîchir et redécorer style jardin tropical. La vue y est toujours aussi superbe et ses buffets, midi et soir, remarquables.

Altitude 737;
 Place Ville-Marie,
 861-3511

Buffet avec vue panoramique sur Montréal. A l'heure du cocktail, amuse-gueule que l'on cuit soi-même sur four hibachi.

Casa Pedro;
 1471 Crescent,
 288-1314

Café-terrasse où voir le tout-Montréal défilé à la porte. Cuisine espagnole et continentale. Paella monumentale au safran.

La Soupière;
 2114 de la Montagne,
 849-6391

En dépit de son nom, n'a que la soupe du jour au menu. Escalope italiennes et viennoises, grillades et fruits de mer.

Le Caf' Con';
 Hôtel Château Champlain,
 878-1688

On y va plus pour voir lever la jambe que lever la fourchette. Spectacle style Moulin Rouge. Table d'hôte à prix fixe.

Le Napoléon;
 1694 est, Ste-Catherine,
 523-2105

Rendez-vous des têtes connues du Canal 10 qui se retrouvent surtout au bar où ils peuvent aussi manger la succulente pizza.

Les Beaux Jedis
 (Thursday's);
 1449 Crescent,
 849-5634

Notre «jet set» y va pour se z'yéuter, boire sec, et se régaler du carré d'agneau. Le rendez-vous des m'as-tu-vu.

Les Serres;
 417 St-Pierre,
 288-9789

Entre deux coups de séduction au bar du Bijou, on s'y revigore avec le veau sauce crème et les tartelettes aux fruits.

Nicky's;
 745, chemin Ste-Marguerite,
 Ste-Marguerite, 288-2426

L'une des plus vieilles institutions de nos Laurentides. On y apprécie les pièces de boeuf et le beau monde de Ste-Adèle.

Sambo;
 5666 est, Sherbrooke, 256-1694

Défilés de modes et clubs-services (Richelieu, etc.) s'y succèdent ainsi que les hommes d'affaires de l'Est.

Restaurant

Napoléon

Cuisine renommée depuis plus de 35 ans

Festin d'un gourmet exotique

La fondue
chinoise \$7.75

Table d'hôte tous les
soirs à prix modique.

Stationnement gratuit
à l'arrière



Reservation:
523-2105

1694 est, rue Sainte-Catherine,
Montréal, Québec

Le guide...

Le Triskell;

3470 St-Denis,
281-1012
80 recettes de crêpes bretonnes. Soupe à l'oignon; coquilles St-Jacques; cuisses de grenouilles; moules marinières; filets de sole.

Ty Breiz;

933 est, Rachel,
521-1444
Solide réputation depuis 20 ans; la nouvelle direction y a ajouté une honorable variété de fruits de mer.

DELICATESSEN

Ben's;

990 ouest, de Maisonneuve,
844-1001
C'est l'ancêtre. Papa Kravits fonda ça il y a 70 ans de l'autre côté de la rue; ses trois fils y sont toujours. Aznavour y côtoie Joe Blow.

Brown Derby;

4827 Van Horne,
739-2331
En plus des «smoked meat», la cuisine juive classique; boulettes matzo, latkes, kishke, poisson fumé. Immense.

Dunn's;

892 ouest, Ste-Catherine,
866-4377
Jadis pour la clientèle avant ou après-cinéma, c'est maintenant ouvert 24 heures sur 24. Service éclair.

Reuben's;

1200 McGill College,
861-1255
Schwartz;

3895, St-Laurent,
842-4813
Il y en a qui ne jurent que par lui, sans savoir que Schwartz, le fondateur est disparu avec sa recette. Les croyants demeurent.

Chenoy's;

3616 boul. St-Jean, Dollard;
620-2584
Les familles du West-Island y arrivent en caravanes. Ouvert 24 heures par jour. On y trouve aussi des karnatzels roumains.

ESPAGNE

Dans le Sud de l'Espagne, la cuisine se fait surtout au riz et au porc; dans le Nord, au boeuf et aux pommes de terre; et dans le centre, au mouton et aux pois chiches. C'est des régions côtières que nous viennent les recettes que l'on trouve surtout ici, comme les paellas et les zarzuelas.

Château Madrid;

1177 de la Montagne,
861-3710
Carte traditionnelle pour amateurs de paellas. Spectacles généralement de qualité avec troupes importées d'Espagne.

El Parador de Jose Luis;

1432 Stanley,
288-5955
Le proprio est si Espagnol qu'il reste là-bas. Véritables escargots de son pays; merlan poché à la Vasca.

La Bodega;

3456 Avenue du Parc,
849-2030
Terrasse et clientèle universitaire avec prix à l'avenant.

La Sangria;

1238 Bishop,
866-4481
Cuisine andalouse et spectacle flamenco. Sole de Douvre sévillane et caillots andalousiens.

El Matador;

1933 ouest, Ste-Catherine,
932-2985
Ce n'est pas trop loin du Forum, donc un endroit où aller faire ole! quand on veut fêter une victoire des Glorieux!

Le Pavillon Espagnol;

121 ouest, Mont-Royal,
843-8088
Les aficionados en chantent les mérites. Zarzuela qui vaut le déplacement. Diners pour gourmets à prix modestes. Tout est frais.

Sancho Panza;

3458 Avenue du Parc,
844-0558
En rénovation. Réouverture prochaine.

EUROPE CENTRALE

(Autriche, Hongrie, Tchécoslovaquie, Yougoslavie)

Les influences y sont si nombreuses qu'elles se chevauchent: influence de la cuisine juive, l'apport magyar, celui des tziganes, des gitans, et de toutes les grandes puissances qui les entourent. Si l'on devait styliser ces cuisines, on pourrait dire que la Tchecoslovaquie c'est le boeuf bouilli, la Hongrie le boeuf en sauce au paprika, l'Autriche le veau et le poussin grillé, la Yougoslavie les grillades de mouton. Du nord au sud on passe des poissons de rivière aux poissons de mer des côtes yougoslaves, de la bière au vin, du chou à la tomate.

• AUSTRO-HONGROIS

Carmen;
2063 Stanley,
288-6181
Le proprio en est le même que Chez Georges, en haut; donc, même souci de bonne cuisine bourgeoise, ici centre-européenne.

Coffee Mill Espresso;

2046 de la Montagne,
283-3546
Cinquante plats au menu: choux transylvanien, jambon «palascinta», pommes frites saupoudrées de sucre à la cannelle, gâteau au fromage.

Pam-Pam;

1425 Stanley,
288-3090
Rendez-vous, jadis, d'une bohème qui s'est embourgeoisée. Toujours les cafés, le poulet paprika, le boeuf stroganoff et les gâteaux.

• TCHÉCOSLOVAQUE

Café Toman;

1421 Mackay,
844-1605
Pour ceux qui ont des crans libres à la ceinture: tartelettes aux amandes et aux schnapps ou croquants aux fruits confits.

Slovan;

2047 Stanley,
282-1489
L'assiette Slovan pour deux vous suffira: larges portions de rôti de porc, d'escalope de veau schnitzel, saucisses et «dumplings».

YUGOSLAVIE

Planica;

5325 Garland Place,
737-1611
Boeuf vinaigrette; assiette froide de Priekija, le hareng mariné; choucroute avec saucisses maison; foie de poulet; goulash de boeuf.

EXOTIQUE

Ethiopie;

3440 Durocher,
845-1580
Sauce piquante spéciale qui relève le poulet, le ragoût de boeuf et le steak tartare. Boeuf sauce curry. Viandes grillées. Lentilles.

Ile de Madagascar;

1219 Mackay,
861-6128
Une cuisine du bout du monde: crabe et chayotte au poivre vert, bifitega malagasy, romozava au poulet, crevettes au coco.

Mont-Everest;

5160 ouest, Sherbrooke,
483-1482
Cuisine du Népal: kebabs marinés dans mélange d'épices; pain et autres spécialités cuits dans un four en terre cuite.

Le Shabistan;

1334 Van Horne,
271-3230
Cuisine du Pakistan. Poulet et agneau cuits dans un karahi (comme le wok) avec épices légères, ail, tomates, piments verts et gingembre frais. Poulet pikka mariné dans épices et cuit au four.

FRANCE

Les traités de cuisine française représentent des milliers de volumes, des millions de pages. Non résumables, donc, en quelques lignes. Disons que l'on trouve ici à peu près toutes les tendances de cette cuisine, de la traditionnelle à la nouvelle. Côté régions, certaines provinces manquent malheureusement à l'appel.

Alexandre;

1459 Peel,
288-5105
Terrine de légumes; flamèche de poireaux farcis au poivre blanc; canard Alexandre farci au poivre vert.

Annabel;

3735 ouest, boul. St-Martin,
Laval
688-2070
Le chef-propriétaire Alex avait peaufiné son talent au Fadau: turbot sauce moutarde; truite fraîche en laitue à la vapeur.

Au Bedon Dodu;

600 des Seigneurs, Terrebonne,
471-0750
Cécile Cambourieu vient de «la Duchesse Anne» et de «la Vieille France». Pavé au Roquefort, poulet de grain farci aux crabes.

Au Bouvillon;

5414 Gatineau,
733-2125
Mousse de foie de volaille maison; coeur de filet au poivre vert; lapin dijonnaise; vacherin aux fraises ou framboises.

Au Vieux Montréal;

361 est, St-Paul,
861-5337
Carré d'agneau; riz de veau florentine; sole cardinal; homard Alexandre Dumas: bouilli, évidé, avec sauce champignons gratinée.

CRÊPERIES

Chaque pays a ses crêpes: «palascinta» en Hongrie, «enchilada» au Mexique, le rouleau en Chine, le «blink» juif, le «canelloni» italien, le «blini» russe, le «plattar» scandinave, le «krep» grec. Ici, c'est la crêpe bretonne qu'offrent nos crêperies.

À la Crêpe Bretonne;

2080 de la Montagne,
845-9145
La première de nos crêperies, née à Ste-Adèle sous Louis Tavan, depuis exilé. Fait maintenant partie d'une chaîne.

Duchesse Anne;

6390 St-Hubert,
273-4352
Outre les 65 variétés de crêpes, on peut se régaler de la chaudière bretonne et des pétoncles à l'armoricaine.

La Bolée;

825 est, Laurier,
274-9179
Seul à faire 40 sortes de gaufres, plus 100 variétés de crêpes à 4 pâtes différentes: froment, sarrazin, blé entier et seigle.

La Crêperie Québécoise;

1775 St-Hubert,
521-8362
Théo Guillo, vrai Breton, et son chef cuisinent chaque crêpe avec raffinement: gaspésienne, végétarienne ou fermière.

Le Celtique;

1767 St-Denis,
849-3513
On y sert aussi, en plus des crêpes, de la fondue suisse, des moules marinières ou des coquilles St-Jacques.

Le Magic Pan;

705 ouest, Ste-Catherine,
849-4265
Ces dames qui magasinent chez Eaton en raffolent. On trouve de tout dans ces crêpes, de la ratatouille jusqu'au poulet à la crème.

Au Vieux Longueuil;

43 ouest, St-Charles,
670-0284

Sanglier, fondue chinoise, canard à l'orange, gratinée lyonnaise. Menu pour enfants les dimanches.

Auberge Chez Henri;

3715 St-Laurent,
849-9356

On croise Henri chez Waldman's où il achète chaque jour son poisson frais: gratinée provençale, foie de veau aux herbes et à l'ail.

Auberge La Belle Poule;

406 St-Sulpice,
288-7770

Décor nautique et plats aux grands noms: saumon à l'oseille Troisgros; steak au poivre Roger Vergé, soupe de moules Paul Bocuse.

Auberge Lac Brôme;

Route 243 Sud, Foster,
243-5755

Décor vieille campagne, odeur de feu de bois: canard de lac Brôme, spécialités scandinaves dont le smorgasbord.

Auberge Le Vieux St-Gabriel;

426 St-Gabriel,
878-3561

On dit que la maison date de 1688 et cela fait autant musée que restaurant. Les gens de Loi y ont élu domicile avec les touristes.

Auberge St-Tropez;

1208 Crescent,
861-3197

Depuis 20 ans, Serge ferme à 3 heures et va faire son marché à 5 heures. Poissons frais importés par avion. Bar célèbre.

Au Tournant de la Rivière;

5070 Salaberry, Carignan,
658-7372

Verdict unanime: un 4-étoiles extra-muros. Canard en deux services, gâteau de fruits de mer, cailles au vinaigre de framboises maison.

Aux Berges de la Grand'Ourse;

Georgeville-sur-le-Lac,
comté d'Orford,
843-8636

Richard Bizier n'a pas de menu fixe: vous mangez à la bonne fortune de son imagination fertile. Beau décor rustique.

Aux Deux Chaînes;

1218 est, Ste-Catherine,
522-4882

Clientèle de Radio-Canada et du Canal 10 (d'où son nom). Menu sans surprise mais cuisson de qualité par Joseph Balligand.

Beaver Club;

hôtel Reine-Elisabeth,
861-3511

Les magnats de la finance l'ont adopté ainsi que les menus gastronomiques d'Albert Schnell, exceptionnels.

Butch Bouchard;

881 est, de Maisonneuve,
527-1221

Il n'y va plus qu'en client et n'y a laissé que son nom, plus la réputation de ses «rib steaks».

Café de Paris;

hôtel Ritz-Carlton,
842-4212

Salle d'un classicisme irréprochable où se retrouvent les gens de bon ton devant un menu aussi classique que le décor.

Café Martin;

2175 de la Montagne,
849-7525

Ce monument de notre restauration, menacé de disparaître, a été repris par le proprio de la Tour Eiffel et de la Roma. Verdict en suspens.

Chemin du Roy;

639 Notre-Dame, Repentigny,
581-7560

On y a un penchant pour le gibier: le médaillon de sanglier, le faisan d'Oka au riz sauvage. Pour terminer, les crêpes dalmates.

Chez Berge;

585 Victoria, St-Lambert,
465-4633

André Panizza est du Midi: la bouillabaisse est de rigueur. Mousse de brochet et crevettes, fletan aux algues, canard au homard.

Chez Bernard;

275 ouest, Notre-Dame,
288-4288

Ouvert depuis à peine deux mois, les hommes d'affaires y font la queue le midi. Bernard a fait ses armes à La Saulaie et à La Sapinière.

Chez Gautier;

3487 Avenue du Parc,
845-1245

Annexe de la Pâtisserie Belge. On y mange, comme au bistrot du coin, des quenelles, quiches lorraines, poissons grillés.

Chez Georges;

2063 Staney,
288-6181

Haut lieu de rencontres galantes; à ne pas manquer, le médaillon de veau du Père Lati-re et le steak tartare de Georges lui-même.

Chez Jean Cayer (Le Pickwick);

1414 Drummond,
849-4551

C'est tout petit et caché à l'étage d'un building pour médecins. Mais la réputation de sa cuisine en a largement dépassé le cadre étroit.

Chez La Mère Michel;

1209 Guy,
934-0473

Agneau de lait importé de chez Jehane Benoit, lapins venus d'un élevage spécial, herbes cultivées par la patronne qui est exigeante.

Chez Pierre;

1263 Labelle,
843-5227

Porte voisine de chez Cousin depuis un demi-siècle. Plats mitonnés tels la perdrix au chou; mignonnettes de veau cancalaise.

Chez Queux;

158 est, St-Paul,
866-5194

Vieille maison, murs de pierre épais, plafonds hauts, décor cosu, menu traditionnel fin de siècle. Attire les touristes.

Chez Vivienne;

1485, rue Mansfield,
845-2894

Sûrement le plus petit de tous: 8 tables seulement. C'était le Colibri. Chef japonais d'école française. Mousseline de brochet; canard au poivre rose.

Hélène-de-Champlain;

Ile Ste-Hélène,
866-5226

Le maire Drapeau y recevait les notables. Maintenant géré par une société de construction, Campeau. Reste à bâtir.

Aladin

GRILLADES SPÉCIAL

FRUITS DE MER

TOUS LES LUNDIS

Les cuisses de grenouilles à la Provençale

ou

l'entrecôte au poivre flambé
— servis avec salade César

\$9.95

TOUS LES MERCREDIS: LA SOIRÉE DES DAMES

Tous les plats principaux à la carte
— servis avec salade César

1/2 PRIX

avec un léger supplément essayez notre
PARFAIT D'AMOUR

Pianiste du mercredi au dimanche • Croûtons à l'ail et hors-d'œuvre sur votre table • Salade César servie avec tous les plats principaux à la carte.

POUR RÉSERVATION: 336-7770 6255 ouest, boul. Gouin, Montréal

TOUS LES MARDIS

Les pattes de crabe d'Alaska

ou

La brochette de filet mignon

— servis avec salade César

\$9.95

LES DIMANCHES

LE MEILLEUR BRUNCH EN VILLE
AVEC RÔTI DE BOEUF!!!

De 11h à 14h30

Enfants — 1/2 prix

AVEC PIANISTE

\$9.95

RESTAURANT

Granada

SERVANT 100.000 CLIENTS
SATISFAITS PAR ANNÉE

**LE PREMIER
POUR SES
FRUITS DE MER
ET SES STEAKS**

9920, boul. Saint-Laurent,
Montréal
ANGLE SAUVÉ, AU NORD
DE MÉTROPOLITAIN

384-1522



Le guide...

L'EXPRESS;

3927 St-Denis,
845-5333
Style bistro parisien ou se côtoient étudiants et dames patronesses. Saucisses de toulouse, rognons au vermouth, frites réputées.

L'Habitant;

5010 boul. Lalande, Pierrefonds,
684-4398

Maison bicentenaire au bord de l'eau. Omelette aux perles noires, fruité du Nord en robe d'amour, caillies flambées au Calvados.

L'Occitan;

625 boul. St-Luc, St-Luc,
348-9933

Filet de turbot à la gasconne; tripes; anguedociennes; lapin à l'estragon; filet de doré au fenouil.

L'Oeil de Boeuf;

1446 Crescent,
844-1066

Le rôti de boeuf en quatre portions, au prix selon la taille. Comptoir à «sundaes» où on se les prépare soi-même.

L'Imprévu;

5037 Charlevoix,
Montréal-Nord,
327-0252

Petit restaurant français au cœur de Montréal-Nord: steak au poivre, doré au poivre rose.

La Baleinière;

5860 boul. Léger,
Montréal-Nord,
324-2900

Assiette méditerranéenne de fruits de mer avec attention particulière apportée aux légumes: coeurs d'artichauts, asperges, pommes parisiennes.

La Brise;

1230 ouest, de Maisonneuve,
849-1794

Nouvel endroit «in» du centre-ouest: émincé de veau zurichoise, brochette d'agneau au curry; picatta florentine.

La Buissonnière;

Ramada Inn,
1005 rue Guy,
866-4611

Escalope de veau au poivre malgache; filet de rouget au safran; et un très joli nom pour le surf n'turf: le pré et marée.

La Chamade;

1453 est, Bélanger,
727-7040

Cuisine nouvelle et imaginative: rissoles de fromage de chèvre; darne d'esturgeon à l'orange, artichauts à la mousse de foie gras.

Le Champenois;

4028 Masson,
727-9570

Le chef Pierre Arends est un saucier raffiné: lapin sauté au vin des côtes, darne de saumon au Riesling, coquille Saint-Jacques au Noilly.

La Chandelle;

357 ouest, St-Charles, Longueuil,
677-8743

Autant que vous pouvez manger de fondue chinoise, pour \$9.95, ou de cuisses de grenouilles pour \$13.95. Cerveau et riz de veau.

La Charade;

358 est, Notre-Dame,
861-8756

Cuisine maison: moules Marinara en saison, filet de turbot en papillote, côtelette de porc bordelaise, gâteau aux carottes.

La Cloche d'Argent;

hôtel Parc Régent,
288-6666

Le jeune chef Claude Boudoux décore chacun de ses plats, qui vous arrive chaud sous la cloche, avec amour. Belles réussites de cuisine nouvelle.

La Crémaillère;

914 Wilfrid-Laurier, Beloeil,
464-2427

Maison d'époque, grande cuisine, prix à l'avenant: terrine Olympe (inspirée des Troisgros), canard aux baies de roses.

La Devinière;

225 ouest, St-Laurent,
Longueuil
463-0666

Le chef est un saucier. Terrine de canard à l'armagnac en croûte; brochette du pêcheur flambée au whisky; tournedos strasbourgeoise.

La Galerie de l'Entrecôte;

1214 St-André,
286-9011

Deux prix, selon la taille de l'entrecôte servie maître d'hôtel, dijonnaise, aux champignons, à l'ail, poivre vert, bordelaise.

La Galibouffe;

4146 St-Denis,
842-1620

Grandes variétés de beurres différemment assaisonnées et de sauces épicées pour relever les entrecôtes, bavettes et filets minces poêlés.

La Gratinée;

1150 ouest, St-Laurent,
Longueuil,
674-7441

Le patron y fait sa cuisine: faisan au raifort, saumon poché au beurre blanc, rôti de lapin en civet, canard au poivre vert.

La Lavalloise;

hôtel Sheraton Laval,
687-2440

Décor Belle Époque. Menu-type d'hôtel sauf pour le sanglier, en brochette sauce poivrée ou en médaillons au porto.

La Lucarne;

1030 ouest, Laurier,
279-7355

Il était là avant que la rue Laurier devienne à la mode: morue grillée au beurre d'anchois, rognons sautés à la dijonnaise.

La Maison Bradley;

64, Selkirk, Hudson,
458-7727

On prépare à la commande chez les époux Bradley: volailles nourries au grain; ragout de champignons sauvages; pigeonneaux.

La Marguerite;

1472 Crescent,
284-0307

Frais et charmant à l'image de sa patronne enjouée, Denise, qui a entraîné des clients de Chez Georges où elle fut un pilier.

La Marie-Galante;

1488 est, Ste-Catherine,
527-4591

Autre rendez-vous des vedettes-télé du 2, du 10 et du 17; le menu du jour y est la meilleure aubaine.

La Marjotte;

827 est, Roy,
521-5131

Le patron breton, Marcel Marjot, fabrique même ses assiettes dans lesquelles, outre les crêpes, il sert aussi des fruits de mer.

La Niçoise;

4897 Berri,
523-2858

Sous une nouvelle administration, on continue de se spécialiser dans la cuisine du Midi avec accent sur fruits de mer.

La Petite Halle;

1425 Bishop,
849-1294

Frère cadet, et moins cher, des Halles: crêpes, cochonnailles, fondues, choucroute, soupe à l'oignon, gâteaux.

La Petite Marmite;

7064 Pie-IX,
727-3540

Ça ne désemplit presque jamais. Un des rares endroits où on apprête les tripes à la mode de Caen. Aussi 69 sortes de crêpes.

La Pichollette;

1020 St-Denis,
843-8502

L'un des plus élégants de la rue St-Denis. Cuisine aussi raffinée. Lapin à la ciboullette. Profiteroles comme on en trouve peu.

La Rabastalière;

125 Rabastalière, St-Bruno,
461-0173

Filet de sole bergère, sauce crème au vin blanc; cassiolette d'escargots flambée cognac, sauce demi-glace crème et porto. Entrecôte moutarde.

La Rapière;

1490 Stanley,
844-8920

Spécialiste du cassoulet, du jambon de Bayonne, des confits de canard ou d'oie. Adeptes de la cuisine naturelle, s'abstenir!

La Rôtisserie;

hôtel Méridien,
285-1450

Lieu de grande bouffe avant la PDA: oeufs pochés aux moules, feuilleté aux morilles, poussin de Cornouailles à l'ail des bois.

La Relève;

Hôtel de l'Institut,
3535 St-Denis,
873-4163

C'est l'endroit où s'entraînent nos futurs chefs et maîtres d'hôtel. Le risque: là aussi, il y a de bons et de mauvais élèves.

La Sapinière;

Val-David,
322-2020

Marcel Kretz y préside toujours et continue d'en faire l'un des grands relais des Laurentides et de toute la province.

La Saulaie;

1161 boul. Marie-Victorin,
Boucherville,
655-0434

Décor champêtre ravissant, beaux jardins, carte impressionnante et prix qui le sont aussi. Il faut bien payer, aussi, pour le décor.

La Serre;

Château de l'Aéroport Mirabel,
476-1611

Belle vue sur jardin intérieur; vous pouvez jouer au chef en réservant: toque sur la tête, vous «achèverez» des plats qu'on vous a préparés.

La Table;

4024 ouest, Ste-Catherine,
933-1574 et
3917 est, Ste-Catherine,
525-5982

Cuisine provençale parfumée aux herbes. Découvrez ce que sont la bourride et la fagouisse provençale, les andouillettes varoises.

La Tour Eiffel;

1422 Stanley,
844-9525

Baptisé aussi Le Pescatore, donc spécialité de poissons. Maison maintenant vénérable sous même administration que la Roma et le Café Martin.

Hugo;

hôtel Regency Hyatt,
879-1370

Cuisine aussi confortable que les banquettes; suprême de faisan Nemrod; médaillons de veau aux morilles. Régine est à côté.

L'Anse à Mauffette;

505 boul. Perrôt, Ile Perrot,
453-9643

Brunch-buffet du dimanche midi; table d'hôte; spécial de homards frais; rôti de boeuf.

L'Apéro;

hôtel Quatre-Saisons,
284-1110

On y va le midi pour le buffet (vichyssoise, mousse de foie gras, quiches) ou l'après-midi à l'heure du thé. Raisonnable.

L'Assiette au Boeuf;

1220 Crescent,
866-7454

Toutes les façons d'apprêter le boeuf: au poivre, marchand de vin, bouquetière, en brochette. Menus à prix fixe pour deux.

L'Auvergnat;

1231 Lajoie, Outremont,
277-7380

Fondé par Paul Thibaud, ex-chef du St-Amable. Poussin St-Benoit, steak Landry sauce myrtilles, caillies en julienne de légumes et de truffes.

L'auberge des Cèdres;

26, 305e Avenue,
Lac L'Assommoir,
563-2083

Cuisine bourgeoise de campagne: agneau à l'estragon sur brioche maison; ris de veau sauce à la crème fraîche. Sept chambres pour l'après-dîner trop copieux.

L'Entresol;

500 est, Duluth,
849-5100

Choix quotidien de cinq plats mijotés en table d'hôte: boeuf braisé au thym, boeuf aux olives noires, sauté de veau aux poireaux, blanquette.

L'entrecôte Bordelaise;

1458A Crescent,
844-2621

Royaume du steak frites cher aux Français et des pâtisseries: Pithiviers, Paris-Brest, strudel. Ambiance bistro rive gauche.

La Vieille France;52 St-Jacques,
845-1575

Plats classiques: salmis de canard; ris de veau au Madère; rognons de veau au Noilly; civet de lapin; veau Marengo.

Le Béarn;5613 Côte-des-Neiges,
733-4102

Cuisine bourgeoise: ris de veau en croûte, cervelle à la niçoise, lapin, rognons. Les abats sont achetés frais chaque semaine.

Le Bercail;1238 St-Denis,
288-4504

C'est tout petit, avec petits prix pour le menu du jour. Cuisine maison: cervelles de veau, grillades, plats mijotés.

Le Bordelais;100 ouest, boul. Gouin,
337-3540

Grillades sur bois d'érable; escargots en brioches, filet mignon au poivre rose; lapin à la moutarde. Les dames ne paient que moitié prix le mercredi.

Le Borduas;1257 Amherst,
522-1554

Chevreau en ragoût ou papillote (quand disponible); grande choucroute sur commande; brochette de filet de dinde sauce mandarine.

Le Castillon;hôtel Bonaventure,
878-2332

Là-haut dans le béton, vue périphérique sur jardins. Cuisine nouvelle du chef Norbert Brandt. Bonne cave. Grands service et confort.

Le Caveau;2063 Victoria,
844-1624

Ambiance chaleureuse, service souriant et menus à prix fort abordables, même le soir. Soupes faites comme à la maison.

Le Chambertin;9 Place Frontenac, Pointe-Claire,
695-0620

Au menu, tous les grands plats classiques, du canard à l'orange au boeuf Wellington. Exception: crêpes au boeuf bourguignon.

Le Colonial Français;100 boul. Taschereau, Laprairie,
659-5489

Crêpe de fruits de mer, gratin de crevettes au Pernod, noisettes d'agneau à l'estragon, lapin poivrade, soufflé au Grand Marnier.

Le Fadeau;423 St-Claude,
878-3959

En l'avertissant 24 heures à l'avance, le chef Henri Wojcik, pionnier de la cuisine nouvelle, vous préparera un grand «dîner-dégustation».

Le Foyer;102 ouest, St-Antoine,
844-3888

Jurgen Mehlhorn fut 17 ans chef exécutif du Hilton Dorval; dans cette ancienne brasserie, on mange tout autant des sandwiches sur le pouce que des plats cuisinés.

Le Fripon;436 Place Jacques-Cartier,
861-1386

Grande assiette de homards (deux) grillés, bouillis ou froids à \$13.95 par personne. Cuisine ouverte jusqu'à 3 heures du matin.

Le Gavroche;2098 est, Jean-Talon,
725-9077

«Cuisine franche, simple, intelligente», dixit Françoise Kayler. Cocotte d'escargots; noisettes d'agneau au poivre vert; entrecôte au vermouth.

Le Grand Veneur;3575 boul. Bellerive, Carignan,
658-3023

Vieille maison dans boisé: le poussin vallée d'Auge; filet mignon en chevreuil, grenadin de veau à la crème, fraises au poivre.

Le Jardin du Ritz;hôtel Ritz-Carlton,
842-4212

Les canetons y grandissent chaque été dans le jeu d'eau; ils ne risquent pas, eux, de s'étouffer avec les additions. À faire pour dire qu'on l'a fait.

Le Jardin St-Denis;1615 St-Denis,
288-2023

Chef laotien dont la réputation a couru de bouche à oreilles. Menu gourmet diététique. Pour les autres, sauces remarquables.

Le Lutèce;630 ouest, de Maisonneuve,
844-7080

C'est lui, le tout p'tit entre Eaton's et La Bale. Oasis dans le macadam qui a retrouvé son âme grâce à ses nouveaux proprios. Gentil et soigné.

Le Marignan;2067 Stanley,
288-3434

Les avocats du coin l'ont adopté, c'est dire! On mange sous la verrière et sur de moelleuses banquettes. Cuisine française raffinée.

Le Médoc;2880 boul. St-Charles, Kirkland,
845-9461

C'était un restaurant mexicain, en dépit de son nom. Il est redevenu français avec ses nouveaux proprios, dont un chef de Montpellier.

Le Mas des Oliviers;1216 Bishop,
861-6733

Cuisine provençale. On y trouve des sardines grillées au romarin (ce qui est rare), le steak sauvage, le turbot poché de la divatte.

Le Mignolet;Mont-Tremblant,
425-7575

On y court pour sa mousseline de grenouille sauce ciboulette, le feuilleté de foie de caille, les aiguillettes de pintade au coulis d'épinard.

Le Mitoyen;652 Place Publique, Ste-Dorothée,
689-2977

Décor plus que centenaire: feuilleté de grenouilles au cresson; côte de veau à la crème de petits choux; râble de lapin farci à l'estragon.

Le Navire;427 St-Vincent,
866-8307

Moules au gratin de brocolis; feuilleté de saumon à l'oseille; confit de canard du Béarn; fricassée de lapin aux poires.

Le Paris;1812 ouest, Ste-Catherine,
937-4898

Sa meilleure référence est que les autres chefs y vont manger. À l'honneur: boudin, andouillettes, foie de veau.

Le Pen-Castel;12444 Ranger, Cartierville,
331-4945

Terrine de lapin; homard sauce corail; saumon au poivre vert; ris de veau à la crème avec truffes; rognons de veau au Calvados.

Le Petit Havre;443 St-Vincent,
861-0581

Les gens du Palais de Justice apprécient depuis longtemps son rapport qualité/prix, son plateau de fromages, le pâtissier maison.

Le Pierre de Coubertin;hôtel Quatre-Saisons,
288-1110

Toujours les soufflés, mais moins à l'honneur que jadis. Soles et turbots aéroportés frais. Plusieurs vins de haute gamme.

Le Pichet;2155 Mackay,
845-9461

Denyse Filiatrault n'y est plus actionnaire. Rognons à la moutarde, fondue chinoise, filet de doré en papillote, flan de saumon.

Le Pistou;139 ouest, St-Paul,
849-3303

Jean Gabrièle, ex-ingénieur, cuisine ses recettes de famille. Admirable soupe au pistou, daube niçoise, lanque de veau aux câpres.

Le Plat d'Argent;1790 boul. des Laurentides,
Vimont, Laval,
669-6874

L'orgueil des des gens de Laval: cailles au nid, feuilleté du Périgord, sole soufflée Amiral, rognons de veau flambés.

Le Plogonnec;1 boul. Ste-Rose, Laval,
625-1510

Chef breton: sole soufflée du Plogonnec, lapereau à la mode de Bretagne.

Le Relais St-Denis;2035 St-Denis,
849-8802

Du Cénol (son ancien nom) on a conservé le sanglier sauce poivrade, le steak de bison. Ecrevisses sauce Nantua, filet de boeuf aux trois épices.

Le Script;1180 Wolfe,
522-2144

Les gens de Radio-Canada l'ont adopté: agneau en côtes; feuilletés au Roquefort; sole farcie; ananas surprise.

Le St-Amable;188 St-Amable,
866-3471

L'endroit chic du Vieux-Montréal. Grande carte ou une portion de foie gras de Strasbourg au naturel vous coûtera \$14.

Le St-Trop;251 Morin, Ste-Adèle,
229-3298

Chez Castel est mort, mais son chef et son gérant se sont alliés pour lancer, là où se trouvait la Chaumière, une grande table déjà fort courue.

Le Surcouf;51 Ste-Anne,
Ste-Anne-de-Bellevue,
457-6699

Veau aux morilles; cassolettes du pêcheur; filet de sole au vermouth, lapin à la crème, coquelet au curry.

Le restaurant français de haute distinction dans le Vieux Montréal



188, rue Saint-Amable

du lundi au vendredi:
11h 45 à 15h
Tous les jours de 18h 30 à minuit



LE RESTAURANT FRANÇAIS DU VIEUX MONTRÉAL

L'INVITATION du CAPITAINE

Tous les mardi, mercredi et jeudi.
REPAS DU SOIR À LA TABLE D'HÔTE
GRATUIT

Pour la dame accompagnée
Un seul repas gratuit par couple




Votre hôte M. Roger Le Chef Jean Jacques

429, rue Saint-Vincent • Pour réservation: 866-8307/08
FERMÉ LE DIMANCHE

Divertissement, joie et bonne humeur avec **ANDRÉ et BERNARD** accordéonistes

Du lundi au vendredi de 12h à 15h,
Superbe buffet chaud et froid **\$4.95**
Table d'hôte **\$3.95**

SALLES DE RÉCEPTIONS DISPONIBLES

Le guide...



Le Troquet à Lina;

465 St-Jean,
842-6403

L'hôtesse a un p'tit accent «parigot» et sa cuisine aussi: rosette de veau, ris de veau; doré au vin blanc.

Le Vaccarès;

96 St-Charles,
St-Jean-sur-le-Richelieu,
347-9479

La patronne est niçoise, ce qui explique les queues de langoustines au Ricard. Petoncles au beurre blanc, rognons de veau dijonnaise.

Le Vert Galant;

1425 Crescent,
844-4155

Décor Louis-XIII et grand confort: terrine de truite, velouté d'épinards aux huitres, quenelles de brochet, filet de turbot en croûte.

Le Vieux Bourg;

425 McGill,
845-2751

Il ne faut pas y jouer collet monté avec Yvette et Bébert: céleri remoulade frais, tripes bretonnes, cassoulet, pot-au-feu maison.

Le Vieux Moulin;

297 Bord-du-Lac, Pointe-Claire,
697-1543

Au cœur du village: darne de saumon poché sauce champagne; caille sauce Grand Marnier, cerises jubilé flambées au kirsch.

Le Vieux Rafiot;

406 St-Sulpice,
288-7770

On y vante la «soirée de la marine» à prix unique par personne, avec danse à l'accordéon musette et service en patins à roulettes. On y mange aussi.

Les Chenets;

2075 Bishop,
844-1842

Plateau de 60 fromages, vins à \$6,000 et menu gastronomique (sur réservation seulement) à plus de cent dollars pour deux.

Les Grisons;

6150 boul. Henri-Bourassa,
322-6760

Fête ses 15 ans cet automne. Steaks de marque rouge; fruits de mer; fondus suisses, chinoises, bourguignonnes.

Les Halles;

1450 Crescent,
844-2328

Landury et Beauquier s'arrangent pour inscrire une nouveauté presque chaque jour à leur menu déjà l'un des plus alléchants de la ville.

Les Trois Arches;

11131 Meighen Road,
683-8200

Grande cuisine dans grand manoir: saumon à l'oseille; salmis de faisan au poivre vert; boeuf farci en croûte bouquetière.

Les Trois Tilleuls;

290 Richelieu, St-Marc,
584-2231

Belle vue sur le Richelieu en dégustant le homard aux palourdes, le lapin à l'ail en chemise, le ris de veau au cidre de Rougemont.

Maison de Beaujeu;

320 est, Notre-Dame,
861-0876

Le chef-proprio est bourguignon, son boeuf l'est donc aussi. Endives bruxelloises au gratin, filet en chemise sauce poivre vert.

Mon Village;

2760 St-Charles, Hudson,
458-5331

Le boeuf y est à l'honneur dans des coupes aux noms historiques. Également le shish kebab et les langoustines à la provençale.

Parrain Marraïne;

479 St-Alexis,
849-7058

Le patron a, depuis longtemps le sens de la restauration théâtrale et de la bonne bouffe. Ferme par un incendie, il repart de plus belle.

René Varaud;

Les Terrasses,
705 ouest, Ste-Catherine,
843-8592

C'est cher, mais hautement justifié par le raffinement de ses créations. La pintade farcie à la mousse de homard vaut à elle seule une visite.

Salon des Cent;

1647, rue St-Denis,
288-4801

Enchaînement de salons presque particuliers. Surtout du boeuf et des poissons, plus lapin casserole aux champignons; cailles à l'armagnac.

Thorncliffe;

136 boul. Labelle, Rosemère,
621-5540

Avant l'autoroute, on y faisait halte. Vaste choix de grillades, de poissons et fruits de mer et d'escalopes de veau.

Tiffany's;

2045 Crescent,
288-0144

Décor signé George Durst qui l'avait fondé. Cuisine signée Alain Marasi qui, malgré ses 26 ans, renie la cuisine nouvelle.

Le Tromblon d'Argent;

1610 St-Hubert,
849-3214

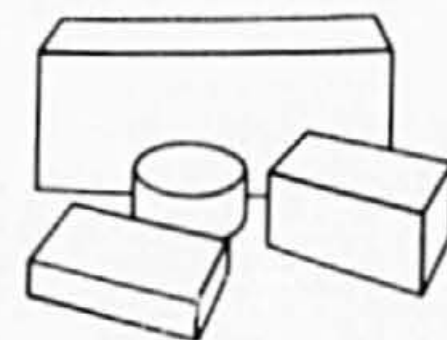
Avocats et médecins du quartier profitent de ses 4 menus du jour à prix fixe: mousse de saumon, médaillons de boeuf Andreff.

L'ARISTOCRABE

Le crabe des neiges,

un mets à reconnaître à sa juste saveur.

Découvrez le crabe des neiges... un délicieux fruit de mer qui se prête à de multiples préparations. Vous trouverez l'Aristocrabe au comptoir des produits surgelés et au rayon des produits en conserve dans tous les marchés d'alimentation.



Les producteurs de crabe des neiges du Québec
en collaboration avec le



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

Deux superbes livres aux Editions La Presse

Pique-niques pour amoureux

par
GABRIELLE KIRSCHBAUM



Pique-niques pour amoureux est un joyeux hommage à la bonne chère et à l'amour. 140 recettes groupées en 50 menus font le tour des saisons et mettent à profit les richesses que la Nature offre au cours de l'année.

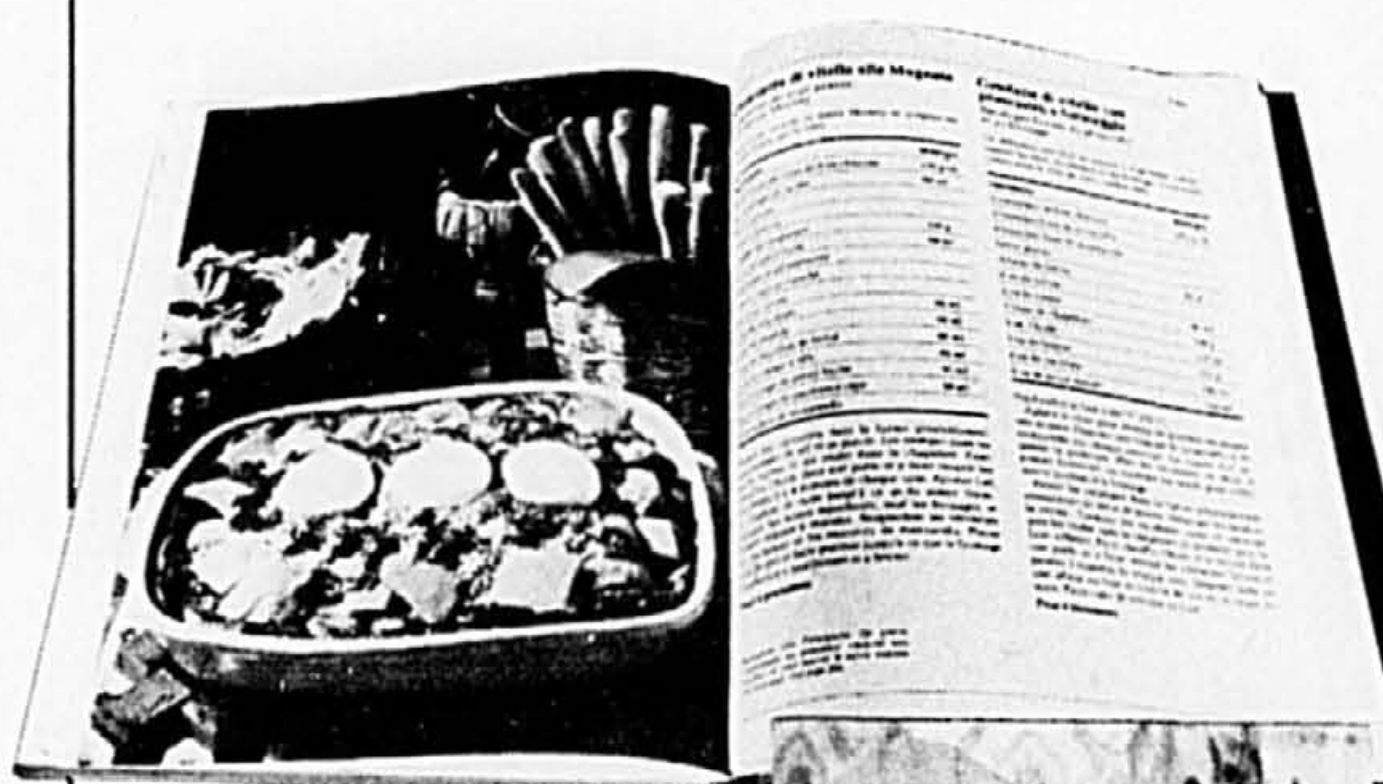
Un cadeau idéal

- * Présentation luxueuse
- * Illustrations captivantes
- * Couverture rigide * Jaquette
- * Papier ivoire Alpaca

La fine cuisine italienne

du chef Pasquale Carpino

Un vrai livre de «cuisine italienne»
pour la «cuisine d'ici»



- * 240 pages
- * Couverture rigide et jaquette
- * Superbes illustrations couleurs
- * Plus de 300 recettes clairement expliquées et faciles à réussir
- * Hors-d'oeuvre, soupes, pâtes, poisson, volaille et gibier, boeuf, veau, porc, agneau, oeufs, légumes, salades et desserts

TOUT Y EST!



**OFFRE SPÉCIALE AUX ABONNÉS
DU JOURNAL «LA PRESSE»**

15,95\$

chacun

(Prix régulier 19,95 \$)

BON DE COMMANDE

Veuillez me faire parvenir: () exemplaire(s)

Pique-niques pour amoureux à 19,95\$ ch.*

() exemplaire(s) *La fine cuisine italienne* à 19,95\$ ch.*

* ou puisque je suis abonné, au prix de 15,95\$ chacun.

(No d'abonné:)

IMPORTANT

Joignez à ce bon de commande un chèque ou mandat payable aux Editions La Presse. Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

VISA NO ☐

MASTER CARD NO ☐

Adressez le tout à:

Les Editions La Presse, Ltée
7, rue Saint-Jacques
Montréal, Québec H2Y 1K9

NOM

ADRESSE

VILLE

PROV.

CODE POSTAL

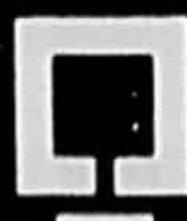
TÉL.:

Montant ci-joint:

Québec
Société des

Faites connaissance

Il y a du nouveau à la cave à vin des Québécois:
un armagnac importé et mis en bouteilles
par notre Société des alcools.



*Et rappelez-vous:
la modération
a bien meilleur goût...*

SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
La cave à vin des Québécois

GRÈCE

La cuisine grecque a subi l'influence de sa longue occupation par la Turquie: c'est pourquoi on y trouve les kebabs. Plus caractéristiques sont les «meze», ou hors-d'œuvre grecs, feuilles de vignes farcies, moules à la sauce piquante, oeufs de mullet, viande séchée à l'ail, olives vertes et noires et, bien entendu, l'ouzo et le vin retzina.

Arachova;

256 ouest, St-Viateur,
274-7828

Réputé surtout pour son slouvaki: brochette de cubes d'agneau marinés dans l'huile et les épices, cuite au charbon de bois, insérée dans du pain de «pita» et arrosée d'un mélange d'herbes et de yaourt.

Avenue Grecque;

5583 Avenue du Parc,
270-1304

Décor ravissant avec tapisseries, broderies, poteries et costumes crétois. Moussaka à base de boeuf rehaussée de muscade.

Chez Demos;

168 est, Prince-Arthur,
845-4533 et
2210 Guy,
933-8023

Dans l'un et l'autre, l'ambiance est bon enfant et sans prétention. La viande du shish kebab est tendre et bien marinée.

Chez Matala;

3625 St-Denis,
844-9673

C'est minuscule mais vaut la visite si seulement pour les caillots à la grecque sur charbon de bois, sauce aux herbes fraîches.

Colosse de Rhodes;

500 est, Duluth,
527-7318

Poulet payson sur charbon; brochettes de poulet et autres variétés de kebabs. Côtelettes d'agneau. Poissons.

Dionysus;

5301 Avenue du Parc,
277-8940

L'un des anciens où le patron, parfois, se joint à la danse. Kebab d'espagnole et de poivrons verts. Grand buffet.

L'Etoile Grecque;

4050 Parc Lafontaine,
523-9444

Portions abondantes à bon prix. A lui seul, le plat de hors-d'œuvre variés peut constituer un repas.

L'oncle Georges;

1231 de la Montagne,
866-0831

Occupe le local de ce qui était l'Adonis. Le chef Alexatos Kalifina y demeure et soigne autant ses hors-d'œuvre que ses pieuvres frites.

La Jardinière Grecque;

200 ouest, Bernard,
272-9111

Spécial du jour: 2 slouvakis sur brochette, salade grecque, riz à la vapeur, pommes de terre maison pour \$3.75

Le Symposium;

5334 Avenue du Parc,
274-9547

En haut, c'est plus guindé. Essayez l'agneau à la Priam. En bas, on apporte dans un panier à votre table le poisson pour votre choix.

Les Enfants du Pirée;

300 est, Duluth,
849-0356

Sur un coin de rue grouillant avec beaucoup de fenêtres, salle en L autour de la cuisine ouverte. Apportez votre vin.

Milos;

5357 Avenue du Parc,
272-3522

Grandes tables de famille dans ancien entrepôt qui a conservé son plancher de bois. Crevettes en cocotte avec piments, tomates et fromage feta.

Miss Hellas;

203 ouest, Mont-Royal,
849-6578

Ceux du vieux pays s'y retrouvent 24 heures sur 24. On choisit au comptoir, de même que parmi huit vins grecs à boire au verre.

Molivas;

4859 Avenue du Parc,
271-5354

Les propriétaires ont donné à leur restaurant le nom de leur village d'origine. Et, par tradition, n'y servent que poissons et fruits de mer.

Myconos;

2075 de la Montagne,
849-7407

Connu aussi comme Matty, nom du patron. Cuisine arménienne en plus, dont la pizza avec viande assaisonnée servie avec du yaourt.

Palais Corfu;

1424 Bishop,
842-6429

C'est grandiloquent sur deux étages, jour et nuit, chapelle d'ex-voto côtoyant l'orchestre, et ascenseur à une place vieux de 80 ans.

Psaropoulos;

5258 Avenue du Parc,
271-2130

Psarotaverna avec au menu toutes les grandes spécialités du pays.

Sabayon;

660 ouest, Sherbrooke,
288-0373

Style très conservateur, en contraste aux autres, au sous-sol d'un grand building. Mais on laisse tomber les airs à l'heure de la danse.

Zita;

5292 Avenue du Parc,
274-9313

Autre taverna du coin. Outre le poisson à la livre, on apprête le poisson-scie en brochette. Morue séchée avec pommes de terre à l'ail.

GRILLADES

Beukiri;

748 Peel,
866-3324

Son chef a gagné des prix à des concours culinaires. Repas gastronomiques sur commande. Steaks de saumon sur charbon de bois.

Barnsider;

2250 Guy,
935-8454

Le menu a la candeur de dire que le steak bien cuit n'est pas recommandé. Surlonge servi sur rôtie avec beurre à l'ail.

AUTIQUE **Tastevin**
CORSAIRE

CUISINE FRANÇAISE

- FRUITS DE MER
- FONDUES, RÔTI DE BOEUF SERVI AVEC VIN

Accordéoniste
438, Place Jacques-Cartier, Vieux Montréal
Pour réservations 866-9439

Une belle table, un bel avenir

(Françoise Kayler, LA PRESSE)

«Chef de l'année 1980»

François Keller, médaillé d'or aux olympiades culinaires de Francfort 1980.

Brunch du dimanche midi

MENU GASTRONOMIQUE
du vendredi au dimanche
FERMÉ LE LUNDI

10% de réduction sur présentation de ce coupon

Le Vieux Richelieu

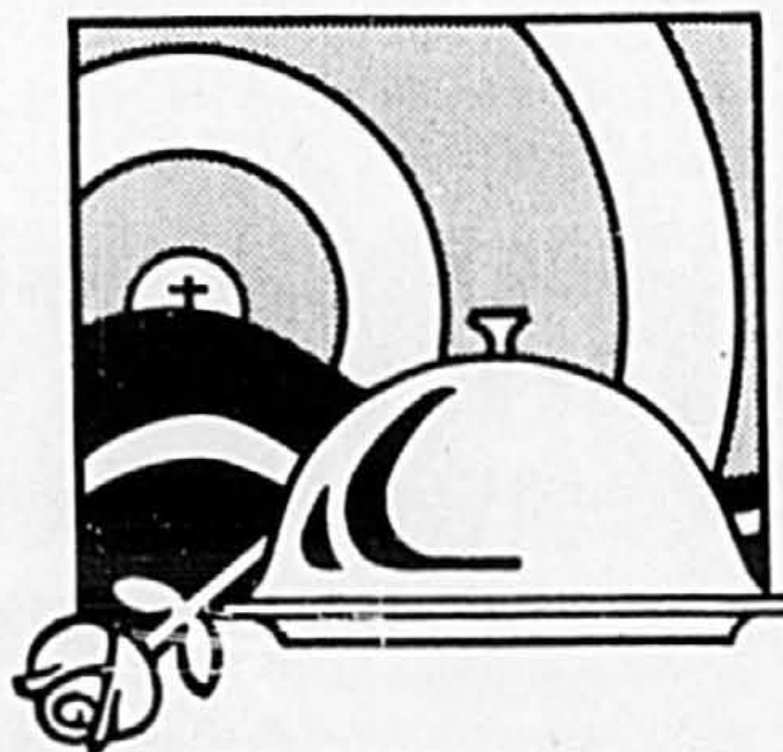
100, 4e Avenue

Richelieu

658-4323

La Cloche d'argent

Un repas au pied du Mont-Royal



Un délice pour les yeux, une caresse pour le palais... voilà la cuisine de notre chef Claude Boudoux! Gourmets avertis, c'est un rendez-vous.

Réservations: 288-6666

La Cloche d'argent
Hôtel Le Parc-Régent
3625, ave. du Parc, Montréal

R

UN HÔTEL REGENT INTERNATIONAL

Le guide...



C.J.'s;
1255 Université,
871-8197

Les frères Ruben y appliquent la même méthode qu'au Curly Joe's et à la Diligence: grillades à bon prix, bar-salade impressionnant.

Curly Joe's;
1453 Metcalfe,
845-5226

Pour \$9.95: 50 choix au comptoir à salade, filet mignon, tarte maison. Et votre enfant mange pour rien un «steerburger» et frites.

Joe's Steak House;
1459 Metcalfe,
842-4638 et
42 est, Notre-Dame,
866-7795

Sauf erreur, ce fut le premier de tous à faire cuire les steaks sur charbon de bois et en lancer la mode ici.

Gibby's;
298 Place d'Youville,
282-1837
Réputation devenue internationale. On dit qu'il devra démentir au boul. Décarie. Encore temps de voir ce site historique.

Klondike;
5805, Transcanadienne,
Ville St-Laurent,
744-5841
Salade César, crêpe au crabe, côte de boeuf au jus, steak Diane flambé, steak Diane, filet de sole farci au crabe.

L'Amuse-Côte;
2140 de la Montagne,
849-4205 et
6656 Décarie,
731-5333
On vous y servira vos mini-côtes longues même avec du spaghetti si l'estomac vous en dit.

La Bifthèque;
6705 Côte-de-Liesse,
St-Laurent
739-6336
Dans une maison de pierre des champs, on trouve aussi une boucherie où acheter sa viande et une boulangerie. Bifteck de 16 onces à \$8.95.

La Boucherie;
343 est, St-Paul,
866-0782

A le charme de son hôte, Pierre Marcotte qui conseille le carré d'agneau et une visite au piano-bar de son épouse Shirley Théroix au sous-sol.

La Diligence;
7385 Décarie,
731-7771

Le bar-salade à lui seul est mémorable: 6.000 personnes y défilent par semaine. Il faut essayer le «mud pie», tarte à la glace au café dans croûte au chocolat nappée d'une sauce au chocolat pur!

**L'Entrepôt
(des côtes levées)**
120 est, St-Paul,
861-3753

Son nom indique sa spécialité. On y apprête des côtes de cochon de lait.

Laurier Bar-B-Q;
381 ouest Laurier,
273-3631

On y vient de loin pour ce petit goût spécial de ses poulets et de sa sauce. Paul Laporte refuse toujours d'y vendre de la boisson.

Le Tournebroche;
Château Champlain
Pain tout chaud sorti du four devant vos yeux. Pièces de viande rôtissant à la broche. Aussi choix de poissons et crustacés.

Moishes;
3961 St-Laurent,
845-1696
On y va depuis l'avant-guerre pour ses steaks bien à point, bien vieillies (dans le bon sens du terme) et ses latkes dorés.

Place des Côtes Levées;
7605 Lacordaire,
255-2300 et
320 boul. Taschereau,
Greenfield Park,
462-3272

Jean Scofield, le patron de «la Mise au Jeu» du Forum, fait à nouveau fortune en exploitant l'engouement pour ce genre de grillades.

Schneider's;
5839 boul. Décarie,
731-3376

Plus ancien encore que Moishes. Steak à la Schneider avec sauce soya champignons. La serveuse Edna et ses gâteaux font légende.

The Bar B Barn;
1201 Guy: 931-3811 et
3300 des Sources, Dollard,
683-0225

Ces messieurs vont à celui de la ville en businessman, et à celui du West-Island en chef de famille. A l'un et l'autre ils trouvent, outre les côtes levées, le poulet «southern broiled».

GRILLADES et FRUITS DE MER

Aladin;
6255 ouest, boul. Gouin,
336-7770

Steak «forêt noire», flambé avec une sauce cognac avec morilles, champignons et truffes. Oranges Grand Marnier. Plats italiens.

Beulac;
801 est, de Maisonneuve,
523-3792

Château de la mer flambé (pour deux): filet mignon flambé au cognac, plus homard, langoustines, cuisses de grenouille, crevettes, sur nid de riz.

Claude St-Jean;
62 boul. Taschereau,
Greenfield Park
672-3330

Le tour de taille du patron témoigne qu'il aime autant sa cuisine que sa clientèle qui compte tous les grands noms du hockey.

Granada;
9920 St-Laurent,
384-1522
Brochettes de filet mignon ou de fruits de mer. Festival de crabe les vendredis soirs. Rosbif.

La Baleinière;
5860 boul. Léger, Montréal-Nord,
324-2900

Assiette du harpon; assiette du Nan-tucket; queues de homard au Pernod. Musique d'orgue et d'accordéon.

**La Grange
de Repentigny;**
403 Notre-Dame, Repentigny,
581-1548

Jambon à l'érable de la cabane, fondue québécoise; velouté aux palourdes; l'assiette chaudière; café flambe.

La Sauvagine;
115 est, St-Paul,
861-3210

David Dias, du Solmar, y apprête ses plats à la portugaise et à la française. Casseroles de fruits de mer; homards gratinés; pous-sins en cocotte; cailles au cognac.

Le Nautique;
438 Place Jacques-Cartier,
866-9430
Trois salles à manger et trois spécialités: fruits de mer, grillades et fondues. On mange au son de l'accordéon musette.



**NOS STEAKS ONT FAIT
NOTRE RÉPUTATION...**

**Le roi du rôti de boeuf
...NOUS Y TENONS**

**NOUS SERVONS AUSSI DE SUCCULENTS
FRUITS DE MER**

LA MAISON DU STEAK

KLONDIKE

GRILLADES, STEAK • SALLE À MANGER BRASSERIE

RÉSERVATIONS: 744-5841

Ouvert 7 jours par semaine: Samedi et Dimanche, goûter notre buffet

Angle boul. Métropolitain et du chemin
de la Côte-de-Liesse. Sortie 65

La Place du Steak;

routes 2 et 20, Pointe-Claire,
695-3133

Le Sirloin Barn;

5050 Paré,
737-3673

Outre la variété de grillades, choix de poissons cuits au four: doré, sole, perche, saumon. Rôti de bœuf à l'anglaise.

Le Toit Rouge;

5440 est, Sherbrooke,
259-3748

Face au Village Olympique, on mange entouré de poissons tropicaux. Fantaisie du menu qui propose le «château Briand» (sic)

Rib'N'Reef;

8105 boul. Décarie,
735-1601

La côte de bœuf au jus se compare à celle du Creighton's, à Fort Lauderdale. Le patron Roger Gratton est un raconteur intarissable.

Rustik;

47 St-Jean-Baptiste, Châteauguay,
691-2444

Carré d'agneau au charbon de bois; festival de homard en mai et juin; brunch au champagne le dimanche.

Silo Rouge;

8255 boul. Taschereau, Brossard,
676-0306

Les familles et groupes de la rive Sud le connaissent bien; buffet avec spectacle les samedis soir; brunch du dimanche; menu pour enfants.

Terramare;

3633 boul. des Sources, Dollard,
683-4353

Assiette du pêcheur; assiette du capitaine; assiette du marin; assiette du chef; on trouve de tout pour l'assiette du client.

Terrasse des Sources;

3360 boul. des Sources, Dollard,
683-4250

Spécial sept jours par semaine, mais de 17h à 18h30 seulement: dîner de homard frais de la Nouvelle-Écosse à \$7.95 avec bar-salade.

Vita;

10714 Pie-IX,
321-2340

Brochettes de filet mignon ou de crevettes ou de pétoncles. Fondue chinoise, Fondue St-Jacques (pétoncles dans fumet de poisson).

INDE

Il n'y a pas de cuisine nationale en Inde, tant elle est diversifiée selon les régions. Quant au célèbre curry, c'est en réalité la prononciation anglaise du mot kari qui signifie sauce. Il serait plus exact de définir le kari comme la combinaison des épices qui entrent dans la préparation des viandes, poissons, légumes en ragoût. Presque tous les restaurants, ici, ont un four tandouri qui confère aux aliments, et au pain «nan» entre autres, une saveur particulière.

Kipling;

1461 Crescent,
284-0133

Une dizaine de plats au kari et tout ce qui peut se faire au four tandouri: poulet, kebab, poisson, bœuf haché, cailles, crevettes.

Le Paon;

6107 Avenue du Parc,
274-3317

Le poulet tandouri est d'abord mariné dans un yaourt maison aux herbes et épices. On admire aussi les saris de la patronne.

Le Pique-Assiette;

2051 ouest, Ste-Catherine,
932-7141

Ici, le yaourt du poulet tandouri est aromatisé d'ail et de gingembre. Dîner pour deux avec soupe aux lentilles et plats variés.

Le Pousse-Pousse;

316 Emery,
842-2958

Le menu est presque aussi long que le restaurant; four tandouri importé d'une pièce, de l'Inde. Cuisine au curry du nord du pays.

Maharaja;

2124 Drummond,
842-7422

Gamme de curry qui est la spécialité de la maison: poulet, agneau, bœuf, crevettes et légumes au curry.

Modern Curry;

1448 Mackay,
932-8016

Vingt recettes différentes de bœuf ou de poulet apprêtées au curry.

ITALIE

La grande cuisine italienne existait bien avant la française, et les Romains, déjà, connaissaient les raffinements de la table. Marco Polo rapporta de Chine le secret des pâtes. Mais la cuisine d'Italie, c'est bien autre chose que celles-ci. Personne d'autre n'apprête le veau avec le raffinement d'un Italien. Il y a le jambon de Parme, les succulentes charcuteries de Milan et Bologna, ses fromages tels le Gorgonzola et le Parmesan, son risotto, son fritto misto et sa zuppa inglese, ses glaces, ses pâtisseries et ses vins. Et la façon!

Al Caretto;

2204 ouest, Ste-Catherine,
933-6633

Cuisines régionales de toute l'Italie. Copieuse antipasto servie sur ravissante charette peinte dont l'endroit tire son nom.

Alhambra;

40 Place du Commerce, Ile des Soeurs,
761-7894

Médailleur de veau à la Francesca: filet de veau cuit dans une préparation de jaune d'œuf, de fromage et de beurre. Spécialités américaines.

Antico Martini;

6450 Somerled,
489-6804

Son patron affirme que ses canelloni sont les meilleurs en ville. Aussi, scaloppine Princesse avec jambon, pointes d'asperges, deux fromages et sauce au vin.

Angelo il Cacciatore;

1184 Crescent,
861-8791

Angelo Mira n'y est plus, mais a légué, en plus de son nom, sa tradition de cuisine imaginative et de service chaleureux.

Bellavista;

1365 Montée Masson, Duvernay, Laval,
661-2544

Les clients redemandent son boccioni maison, qui est un veau roulé avec prosciutto et fromage proviera. Fruits de mer.

Bermini;

3474 Avenue du Parc,
845-9149

Le veau, principalement, y est apprêté de neuf façons, depuis le classique à la Marsala à l'inévitable «alla Parmigiana».

Bianca & Franco;

7143 St-Dominique,
274-1122

Les Italiens du quartier y vont depuis longtemps. Pâtes faites sur place, les légumes viennent tout frais du marché Jean-Talon voisin.

Café Via Roma;

7076 St-Laurent,
277-3301

Pâtes faites sur place. Scaloppine Diane: farcie au jambon italien et fromage, sauce crème Alfredo, servie avec fettucini.

Casa Dona Maria;

1580 Chemin Chambly, Longueuil,
677-2889

Vient de s'agrandir après quinze ans pour accueillir une centaine de convives. Toutes les principales recettes de veau. Assiette du pêcheur.

Casa Napoli;

6728 St-Laurent,
274-4351

Sergio Leone y donne rendez-vous à Charlebois, et Lollobrigida y rapplique. Pour déguster les moules à la tarantina ou le linguine aux palourdes.

Casa Valentino;

1800 est, Ste-Catherine,
525-8477

Cadre intime pour couples. Fettucini pepperonata: sauce crème à peine tomatoise avec piments doux et parmesan. La maison a son mélange spécial d'épices.

Chez Magnani;

9245 Lajeunesse,
387-6438

L'ancêtre en longévité et en qualité. Il se flatte d'élever lui-même ses veaux dont la viande est à couper avec la fourchette.

Chez Ubaldo;

6562 St-Laurent,
274-1488

Claudio et Santa Chiavatti font eux-mêmes la cuisine de leur province des Abruzzes, fortement épicée et relevée.

Chianti;

5016 boul. Décarie,
486-7805

Fruits de mer et nouilles vertes; patates de crabe à la diablo avec linguini.

Chez Vito;

5412 Côte-des-Neiges,
735-3623

C'est immense, mais au travers des montagnes de pâtes on trouve, quand on demande, du poisson frais et des langoustines fraîches en saison.

AUBERGE



LAC BROME

400 Lakeside Road, Foster Qué. J0E 1R0

Située sur la rive du lac Brome et en plein cœur de la campagne de l'Estrie

Restaurant «Viking», bar, 29 chambres
SMORGASBORD DANOIS

et spécialités locales tels les fromages de St-Benoît du Lac, les canards du Lac Brome, jambon de ferme, etc.

Réservation: 1-514-243-5755

*Auberge
du
fenil*

RR. 1,
EASTMAN,
Qué. J0E 1P0
514-297-3362



«Les Cantons pour de bon»

Venez dans les Cantons de l'Est et profitez d'un délicieux repas, d'une nuit de repos ainsi que du déjeuner et ceci à peine à une heure de Montréal par l'autoroute des Cantons de l'Est.

Rôtisserie

Au Poulet Doré

340 est. rue
Sainte-Catherine
près de Saint-Denis

288-2441

Le guide...



Foro Romano;

6750 boul. Taschereau,
465-2629

Ouvert depuis dix-huit mois. Fettucini aux fruits de mer. Médailon de veau flambé à table: sauce vin blanc demi-glace, champignons échalotes et cavatelli. Assortiment de fruits de mer en plus des spécialités italiennes.

La Belle Fontaine;

1230 boul. Labelle, Chomedey,
681-1260

En plus des pâtes traditionnelles, beaucoup de viandes flambées au cognac.

La Campagnola;

1229 de la Montagne,
866-3234

Cuisine robuste de campagne comme l'indique le nom: pâtes maison; spaghetti avec caviar et saumon fumé; veau sauce vermouth, tomate et moutarde.

La Lanterna Verde;

1560 Herron, Dorval,
631-6434

Décor de cinéma avec colonnes, marbres miroirs: donc beaucoup de pièces flambées faites avec panache à votre table.

La Locanda Fiorentina;

2077 Stanley,
842-6522

Dans un décor super-sobre, Roberto Tommei orchestre de beaux festins de belle grande cuisine classique et fine, avec d'heureuses touches personnelles.

La Rustica;

1175 Union,
861-8078

Fettucini à la Rustica, sauce crème, jambon, champignons, fromage du chef et ou soupçon de la sauce du chef qui rehausse plusieurs autres recettes.

La Sila;

2040 St-Denis,
844-5083

L'endroit «in» du faubourg pour amateurs de pâtes, surtout les fettucini avec sauce crème, prosciutto et champignons. Génoise faite maison avec vraie crème Chantilly.

La Spaghetteria;

25 est, St-Paul,
871-9090

C'était la «Fabrique de Spaghetti»: c'est toujours immense (450 couverts) avec grand débit de spaghetti et poulet cacciatore.

La Tosca;

825, Notre-Dame, Lachine,
637-6763

Deja 12 ans d'âge. Fettucini Tosca avec sauce crème 35%, champignons, pois verts et soupçon de tomates. Aussi steaks et shish kebabs.

Le Charettier;

8379 St-Laurent,
389-7464

Les petites charrettes minuscules à l'entrée rappellent l'époque où celles-ci servaient à transporter le vin en Italie.

Le Latini;

1130 Jeanne-Mance,
861-3166

Ouvert par des anciens de la Sila dans une charmante vieille maison qui ont transporté avec eux les mêmes critères d'excellence.

Le Muscadin;

100 ouest, St-Paul,
842-0588

Scampi d'Annunzio: sauce crème tomate au cognac, servis hors de leurs coquillages sur lit de riz, avec salade julienne.

Le Piémontais;

1145-A de Bullion,
861-8122

Belle cuisine à bas prix dans décor simple: fettucini Papalina avec jambon, champignons, oignons et crème double. Gâteau maison plein de fruits confits.

Mamma Diana;

545 Fleury,
382-5791

Le plus vaste de tous: 900 couverts. Prix très raisonnables. Buffet et bar-salade ou on trouve aussi la côte de bœuf rôti et le bœuf bourguignon.

Osteria dei Panzoni;

1194 de la Montagne,
866-8119

Le patron se vante d'être de la vieille école: «Le secret de la véritable cuisine italienne, c'est la simplicité». Les puristes s'en rejouissent.

Paesano;

5192 Côte-des-Neiges,
731-8221

Pour satisfaire 500 couverts, il faut plus que de l'italien: on y trouve donc de tout au menu, y compris le Surf 'N' Turf.

Papa Carlo;

Accueil exultant de Micheline Benquet (jadis de Chez Pierre) et belles créations de Carlo dell'Olio dont la scallopine de veau Amalfitana.

Pappagallo;

11811 Lachapelle,
334-6221

Outre les classiques de la cuisine italienne, spécialités intéressantes dont ces caillies avec sauce au vin blanc et risotto.

Piazza Tomasso;

8205 boul. Décarie,
739-5555

Troisième génération. Mamma Tomasso fit sa réputation avec sa recette de sauce à la viande qu'on vend congelée. Buffet débordant.

Pastificio;

4050 ouest, Ste-Catherine,
931-3568 et
8031 rue Newman, LaSalle,
364-1475

Exception faite de quatre versions d'escalopes de veau, on n'y sert que des pâtes fabriquées chaque jour devant la clientèle.

Porto Fino;

2040 de la Montagne,
849-2225

Se distingue des autres par sa grande variété de desserts italiens: zuppa, cannoli, spumone, cassata, zabaglione.

Ristorante Fernandel;

50 est, Jarry,
381-9650

Haute cote d'amour auprès de sa clientèle: involtini al profito, côtelettes Cardinal, médaillon Fernandel.

Roma Antiqua;

2017 Peel,
842-4141

Même patron que la Tour Eiffel et le Café Martin: menu de haute gamme où l'on propose même du caviar et du foie gras de Strasbourg.

Rugantino;

58 ouest, Dorchester,
866-0246

Spécialités de la cuisine du Nord de l'Italie: avec, entre autres la piccata Polignac sauce crème, cognac et champignons.

Soleil d'Italie;

111 est, St-Paul,
861-4562

Le menu traditionnel avec, en plus, la sole de Douvres et le Châteaubriand maison. Décor classique rustique.

Spaghetтата;

399 ouest, Laurier,
273-9509

C'est devenu un happening dans cette rue qui renait: on y fait la queue. Prix et cuisine raisonnables. Vins en fût importés de France (!)

Trattoria Aux 3 Continents;

1112 Wolfe,
524-4600

Moules marinières. Scallopine Mamma Chiara: sauce champignons, jambon et zucchini. Mozzarella fondant. Tortellini Via Teresa.

Vespucci;

124 est, Prince-Arthur,
843-4784

S'intègre dans le caractère cosmopolite de ce quartier. Linguini Amerigo: sauce vin blanc, crème, crevettes, pétoncles, palourdes, veau, champignons sautés.

JAPON

La cuisine japonaise est une cuisine de «faire-valoir», une cuisine d'apparences. Une cuisine sans graisse et sans exaltation, où la préparation et la présentation devant le client ont la priorité. On y prête beaucoup d'importance aux saveurs subtiles, à l'apparence esthétique et au protocole traditionnel du service.

Azuma;

901 est, Sherbrooke,
525-5262

Mets préparés à la cuisine et non table. Pour les amateurs, on s'y spécialise dans l'appât du poisson cru (frais, bien sûr).

Beni Hana;

7965 Décarie,
731-8202

Le menu vous enseigne des expressions japonaises: dites «kompi» (à votre santé) en buvant le vin de prune japonais et «arigato» (merci) à la sortie.

Katsura;

2170 de la Montagne,
849-1172

Hors du traditionnel sukiyaki, découvrez le chawan mushi: une macédoine de crevettes, champignons, poulet aromatisée aux herbes et fumet de poisson.

Kobé;

6720 est, Sherbrooke,
254-9926

Dispose de toute une brigade de chefs qui transforment chaque devant de table en scène de théâtre. Repas du midi à prix modique.

Kyoto;

2055 Mansfield,
849-8061

Spectacle de haute dextérité des chefs qui viennent préparer à votre table, sur plaque chauffante. Meilleur rapport qualité/prix le midi.

Tokyo Sukiyaki;

7355 Mountain Views,
737-7245

Il fut le premier du genre et on doit toujours s'y déchausser. Délectez-vous des tempuras enrobés dans de la pâte à chou.

Yamabuki;

1184 Bishop,
875-2339

Choix de huit menus de huit plats chacun dont les prix varient de \$13.50 à \$17.50: huttes individuelles de bambou et parchemin.

Daberto;

1398 ouest, Sherbrooke,
845-2191

Un nouveau quatre-étoiles où l'on attend déjà à la porte. Quatre anciens de la Tour Eiffel et la Roma. Réclamez les capelletti de mamma Borzoni.

Da Enrico;

200 est, Crémazie,
388-0719

Nouveau: cannelloni luculus; linguini al granchi d'Alaska; piccatine alla Lombarda; gamberi alla marinara.

Da Giovanni;

572 est, Ste-Catherine,
842-8851

On y débite les pâtes en quantités industrielles. Les gens ressortent en chantant «Da Giovanni» comme à la radio. Pas de boisson.

Frank;

65 est, St-Zotique,
273-7734

Une centaine de couverts: pâtes, veau, fruits de mer dans le style traditionnel.

Fra' Scati;

7102 St-Laurent,
271-7744

C'est une mamma qui préside: penne au citron; ossa bucca à la contadina; rigatoni au brocoli; fettucini au saumon ou au gorgonzola.

Hostaria Romana;

2044 Metcalfe,
849-1389

C'est un clan familial qui vous accueille et vous conseille. Variété impressionnante de pasta all'italiana. Crêpes florentines.

Da Giuseppe;

1426 ouest, Notre-Dame,
933-5873

Connait une renaissance avec un nouveau chef: tortellini à la Montanara; escalope da Giuseppe avec piments doux, olives, capres, sauce au vin blanc.

Toute
la saveur du
Vieux Montréal



RESTAURANT
**LES FILLES
DU ROY**

415, rue Bonsecours
Vieux Montréal

849-3535

TRATTORIA
aux Trois Continents
FINE CUISINE ITALIENNE

Pour réservation

524-4600



1112, rue Wolfe
(coin Dorchester)

Lundi, mardi, mercredi
ouvert jusqu'à 23 h.

Jeudi, vendredi,
samedi jusqu'à 24 h.

*"Émile, soyez ici sans faute
dans 55 minutes."*

*"Alors Monsieur va
déjeuner en gourmet au
Castillon?"*



"Le 55", c'est le déjeuner élégant des gens qui n'ont pas le temps. Un repas copieux servi avec autant d'attentions que d'empressement. Et à prix raisonnable (repas complets à partir de \$7.25). Si vous n'êtes pas pressé, savourez toutes les voluptés à la carte du restaurant Le Castillon. Vous en aurez pour longtemps.

"Le 55"

Le "quick lunch" des fines gueules
au Castillon.

Réservations: 878-2332

Hotel Bonaventure



WESTIN HOTELS



Le guide...

POISSONS et FRUITS DE MER Au Croisic; 2000 St-Denis, 284-3333

La Cotriade: assiettes de 8 poissons de mer importés d'Europe, de homard, crevettes, moules, palourdes et sauce aromatisée. Fricassée de homard à l'armoricaine.

Aux Mouettes; 1280 boul. Laurentien, 336-9233

C'est lui qui créa, jadis, la formule du «autant de homard que vous pouvez manger» pour un prix fixe. On le vend maintenant à l'unité.

Bluenose Inn; Place Ville-Marie, 861-3511

Sole et turbot aéroportés frais de Paris. Cailles aux langoustines; farcies d'une mousseline de foie gras. Morue noire pochée.

Chez Delmo; 211 ouest, Notre-Dame, 849-4061

Le beau monde mange coude à coude à ses deux comptoirs célèbres. Tout est toujours frais en fonction des arrivages. Décor 1900.

Chez Pauzé; 1657 ouest, Ste-Catherine, 932-6118

Va fêter ses 120 ans bientôt. Menu sans tricheries ou fioritures: on y sert les plats de base que redemandent les habitués.

Cinque Port; 417 St-Jacques, 845-0223

Dès le premier coup d'oeil, on ne peut se tromper sur sa vocation: tous les agrès du marin et pêcheurs y sont, et le personnel en costume de matelot.

Desjardins; 1175 Mackay, 866-9741

Nonagénaire, mais la famille fondatrice vient de vendre. La nouvelle direction ne veut plus miser principalement sur les touristes.

La Barque; 2021 St-Denis, 842-0452

Crevettes provençales (\$10.50) ou surf n'turf (\$14.50) avec choix d'escargots ou de soupe à l'oignon et salade verte.

La Goélette; 8551 St-Laurent, 388-8393

Spécial à \$16.95 qui comprend apéritif, soupe aux palourdes, demi-homard, scampis, pattes de crabes d'Alaska, cuisses de grenouille et vin maison.

La Marée; 404 Place Jacques-Cartier, 861-8126

Les grandes sauces et farces en font la haute réputation et engraisent à la fois le client et l'addition. De très grandes réussites.

La Petite Coquille; 292 ouest, Notre-Dame, 844-4575

Spécial du jour à prix plus que raisonnable dans décor victorien. Un exemple à \$5: soupe de poissons, turbot amandine et dessert.

Le Chalutier; 395 Lemoyne, 845-1607

Philippe Auvray va lui-même choisir ses produits chaque jour. Bouillabaisse dont les ingrédients fluctuent selon la saison.

Le Pavillon de l'Atlantique; 1454 Peel, 285-1636

Casserole de homard; crabe, crevettes, pétoncles et champignons dans un velouté au vin rouge; huîtres frites de la baie de Chesapeake.

Le Vieux Pêcheur; 1498 Stanley, 842-1964 et 1300 South Service Road, Trans-Canadienne, Dorval, 683-1320

Celui de la rue Stanley s'appelait La Poissonnerie. C'est le grand débit à prix aussi modiques que se peut. Personnel jeune et enjoué.

Le Quai du Pêcheur; 3281 boul. Cavendish, 487-5229

Ce nouveau restaurant offre poissons et fruits de mer à des prix modiques et, en saison, un festival de homard et de crevettes.

POLOGNE

Cuisine vigoureuse, influencée tant par les Russes à l'Est (les Polonais ont la même prédilection que les Soviétiques pour la vodka) que par les Allemands à l'Ouest (les saucisses).

Cracovie; 1246 Stanley, 866-2195

Une vingtaine de recettes du pays: rouleaux au chou, Blintzes, Boeuf farci style Hussar, Rôti de porc, Boeuf roulé aux saucisses.

Stash Café Bazaar; 461 St-Sulpice, 861-2915

Cuisine pour estomacs robustes. Saucisse et choucroute, bien sûr, et les pierogi: bouchées de pâtes à chou fourrées de viande ou fromage, nappées de crème sure.

POLYNÉSIE

Bonne excuse, ici, pour servir n'importe quoi avec des tranches d'ananas. En réalité, il faut se rendre à Tahiti, et en dehors des hôtels, pour manger de la véritable cuisine polynésienne, ce qui fait un peu cher pour un repas. Il faut donc se contenter des succédanés.

Bali-Hi; Plaza Alexis-Nihon, 933-4297

Les consommations laissent échapper de la fumée comme un volcan en voie d'éruption. On s'attend à voir surgir Bloody Mary.

Kon-Tiki; hôtel Sheraton Mont-Royal, 842-7777

Rien à voir avec la réalité des Mers du Sud. Mais régalez-vous quand même d'une entrée de Bo-Bo, et du buffet du midi fort abordable rapport qualité/prix.

PORTUGAL

Les Portugais viennent chercher jusque chez nous leur morue et leurs sardines et on les retrouve abondantes dans leurs préparations. Ils ont une façon bien à eux de mêler en cocottes le porc avec les pommes de terre et les palourdes.

Étoile d'Océan; 101 est, Rachel, 844-4588

Cuisine familiale. Le lapin est mariné 24 heures. Crevettes géantes parfumées à l'ail. Morue à la portugaise.

La Portugaise; 3956 St-Laurent, 843-4729

Table d'hôte pour hommes d'affaires. Le soir, spectacles de chanteuses de fado et guitaristes venus spécialement de Lisbonne.

La Vieille Lisbonne; 3702 St-Laurent, 844-6211

Exceptionnelles palourdes na Catalana (avec saucisse épicée et nappée d'une sauce). Pieuvre à la portugaise. Prix modestes.

Solmar; 3699 St-Laurent, 844-7748

David Dias a fait plus que tous pour populariser la cuisine et la musique de son pays. Il présente les deux avec autant de goût.

QUÉBEC

On a enfin découvert, et il était temps, que nous savions faire autre chose que des «bines», du ragoût de pattes et des tourtières. Cela nous vaut un éventail de plats beaucoup plus raffinés bien que toujours costauds.

Au Petit Poucet; Route 117, Val-David, 866-0715

Célèbre pour la recette secrète de son jambon dont on vend deux tonnes par semaine. Soupe aux pois, rôti de porc, fèves au lard.

Au Quinquet; 354 ouest, St-Joseph, 272-4211

A bâti sa belle réputation avec ses tourtières de lièvre ou lapin, sa cipaille et surtout son gâteau maison au sucre à la crème.

Au Vieux Fort; 120 Chemin St-Jean, Laprairie, 659-0010

Spécialités aussi historiques que la bâtisse: bouillon indien à base d'esturgeon et poulet; fricot de poulet aux pâtes de grand-mère.

Auberge Handfield; St-Marc-sur-Richelieu, 584-2226

Halte populaire des bords du Richelieu: cochon de lait, lapin sauté aux champignons, boeuf braisé aux carottes. On peut y loger.

Chez Berthe; 110 Ile d'Embaras, Ste-Anne-de-Sorel, 743-6023

Il faut aller, une fois dans sa vie, manger la gibelotte dans les îles de Sorel. Berthe Beauchemin en apprête depuis 50 ans.

L'Auberge de la Côte; 888 St-Louis, Terrebonne, 471-4018

Bigorneaux de la côte sud; têtes de violon gratinées; saumon sauce Matane; bouillabaisse québécoise; canard aux bleuets.

MOYEN-ORIENT

Les plats exotiques, propres au Moyen-Orient, généreusement épicés, relèvent de traditions culinaires millénaires sans cesse perfectionnées. L'agneau, tête de boucherie par excellence dans cette partie du monde, y est irréprochable, tantôt en ragoût, tantôt en brochettes appelées shish kebab, termi où l'on distingue le mot turc «sis», sabre, associé à «kebab» qui signifie mouton ou agneau.

• ARMÉNIEN Sassoun; 1458 Union, 845-6377

Viandes épicées et fumées comme hors-d'oeuvre. Plusieurs variétés de kebabs. Plats du jour, comme courgettes farcies, feuilles de vigne. Caviar rouge. Pâtisseries orientales.

• LIBANAIS Basha; 1200 McGill College, 866-4272

Gens d'affaires le midi s'empiffrent de tabouleh (salade de semoule et de persil) et de falafel (boulettes de pois chiche frites).

Goubran; 354 Van Horne, 272-4445

Cuisine de famille, régulière ou végétarienne, faite par maman Stailate. Jusqu'à 15 plats différents pour deux au prix de \$17.

Mont Liban; 7495 St-Denis, 273-3381 et 40 est, Jean-Talon, 270-2026

Maman Atme ne cuit qu'avec du beurre clarifié à la libanaise. Tourte aux épinards; pain markouk cuit sur feu de brindilles de pin.

Le Beyrouth; 7207 St-Hubert, 272-7730

Koussa (courgettes farcies avec agneau, riz, épices); Kebab Bil Saniyeh (boeuf ou agneau avec blé concassé cuit au four farcis avec grains de pin).

La Ferlouché;1545 est, Jarry,
722-1218

Vient d'ouvrir: doré à la crème et au fenouil; fruité au caribou; escalope de veau à la crème; anguille aux fraises.

La Petite Binerie;2004 Hôtel-de-Ville,
849-0606

Sur nappes en toile cirée, des «bines» dans une assiette de tôle émaillée, d'après recette de famille de St-Gregoire-de-Nicolet.

La Table Enchantée;Route 117, Lac Duhamel,
St-Jovite,
425-7113

Bigorneaux frais venus de chez Waldman's mijotés dans crème, ail et ciboule. Cipaille du lac St-Jean. Patés de porc et jambon.

Le Bal St-Louis;82 est, Prince-Arthur,
288-2423

On y sert le pouding chômeur après la patte de porc aux épices, la demi-poularde aux choux ou le ragoût de boulettes du patron.

Le Festin du Gouverneur;Fort Ste-Hélène,
879-1141

On y va surtout pour le chant et les costumes. Menu à prix fixe: tourtière, potage aux légumes, poulet à l'étable arrosés de caribou et vin rouge.

Les Filles du Roy;415 Bonsecours,
849-3535

S'ouvrit dans le Vieux-Montréal avant que ça devienne à la mode: cochon de lait farci, cipaille et tourtière, filet de perchaude au beurre.

Place du Jardin;67 Ste-Elisabeth, Longueuil,
463-1567

Têtes de champignons farcies, salade de cresson et roquefort, pâté de pintade et porc, ragoût de pattes, cipaille.

RUSSIE

Des steppes de l'Asie centrale jusqu'au Caucase et l'Arménie, les cuisines sont aussi variées que les ethnies. C'est pourquoi nos restaurants russes reflètent les goûts plus occidentaux des Russes blancs qui émigrèrent après la révolution.

La Troïka;2171 Crescent,
849-9333

Perpétue la tradition des grandes boîtes russes de Paris comme le Raspoutine et Schéhérazade. Bortsch et, absolument, poulet à la Kiev.

Moscou;2050 Mansfield,
843-6162

Généreuse soupe aux Palmeny de Sibérie; steak tartare que vous pouvez apprêter vous-même; blintzes à la viande; chou farci Solianka.

SUISSE

Il y a beaucoup d'autres variétés que le Gruyère et l'Emmenthal parmi les fromages suisses qui jouent un rôle si important dans ses fondues et ses raclettes. Sa grande réputation culinaire reflète l'excellence de ses écoles hôtelières, parmi les meilleures du monde.

Alpenhaus;1279 St-Marc,
935-2285

On a tout fait pour reconstituer l'ambiance d'après-ski dans les Alpes, même le feu de bois dans l'âtre. Op-ter pour la fondue et la raclette.

Guillaume Tell;

L'imagination d'un grand chef, Peter Muller, qui déborde ses frontières: escalopes de poulet aux pignoli sur cresson à la crème sûre.

Happy Wanderer;1923 ouest, Ste-Catherine,
935-7628

Pour les économes: choucroute, roesti, pieds de cochon, saucisses, strudels. Sans prétention.

Le Mazot;1670 St-Denis,
844-7171

Diner table d'hôte qui offre six plats à bon prix. Raclette valaisanne, viande des Grisons, quiche-lorraine et fondues.

VIETNAM

À quelque chose, malheur est bon, puisque les exodes de cette région déchirée nous ont valu de découvrir les merveilles de cette cuisine d'une finesse exquise et hautement sophistiquée.

Aux Baguettes d'Or;862 est, Mont-Royal,
522-1956

Le repas de luxe No 4 propose deux soupes tonkinoises, 2 crabes farcis, cailles rôties au beurre et à l'ail, crevettes sautées et beignets.

Chez Nam;425 est, Sherbrooke,
844-5216

Soupe de nouilles au canard; soupe de poissons et légumes; beignets aux crevettes; crabes farcis; crevettes farcies au four; doré entier.

Delta-Ba;131 est, Prince-Arthur,
843-7147

Fleurs fraîches, comme la cuisine, à chaque table: brochettes de boeuf au miel ou de poulet au gingembre; plats du jour.

Jardin d'Orient;3525 Lacombe,
731-9822

On y fait mariner le boeuf, le poulet, les crevettes, le poisson servis en brochettes; bouillabaisse à la vietnamienne; soupe aux escargots.

La Colombe;17 est, Prince-Arthur,
843-6519

Guide sur cuisine vietnamienne remis à chacun: sauté d'ormeaux aux champignons sauce citronnelle; porc aux nouilles et carottes marinées.

Le Bateleur;162 est, Prince-Arthur,
845-1816

Rouleaux impériaux à la farine de blé plutôt que de riz; cailles farcies de pommes de terre orientales.

Le Colombier;73 est, Prince-Arthur,
845-0502

On s'y spécialise dans les brochettes de crevettes, de boeuf ou de poulet, ou une combinaison des trois.

Le Goût du Vietnam;4157 St-Denis,
842-0708

Filet de porc, ou boeuf marinés et grillés; poulet en brochette; crevettes assaisonnées et grillées.

Van Hoa;151 est, Ontario,
843-7753

Le Vietnam dans une ancienne taverne, pourquoi pas? Délectables cailles rôties marinées au miel, pinces de crabes enrobées de crevettes.

Vous l'aimerez**Château Goumin**

rouge

S.A.Q.

code

395 D

\$645**Jaffelin**

S.A.Q.

code

428

\$705**Grillades et fruits de mer
La fiesta aux fruits de mer**Notre
atmosphère
chaleureuse vous
fera passer une soirée
inoubliable.**la
Goelette**8551, boul.
Saint-LaurentRéservation:
388-8393**le Pen
Castel**RESTAURANT
FRANÇAIS12244, rue RANGER, Cartierville
Montréal Tél.: 331-4945 — 382-7796

«La petite boîte qui vous plaira»



Pique-nique en pâmoison

MENU

Soupe aux huîtres
Courgette farcie à l'agneau et aux pignes
Vin rouge léger
Figues fraîches à la crème
Champagne

Si les légendes disent vrai, les propriétés aphrodisiaques des ingrédients composant ce menu devraient vous assurer une vie amoureuse active et fort longue. Huîtres, pignes et figues ont la réputation de faire perdre la tête aux galants les plus froids. Mais que les sceptiques se rassurent: ils aimeront tout autant cette affolante combinaison de goûts et de textures.

Soupe aux huîtres

60 ml 4 c. à s. de beurre
1 oignon finement haché
18 petites huîtres fraîches, sans coquille mais avec leur jus
15 ml 1 c. à s. de persil frais haché
sel, poivre
un soupçon de poivre de Cayenne
thym
30 ml 2 c. à s. de farine
125 ml 1/2 t. de vin blanc
125 ml 1/2 t. de lait ou de bouillon de poisson
250 ml 1 t. de crème 15%
1 jaune d'oeuf battu

Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole. Ajoutez l'oignon, les huîtres et leur jus, les fines herbes et les épices. Laissez mijoter pendant 3 ou 4 minutes, jusqu'à ce que les bords des huîtres commencent à se recourber. Mettez de côté.

Faites fondre le reste du beurre à petit feu dans une seconde casserole. Versez-y la farine et faites un roux blanc. Petit à petit, ajoutez le vin, le lait ou

le bouillon et la crème, en remuant sans arrêt. Incorporez le jaune d'oeuf battu — ne laissez pas bouillir ce mélange, sinon il tournera. Ajoutez les huîtres et le bouillon et chauffez en remuant pendant 5 minutes.

Courgette farcie à l'agneau et aux pignes*

1 courgette de taille moyenne
1 oignon haché finement
15 ml 1 c. à s. de beurre
125 g 1/4 lb d'agneau haché
15 ml 1 c. à s. de pignes
15 ml 1 c. à s. de basilic frais haché (la moitié si séché)
5 ml 1 c. à t. de romarin frais haché (la moitié si séché)
5 ml 1 c. à t. de marjolaine fraîche hachée (la moitié si séchée)
2 1/2 ml 1/2 c. à t. de graines de coriandre écrasées
sel, poivre
1 petite tomate découpée en dés
jus d'un demi-citron
250 ml 1 t. de jus de tomate
30 ml 2 c. à s. de parmesan et mozzarella fraîchement râpés

Coupez la courgette en deux dans le sens de la longueur et évidez le centre. Faites cuire les demi-courgettes à la vapeur pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles commencent à s'attendrir.

Pendant ce temps, à feu moyen, faites sauter l'oignon dans le beurre. Ajoutez l'agneau, les pignes et les épices; faites rissoler la viande pendant environ 15 minutes en remuant de temps à autre. Ajoutez la tomate et laissez cuire pendant 2 ou 3 minutes. Arrosez de jus de citron.

Faites chauffer le four à 205° C (400° F.). Remplissez les demi-courgettes avec le mélange à l'agneau. Disposez-les dans un poêlon et couvrez-les de jus de tomate. Amenez à ébullition puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la courgette soit tendre, tout en arrosant fréquemment avec le jus. Parsemez de fromage râpé et mettez au four jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servez chaud, accompagné de vin rouge léger.

*Petites graines de la pomme de pin, disponibles dans les magasins d'alimentation spécialisés.



Otter
Lake
Haus

HUBERDEAU

au sud de St-Jovite
Qué. J0T 1G0

CUISINE
ALLEMANDE-CANADIENNE

SPÉCIALITÉS:

Escalopes de veau et
truites canadiennes

Auberge située sur le lac à la Loutre

Réervations: 1-819-687-2767

Restaurant

**Mamma
Diana**

«La bonne cuisine à prix raisonnable»
Licence complète — stationnement gratuit.

4 salles de réception

Accommodant de 50 à 200 personnes.

545 est, rue Fleury (coin
Lajeunesse)

Réervation: 382-5791

357 ouest,
St-Charles
Longueuil, Qué.

677-8743
FERMÉ LE
DIMANCHE



La Châncelle

Cuisine Française

Figues fraîches à la crème

- 4 figues fraîches épluchées et tranchées
 15 ml 1 x. à s. de kirsch
 jus d'un quart de citron
 125 ml 1/2 t. de crème à fouetter
 une pincée de noix muscade râpée

Arrosez les figues avec le kirsch et le jus de citron. Fouettez la crème en chantilly très ferme, en incorporant la muscade râpée. Incorporez les figues et rafraîchissez pendant plusieurs heures avant de servir. Le champagne frappé accompagne parfaitement ce dessert délectable.

Extrait du livre «Pique-niques pour amoureux» écrit par Gabrielle Kirschbaum et édité aux Editions La presse.



Nul besoin d'être Juif pour apprécier la grande cuisine juive



Le Brown Derby est bondé le vendredi soir

par JANICE ARNOLD
 (Tiré de «THE CANADIAN JEWISH NEWS», 14 mai 1981)

Le dicton veut que si vous réussissez à terminer un des repas complets du vendredi soir au Brown Derby, vous saurez ce que manger veut dire.

Depuis plus de sept ans, le restaurant Brown Derby met le paquet pour le traditionnel repas hyamische du vendredi soir, en offrant tous les plats «typiques que nos mères préparaient si bien».

Paradis le reste de la semaine, le Brown Derby se surpasse le vendredi soir. Une ambiance toute spéciale est créée par les menus spéciaux dépeignant «un violoniste» (comme dans «Un violon sur le toit») perché sur un lustre tandis que flottent dans l'air les accords de la chanson «Tradition».

Pour commencer, le client choisit les hors-d'œuvre ou la soupe. Les hors-d'œuvre comprennent des aliments connus, comme le foie haché, le poisson gelé et le hareng mariné, mais aussi des mets plus recherchés comme la picha (une gelée obtenue à partir d'os de poulet) ou les radis noirs (en saison). Les portions sont généreuses, et ce n'est pas peu dire. On offre, à la base, qu'une seule sorte de soupe... au poulet, bien entendu, mais servie avec boule matzo, kreplach à la viande, kasha, riz, mandlen ou nouilles, au choix. Le poulet (poitrine désossée et farcie, ou pochée avec boule matzo et légumes), le flanchet de bœuf poché (avec fèves de

Lima et orge ou boule matzo et légumes), la langue rôtie (toujours très en demande) poitrine de veau farcie et rôtie, le wiener-schnitzel ou le filet de sole au four, nappé d'une sauce crémeuse aux oeufs et aux champignons. Chacun de ces plats est accompagné d'une salade marinée. Et ce n'est pas tout. Le client peut aussi choisir deux des accompagnements suivants: papillons et kasha, tzimmes de carotte varenikes, kishka ou pomme de terre et pois verts. Le choix de desserts varie de la pomme au four à la mousse aux framboises et aux pruneaux. Le café, le thé, le lait ou la boisson gazeuse est compris.

On vous sert également un verre de vin et un pain challah. Les petits appétits peuvent se contenter du plat principal et de deux accompagnements, ou encore partager le repas complet, moyennant un supplément de \$1.50.

Lou Kirsch, copropriétaire de ce restaurant établi depuis 26 ans, en compagnie de Sam Lolatacz et Harry Fleischer, nous confie: «Nos repas du vendredi soir sont extrêmement populaires auprès des familles juives, tout comme si le Brown Derby était leur deuxième maison».

Au cours des ans, on a agrandi le restaurant deux fois, dont l'une l'année dernière, et cela ne suffit toujours pas à l'augmentation de la clientèle. Lorsque les magasins de chaque côté ferment par manque de clientèle, le dynamique Brown Derby engloba tout l'espace libéré.



4827, AV. VAN HORNE

CENTRE COMMERCIAL VAN HORNE

739-2331

An
Grand
Vin
agréable
en tout
temps

CHATEAU
LA GRANDE
CHAPELLE
UN BORDEAUX
PAR EXCELLENCE



Des recettes originales

CHAQUE ANNÉE, les chefs du pays entier participent à la compétition de l'Art culinaire classique Wiser's Deluxe. Les vainqueurs de chacune des quatre régions, qui doivent présenter des recettes originales, s'affrontent chaque automne dans les grandes finales

canadiennes, et celles de 1981 auront lieu à Montréal le 19 novembre prochain, à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec.

La plupart de ces recettes primées sont assez facilement réalisables à la maison. En voici quelques unes de la compétition de l'an dernier.

Dominique Lazartigues, sous-chef au Inn on the Park, Don Mills, Ont.

SALADE DE MOULES AUX CITRONS VERTS

Ingrédients
6 citrons verts (limes)
2 kg moules
2 pièces d'échalotes
50 gr beurre
2 cl cognac Courvoisier
4 cl Macon Villages
2 jaunes d'œufs
25 cl huile
1 cuil. moutarde de Dijon
1 cuil. vinaigre de vin
sauce Worcester (quelques gouttes)
1 cuil. ketchup
sel, poivre du moulin, poivre en grain.

Préparation des moules

1. nettoyer les moules, les laver plusieurs fois à l'eau courante
2. faire suer au beurre l'échalote hachée, ajouter les moules, le poivre en grain écrasé et le vin blanc, couvrir et laisser cuire 10 à 15 minutes.
3. laisser refroidir, décortiquer les moules et les ébarber.
4. passer le jus de cuisson dans une étamine très fine, réserver au froid.

Préparation

1. Mettre dans une terrine ronde les jaunes d'œufs, le sel, poivre, moutarde. Mélanger le tout. Incorporer petit à petit l'huile. Une fois la mayonnaise faite, ajouter le cognac, le ketchup et quelques gouttes de Worcester, détendre le tout avec quelques cuillerées de cuisson de moule, ajouter ensuite les moules.

2. Prendre les 6 citrons verts, les couper vers la pointe, retirer la chair du citron et remplir les citrons verts de moules et servir.

Erni Josef, sous-chef du Reine-Elisabeth:

LES MÉDAILLONS DE VEAU EN ROBE VERTE AUX PETITS LÉGUMES

Ingrédients:

960 gr Médallions de veau (2 morceaux de 80 gr chacun par personne)
80 gr Beurre
80 gr Oignons français
2 dl Macon-Villages, Antonin Rodet (blanc)
3 dl Fond de veau
2 dl Crème 35%
ciboulette hachée
persil haché
feuilles de cresson
1 dl champagne Charles Heidsieck
sel, poivre, jus de citron au goût
150 gr topinambour en bâtonnets
150 gr carottes en bâtonnets
50 gr pointes d'asperges
150 gr feuilles d'épinards
150 gr crème fouettée

Préparation

1. Saler et poivrer les médaillons. Les faire sauter dans le beurre, les retirer et les garder au chaud.
2. Dans la même sauteuse, faire fondre les oignons français, déglacer au vin blanc, ajouter le fond de veau et faire réduire. Ajouter la crème et faire réduire.
3. Ajouter ciboulette, persil et cresson finement hachés, le champagne et assaisonner avec poivre, sel et jus de citron.
4. Les légumes doivent être blanchis, pour être croustillants. Les faire sauter rapidement dans le beurre et les assaisonner. Les disposer sur un plat de service chaud, ainsi

- que les médaillons de veau sur les feuilles d'épinards.
5. Ajouter la crème fouettée à la sauce verte et en napper les médaillons.

Servir.

Gérard Bertola, chef, restaurant Le Fripon, Montréal

NIDS DE CAILLES À MA FAÇON

Ingrédients:

6 belles cailles préparées
1 kg pommes de terre
4 jaunes d'œufs
125 gr beurre
7 cl cognac Courvoisier
1 dl crème 35%
1 bouquet de cresson
gros sel, sel de table, poivre

FARCE ET DUXELLES:

6 foies de volaille
125 gr lard
300 gr champignons
7 cl cognac Courvoisier
4 échalotes
50 gr beurre
1/2 citron
thym, laurier, sel, poivre

Préparation:

1. Eplucher les pommes de terre, ne les laver pas; l'amidon qu'elles contiennent soude ensemble les éléments du nid: taillez-les à l'aide de la mandoline en utilisant la lame en forme de pomme paille.
2. Faites chauffer la friteuse.
3. Garnissez la grande forme de pommes paille, en répartissant également celles-ci dans toute la forme, puis maintenez en tassant avec la petite forme.
4. Plongez la forme garnie dans la friteuse bien chaude et maintenez la pression pendant tout le temps de la cuisson, de 5 à 6 minutes; cuit à point, le nid se détache de lui-même. Réservez au chaud.
5. Préparez la farce; nettoyez les foies de

volailles en retirant le fiel et coupez-les en petits morceaux; coupez le lard en dés; épluchez et hachez les échalotes; faites fondre le lard dans une poêle avec 20 gr de beurre. Ajoutez les foies, faites les sauter à feu vif pendant 2 minutes. Assaisonnez, ajoutez un peu de thym émietté et la moitié du hachis d'échalotes; quand c'est brûlant, arrosez avec 7 cl de cognac, flambez et versez la préparation dans un bol pour faire refroidir; passez-la au mixer.

6. Préparez la duxelle de champignons: nettoyez, lavez, épongez et hachez-les; pressez le demi-citron et arrosez avec du jus le hachis de champignons; faites fondre le reste du hachis d'échalotes dans 30 gr de beurre, ajoutez le hachis de champignons, salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que toute l'eau de végétation soit évaporée.
7. Glissez une feuille de laurier à l'intérieur de chaque caille. Placez les dans une cocotte; salez, poivrez, répartissez le reste du beurre en noisette sur les cailles; faites démarrer la cuisson sur le feu puis mettez la cocotte dans le four et laissez cuire de 15 à 20 minutes; égouttez-les au chaud à l'entrée du four.
8. Nettoyez, lavez et essorez le cresson, versez 7 cl de cognac dans le plat de cuisson et flambez aussitôt. Ajoutez la crème, remuez à la spatule de bois en laissant réduire, retirez du feu quand la sauce nappe la spatule. Garnissez chaque nid, d'abord de duxelle de champignons, puis de farce, disposez-les sur le plat de service, décorez le centre du plat avec le cresson en bouquet, placez une caille dans chaque nid, nappez de sauce, servez aussitôt très chaud.
9. Les légumes d'accompagnement peuvent être des

champignons, carottes, navets.

Beat Waser, sous-chef, Quatre-Saisons, Vancouver

RIS DE VEAU BRAISÉS AU COURVOISIER

Ingrédients:

- 6 paires de ris de veau, poivre, sel
- quelques oignons français émincés
- 1/4 tasse cognac Courvoisier
- 2 tasses de crème à fouetter
- 2 cuillères à table (50 gr) beurre
- 1 oz (30 gr) avelines
- 1/2 tasse sauce brune épaissie
- 6 pommes entières pochées, pour décorer
- 12 quenelles de poulet

QUENELLES DE POULET

Avec la lame la plus fine du hache-viande, passer 2 lb de viande de poulet crue; passer une deuxième fois. Sur glace monter en neige 2 blancs d'œufs. Assaisonner avec 2 cuil. à thé de sel, 1 cuil. à thé de poivre, 3/4 cuil. à thé de muscade; battre vigoureusement avec une cuiller en bois. Passer la viande hachée au chinois (passoire fine). Mettre dans un bol, sur de la glace concassée, et incorporer petit à petit 2 tasses de crème épaisse 35%. Avec une cuiller à dessert, former le mélange en quenelles, et les faire pocher dans un bouillon de poulet, ou dans de l'eau salée.

LES RIS POCHÉS

Faire dégorger les ris dans de l'eau glacée pendant une demi-heure; les égoutter. Dans une casserole épaisse, mettre 2 cuillères à table d'huile avec

une livre de Mirepoix (carottes, céleri, oignons) sautés. Faire sauter les ris, ajouter le vin blanc Sebastiani, l'eau salée ou court-bouillon de la cuisson des quenelles. Amener à ébullition doucement, et faire pocher les ris de 10 à 15 minutes. Réduire à consistance.

SAUCE POUR LES RIS

Faire fondre le beurre dans une casserole, sauter les oignons français émincés, ajouter les ris pochés, puis les avelines. Sel et poivre. Flamber au cognac et au vin blanc Sebastiani, ajouter la sauce

brune demi-glace et la crème à fouetter. Réduire à consistance de sauce légère.

Présentation

Placer les ris sur plat de service chaud et décorer avec les quenelles de poulet et les pommes rouges pochées. Servir avec un riz pilaf, ou du riz sauvage.

Vincent Parkinson, sous chef au Laurel Point Inn, Victoria, B.C.

CRÈME D'ANANAS LORRAINE

Ingrédients

- 6 oz sucre
- 6 jaunes d'œufs

- 1 c. à thé farine d'amidon
- 6 oz jus d'ananas
- 4 oz rhum Navy Lamb's
- 1/4 oz gélatine
- 1 1/2 chopine crème à fouetter
- 4 oz chocolat mi-sucré (Baker's)

Mode de préparation

1. Dissoudre la gélatine dans le rhum.
2. Fouetter 1 demiard de crème
3. Battre les jaunes d'œufs, 5 oz de sucre et la farine d'amidon dans un bain-marie jusqu'à ce que le tout soit jaune pâle.
4. Ajouter le jus d'ananas au mélange de jaunes d'œufs.
5. Ajouter la gélatine et le rhum au mélange jus d'ananas et jaunes d'œufs et brasser sur de la glace jusqu'à ce que le tout soit refroidi.
6. Incorporer délicatement la crème fouettée.
7. Emplir à moitié 6 coupes à parfait et réfrigérer.
8. Faire fondre le chocolat et sur un papier ciré, à l'aide d'un tube à glacer, faire 6 formes d'ananas et 6 bases pour les formes d'ananas, laisser durcir.
9. Fouetter le reste de la crème avec le sucre.
10. Avec le tube à glacer, former une rosette en crème sur chaque dessert et placer dessus une forme en chocolat.
11. Présenter sur un plateau en argent.



Gérard Bertola, chef, restaurant Le Fripon. «Les nids de cailles à ma façon». Gagnant régional du Québec dans 3 catégories: poissons/ fruits de mer, volaille/gibier et desserts.

Hostaria Romana ristorante italiano

Restaurant italien
des gourmets
au
centre-ville

Réservations:

849-1389

2044, rue Metcalfe

LA MAISON KAM FUNG

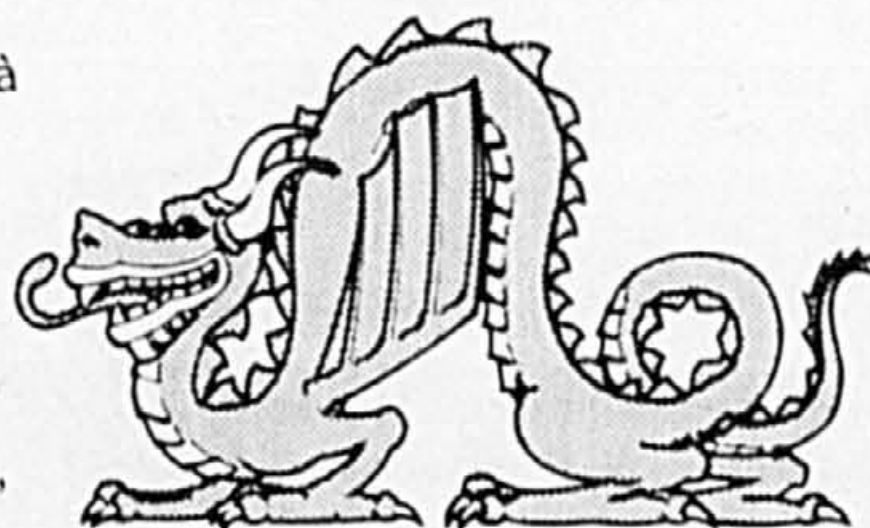
Faites-en l'expérience!

Le plus authentique DIM DUM chinois servi à Montréal.
Plus de 30 différents plats chinois à votre portée tous les jours.

Offre Spéciale... de 18 hres à la fermeture, KAM FUNG vous offre au frais de la Maison, le dessert de votre choix.

1008 rue Clark. Pour réservations, composez: **866-4016**

Licence complète. Principales cartes de crédit acceptées.



Des menus historiques

L'UN DES GRANDS plaisirs d'un chef cuisinier, c'est de se voir confier la conception d'un menu gastronomique pour petit groupe de fines gueules qui ne regardent pas de trop près à la dépense. Cela lui permet de donner libre cours à son imagination, hors des contraintes de la production quotidienne de menu fixe pour clientèle fixe.

Voici quelques-uns de ces menus historiques, pour confréries de gastronomes, qui devraient faire saliver vos papilles gustatives.

Dîner servi au Alpine Inn, le 21 octobre 1959;

- Le potage Boula-Boula glacé Chantilly
- Le coulibiac de saumon façon George V
- Les ris de veau diablés sur croûton virginienne
- La poitrine de poussin farcie sous cloche sarasota
- Le filet de bœuf mariné au vin de Bourgogne
- La garniture aux primeurs et la sauce béarnaise
- La salade à la française
- Les fromages de France et du Québec
- La bombe voilée accompagnée du gâteau oriental.

Menu servi à l'hôtel King George, Sherbrooke, le 2 décembre 1964

- Le rubis de pomme d'amour en tasse
- Le rouget de la baie Winthrop flambé au fenouil
- Les grenadins de veau Beaugency
- La caille aux raisins
- Le cœur de Charolais en croûte Wellington
- L'oreille de la belle Françoise accompagnée

d'un pâté de lièvre au parfum de terroir

- Les coulants de nos provinces et d'ailleurs
- Les mandarines givrées

Menu servi au Motel l'Escale, Val d'Or, le 29 octobre 1966

- Le consommé Saint Hubert
- Les suprêmes de Doré façon Val d'Or
- Perdrix en chartreuse
- Les noisettes de chevreuil grand-veneur
- Les barquettes de châtaignes
- L'empereur de la forêt vaincu par la broche
- Le pâté d'outarde en croûte
- Les fromages du Québec dans leur meilleur
- L'Omelette du Nord flambée au Grand Marnier

Menu servi à l'hôtel Estérel, le 17 avril 1969

- La crème d'artichauts aux croûtes
- Les queues de langoustines à la favorite
- Le suprême de caille flambé
- Le coup de la tuque rouge
- Le filet de bœuf lardé rôti sauce périgourdine
- La salade cressonnière
- L'oka, l'ermite, le brie
- Le soufflé d'arlequin sauce anglaise

Menu servi au restaurant Hélène-de-Champlain, le 2 juin 1969

- L'essence de Charolais
- Le saumon glacé au fumet des Îles-de-la-Madeleine
- L'escalope de veau tante Hélène
- Le granité Rougemont
- Les cuisses de lapereau aux morilles
- Les primeurs de Sainte Dorothee



Point n'est nécessaire d'être membre d'un de ces clubs élitistes pour vous attabler seul ou avec d'autres devant un dîner gastronomique. Certains grands restaurants comme chez René Varaud conçoivent des menus spéciaux qu'ils vous proposent à prix fixe. Pour \$36, en ce moment, René Varaud vous fera déguster un menu dont vos papilles gustatives se souviendront longtemps.

- L'ermite et la chèvre
- Les fraises au parfum d'érable

Mais point n'est nécessaire d'être membre d'un de ces clubs élitistes pour vous attabler, seul ou avec d'autres, devant un dîner gastronomique. Certains grands restaurants, comme le Beaver ou René Varaud, conçoivent des menus spéciaux qu'ils vous proposent à un prix fixe, plus élevés tout de même que la table d'hôte régulière. A titre d'exemple, voici ce

qu'en ce moment vous pouvez déguster, pour 36\$ par personne, chez René Varaud:

- Parfait de foie de volaille Philippe
- Truite farcie à la purée d'amandes
- Sorbet au Chardonnay brut
- Suprême de pintadeau cardinale (farcie à la mousse de homard)
- Fromage maison à la crème Saint-Bruno
- Meringue écurieul (avec glace au marron)

Hostellerie Les Trois Tilleuls

Ouvert tous les jours en toute saison

290, rue Richelieu
St-Marc-sur-Richelieu
(sortie 112, Transcanadienne)

584-2231



À seulement vingt minutes de Montréal, dominant fièrement le Richelieu, Les Trois Tilleuls rassemble sous le toit d'une demeure d'un autre âge une hostellerie paisible et confortable dans un décor rustique de verdure et de fleurs. Ambiance chaleureuse et distinguée où le personnel n'a qu'un désir, vous satisfaire. Le restaurant de renom vous propose une cuisine française digne des plus fins palais. Les chambres tout confort vous offrent l'agrément d'un balcon avec vue panoramique sur la baie des Îles. Jardin-terrasse aménagé pour votre détente. Salles de conférence.

Matinée

La douceur qui se goûte.

Le goût de l'Extra Douce:
une agréable surprise.

Choisissez votre douceur, gardez le goût.

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: Matinée: King Size: "goudron" 11 mg — nicotine 0.8 mg. Régulier: "goudron" 8 mg — nicotine 0.5 mg.
Matinée Extra Douce: King Size: "goudron" 4 mg — nicotine 0.4 mg.

Assistez gratuitement à...



titicaca

DE GRATIEN GÉLINAS

**EN VOUS ABONNANT
POUR LA SAISON 81-82 AU
THÉÂTRE DENISE-PELLETIER**

NOUVEAU! PRATIQUE! ET RAPIDE! PRINCIPALES CARTES DE CRÉDIT ACCEPTÉES. COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE.



- ☐ nouvel abonné
☐ réabonnement
☐ étudiant

RENSEIGNEMENT ET
ABONNEMENTS **253-8974**

LA NOUVELLE COMPAGNIE THÉÂTRALE
saison 1981-1982
Tarifs d'abonnements exclusifs aux
SUPERMARCHÉS PROVIGO
Escompte de 33% à 72%.

nom

prénom ou initiales

adresse

code postal

no téléphone

au bureau

Je desire m'abonner pour les

- lundis 19 30h ☐
mardis 19 30h ☐
mercredis 19 30h ☐
jeudis 19 30h ☐
vendredis 19 30h ☐
samedis 17 00h ☐
samedis 21 00h ☐

Nombre

d'abonnement

Coût total

Veuillez faire votre chèque ou mandat-poste à l'ordre de LA NOUVELLE COMPAGNIE THÉÂTRALE
ou portez à votre compte ☐ Visa ☐ MasterCard ☐ American Express

N° de la carte _____ Date d'expiration _____ Signature _____

	Prix régulier	Abonnement grand public
Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi 19 30 heures	A) \$30.00 B) \$24.00	A) \$20.00 B) \$16.00
Samedi 17 00 heures Matinée	A) \$30.00 B) \$24.00	A) \$20.00 B) \$16.00
21 00 heures	A) \$36.00 B) \$30.00	A) \$24.00 B) \$20.00

Tarif B les 7 dernières rangées



LA **nct**

et



provigo

s'associent pour vous offrir un abonnement-théâtre à prix réduit
pour une saison 81-82 exceptionnelle.