

l'art de
vivre



Lisez nos BLOGUEUSES »



cyberpresse.ca

Publié le 11 janvier 2010 à 13h44 | Mis à jour le 11 janvier 2010 à 13h48

Où aller manger cette année?



Le Sparrow séduit tous les résidents très cool du Mile End.
Photo André Tremblay, La Presse



Marie-Claude Lortie et Robert Beauchemin
La Presse

Les nouveaux prometteurs

La Fabrique

Avec sa cuisine ménagère réinventée et allumée, et ses grosses portions que l'on peut partager, La Fabrique nous donne ce qu'on cherche: des plats savoureux, une ambiance relax et des prix raisonnables. On y va avec les collègues après le bureau, en groupe d'amis. Brunchs à ne pas rater. MCL

3609, rue Saint-Denis, 514-544-5038

Mas Cuisine

Ici, vous aurez droit à la qualité pyrotechnique et aux pirouettes abouties du chef, dans une cuisine furieusement du moment, débordante de nouveauté et de spontanéité. Tout cela dans un cadre intime mais très couru! Réservez impérativement. RB

3779, rue Wellington, Verdun, 514-544-3779

Sparrow

Malgré ses déboires côté permis d'alcool, ce restaurant a séduit tous les résidents très cool du quartier Mile End et bien d'autres. On y va pour la cuisine de gastropub anglais modernisée, les brunchs savoureux, le poisson frit et les beignets bananes-chocolat. On y va en famille ou avec les copains. Possibilité de voir des vedettes hip. MCL

5322, boulevard Saint-Laurent, 514-690-3964

Les Cavistes

Pour un début plutôt réservé, ce beau restaurant branché a fait les choses de manière songée, avec beaucoup de finesse et de doigté. Belle carte des vins, prix modérés, cuisine rassurante et sage, mais soignée. RB

4115, rue Saint-Denis, 514-903-5089

Bar

Née d'un souffle puissant, d'idées originales, d'une technique haute définition, la cuisine de ce restaurant du Vieux a tout pour elle: à la fois d'effet et de contenu, elle est tout sauf gastronomiquement correcte. Si vous avez envie d'être secoué (dans le bon sens). RB

500, rue McGill, 514-866-3555

===

LES BOUIBOUIS QU'ON ADORE

Euro Polonia

Vu la popularité des sandwiches par les temps qui courent, il n'est pas étonnant que ce modeste café polonais ait ses aficionados! Tout est fait à la minute à partir de viandes préparées sur place. Pour ceux qui chercheraient à redécouvrir la bidoche comme la font les Slaves! RB

1565, rue Amherst, 514-223-4240

===