

dévore

Mordre dans la ville, un quartier à la fois



MTL
àTABLE

GUIDE DES
RESTAURANTS
2025 / 2026

Présenté par



une initiative de

**TOURISME /
MONTREAL**



**LES RESTOS ONT
MEILLEUR GOÛT**



**AVEC LA CARTE
DE PLATINE**

Que ce soit pour essayer les endroits branchés les plus récents ou pour savourer un repas de dégustation, rehaussez vos plans gastronomiques cet automne avec le crédit annuel de 200 \$ pour repas* lorsque vous utilisez votre Carte de Platine dans des restaurants participants au Canada.



LA CARTE DE PLATINE^{MD}

Consultez la liste des restaurants participant au crédit annuel de 200 \$ pour repas au **go.amex/restaurantsaveccredit**

*Inscription requise. D'autres modalités s'appliquent.

Mordre dans la ville, un quartier à la fois



Bonjour,

Grâce à la création de MTLàTABLE il y a 13 ans, Tourisme Montréal a pu renforcer son soutien des restaurants de la métropole. Événement fort et rassembleur qui célèbre le talent, la créativité et la diversité de notre scène culinaire, il est devenu un pilier de notre stratégie touristique et un vecteur concret de soutien à notre industrie de la restauration.

Aujourd'hui, nous allons plus loin avec *DÉVORE* — un nouveau guide mettant en lumière les restaurants qui font le succès de MTLàTABLE. Conçu pour leur offrir une visibilité à l'année, bien au-delà de l'événement, il permettra également à la population montréalaise et à la clientèle en visite de découvrir leur talent, un repas à la fois. Le nom « *DÉVORE* » s'est imposé naturellement : il évoque ce plaisir instinctif de manger avec passion — comme on le fait quand c'est vraiment bon... à la manière de Montréal.

DÉVORE, c'est aussi une façon de raconter la ville autrement. Notre amour d'un quartier découle souvent d'un souvenir d'une expérience gastronomique qu'on y a vécue.

En plus de présenter plus de 150 restaurants, répartis dans presque tous les quartiers de la ville, *DÉVORE* reflète notre vision d'une destination harmonieuse : une ville à parcourir dans son ensemble, du centre aux quartiers plus éloignés, pour en découvrir toutes les saveurs, toutes les particularités.

Avec *DÉVORE*, on continue d'illustrer notre désir de positionner Montréal comme la capitale gastronomique de l'Amérique du Nord.

Enfin, *DÉVORE* se veut une source d'inspiration pour vos prochaines sorties, une invitation renouvelée à goûter Montréal, quartier par quartier, adresse après adresse.

Bonnes découvertes et, surtout, bon appétit!



Yves Lalumière

Président-directeur général
de Tourisme Montréal

Merci à nos partenaires.

Présenté par



En collaboration avec



AIR CANADA



Table des matières

01	Mot de bienvenue	1
02	Pourquoi ce guide	4
03	Centre-ville	6
04	Vieux-Montréal	24
05	Plateau-Mont-Royal et Mile End	40
06	Petite Italie et Villeray	54
07	Le Sud-Ouest	62
08	Montréal, encore et encore	74

Pourquoi ce guide



Montréal est un amalgame de communautés; chacune apporte son unicité à la gastronomie de la ville.

Tourisme Montréal, parmi ses multiples rôles, favorise la promotion de la scène culinaire dynamique de la métropole et des cheffes et chefs innovants qui l'enrichissent et la façonnent. Pour soutenir ce volet essentiel de sa mission, l'organisme a lancé, en 2013, l'événement gastronomique phare MTLàTABLE.

Une grande célébration des tables montréalaises, MTLàTABLE rassemble tous les ans un éventail de restaurants qui proposent des menus à prix fixe pour vous inviter à profiter de la diversité de l'offre culinaire de la ville.

Conçu pour mieux vous faire connaître les établissements qui participent à MTLàTABLE cette année, ainsi que les quartiers où ils se trouvent, ce guide vous inspirera tout au long de l'année dans vos découvertes gustatives.

Nous espérons que cette première édition de *DÉVORE* vous donnera le goût de visiter les restaurants et les quartiers qui confèrent à Montréal sa saveur bien distincte.

Bon appétit!

-
-  Centre-ville
 -  Vieux-Montréal
 -  Plateau-Mont-Royal et Mile End
 -  Petite Italie et Villieray
 -  Le Sud-Ouest
 -  Montréal, encore et encore



Options véganes

Meilleurs nouveaux restos d'Air Canada

Restaurants recommandés par MICHELIN

Canada's 100 Best Restaurants 2025

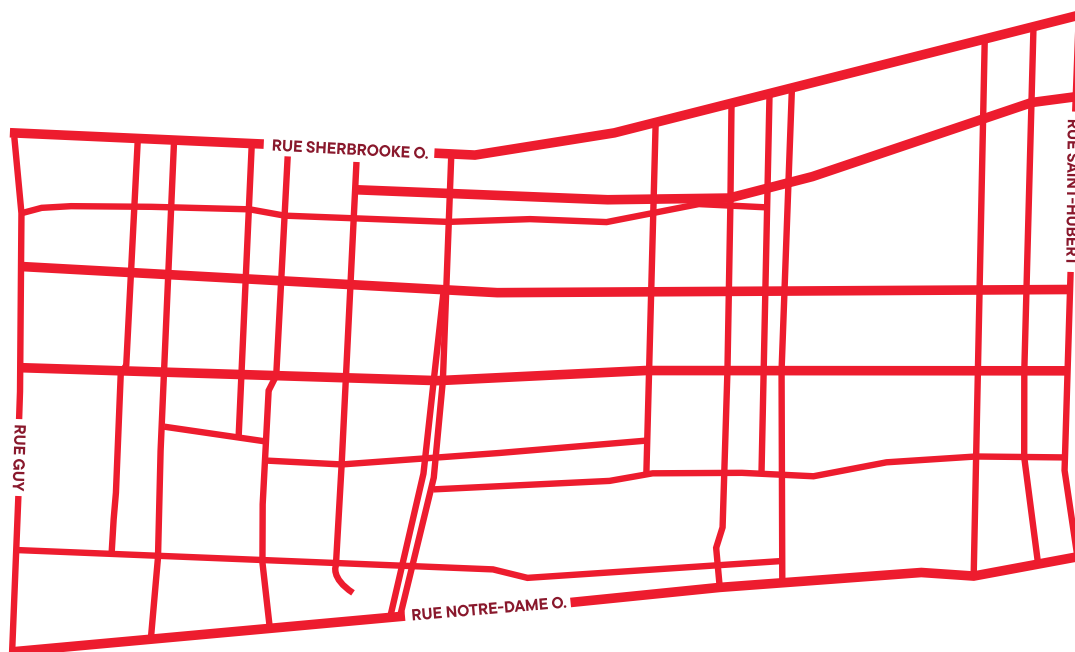


© MARS MEDIA

Centre-ville

On ne peut définir la population montréalaise en un seul mot. Il en va de même pour le centre-ville, où les lieux de prédilection sont aussi animés que les personnes qui les fréquentent.





Ici, tout le monde se connaît.

Combien de fois avez-vous croisé une personne que vous connaissiez alors que vous preniez un verre sur l'une des nombreuses terrasses du Quartier latin ? Ou vibré avec 50 000 personnes au Quartier des spectacles pendant le Festival de Jazz ? Ou terminé la soirée, comme tout bon Montréalais ou toute bonne Montréalaise qui se respectent, avec une bonne poutine du légendaire Montréal Pool Room ?

Une fenêtre sur la ville

Si vous vivez ou travaillez au centre-ville, vous avez probablement déjà goûté au curry caribéen du Time Out Market. Et après le travail, vous avez peut-être fait un arrêt à la PVM pour savourer une bonne bière artisanale au chic Cathcart Restaurants et Biergarten. Si vous avez déjà fréquenté le Cathcart, vous savez que l'établissement possède un immense plafond en verre qui permet de voir l'Esplanade PVM.

Qu'on se trouve sous terre, au niveau de la rue ou dans les airs, le centre-ville propose une gastronomie exceptionnelle sur tous les plans.

Alexandre et fils

📍 1454, rue Peel | 514 288-5105

France

À la fois bistro français, bar à champagne et pub anglais, Alexandre et fils est une adresse absolument unique sur la rue Peel, un incontournable pour célébrer et bien manger depuis 1977. Parmi les spécialités au menu du chef primé Éric Lecerf: joue de bœuf braisée, cassoulet, moules-frites, profiteroles et crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.

Au Petit Extra

📍 1690, rue Ontario Est | 514 527-5552

France

Depuis près de 40 ans, ce bistro adjacent au Cabaret Lion d'Or est reconnu pour son ambiance décontractée et sa cuisine française classique et abordable. Pressé de foie gras au chutney d'abricot et gingembre frais ou pavé de cerf aux camerises du Québec et légumes grillés: on peut dire qu'au Petit Extra, on fait les choses en grand.



Bloom Sushi (Quartier des spectacles)

📍 288, rue Sainte-Catherine Ouest | 514 370-1261

Japon

V

Faisant partie d'une des chaînes de restos végés les plus populaires à Montréal, le Bloom du Quartier des spectacles vous propose un menu de sushi entièrement végétane dans un décor immaculé et lumineux. Les makis sans poisson y sont aussi savoureux que créatifs, et les cocktails, tout simplement irrésistibles.

Brasserie Le Pois Penché

📍 1230, boul. De Maisonneuve Ouest | 514 667-5050

France

Vous avez envie d'un tartare de bœuf et de frites croustillantes? Direction Le Pois Penché. Cette brasserie française de renom excelle dans les grands classiques, servant l'une des meilleures soupes à l'oignon de Montréal, surtout lorsqu'elle est accompagnée d'un verre de bourgogne d'importation privée.





BRASSERIE LE PAYS PENCHÉ / © LE PAYS PENCHÉ

Brasserie Milton

📍 475, avenue du Président-Kennedy | 514 284-4313

Québec régional

Établie à l'hôtel Delta par Marriott, la Brasserie Milton met à l'honneur les saveurs du Québec avec une touche créative. Le chef Ron Kneabonne y signe des plats typiques revisités, mêlant tradition et modernité. En été, son jardin urbain offre un havre de verdure en plein cœur de la ville.

COMMODORE

📍 355, boul. De Maisonneuve Ouest | 514-656-8632

France

Si on mange d'abord avec les yeux, ce magnifique restaurant de style Art nouveau vous ouvrira l'appétit dès votre arrivée. Situé à l'hôtel HONEYROSE, l'établissement met à l'honneur la cuisine française en vous proposant des plats de poireaux vinaigrette, foie gras maison, magret de canard avec gratin dauphinois et autres classiques réconfortants.



BRASSERIE MILTON / © HOTEL DELTA MONTREAL



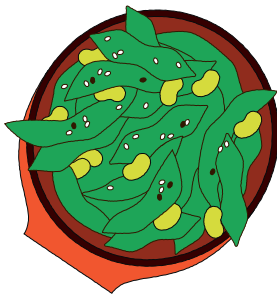
COMMODORE / © PATRICIA BROCHU

East

📍 1250, boul. Robert-Bourassa | 438 386-9088

Asie

Le East vous propose une cuisine panasiatique raffinée dans un décor moderne et éclectique inspiré de l'époque effervescente du vieux Shanghai. Des mets inspirés de la Chine, du Japon, de la Thaïlande, de l'Indonésie et de la Corée composent un menu audacieux, généreux et relevé, idéal pour partager un moment savoureux en bonne compagnie.



© GAZETTE BISTRO BAR

GaZette - Bistro Bar

📍 300, rue Saint-Antoine Ouest | 514 380-3477

Québec régional

Situé dans l'ancienne imprimerie du journal du même nom, le GaZette est un resto décontracté d'influence pub anglais. On y va pour ses copieux déjeuners comme le « Brunch & Bulles » du dimanche et ses propositions inspirées du terroir, comme le hamburger de bœuf garni de fromage Oka qui vaut réellement le détour.

Ibérica

📍 1450, rue Peel | 514 285-1888

Espagne

Situé sur la rue Peel, le Ibérica est un restaurant-bar à tapas qui met de l'avant la cuisine catalane contemporaine. Au menu, on retrouve une belle variété de tapas, de fruits de mer et de plats savoureux ainsi qu'une superbe carte des vins. Son décor éblouissant avec son haut plafond en fait un incontournable du centre-ville.



© EAST



© IBERICA

Le Boulevardier

📍 2050, rue Mansfield | 514 985-6072

France, Québec régional

Avec son menu inspiré des brasseries françaises, sa carte des vins étoffée et son design à la fois rétro et contemporain, Le Boulevardier, est une adresse à découvrir. Situé à l'Hôtel Le Germain Montréal, le Boulevardier propose des plats savoureux et des cocktails traditionnels revisités qui valent le détour.

Le Garden Room - Mae Sri

📍 1445, rue Bishop | 438 603-5603

Asie

Une oasis urbaine en pleine ville? Eh oui, ça existe... Bienvenue au Garden Room, là où un menu raffiné, un décor unique et une ambiance décontractée vous attendent. On y va pour les nouilles thaïlandaises authentiques et les plats de riz spécialisés de la cheffe Pamika et, bien sûr, pour ses délicieux cocktails.

« Le centre-ville est très agréable, surtout notre emplacement dans l'Hôtel Le Germain, parce que ça permet de voir autant des Montréalais qu'une clientèle internationale qui viennent se promener dans le quartier et goûter à notre cuisine pour vivre Montréal à 100 %. »

— FLORIMOND HANNOTEAU, CHEF EXÉCUTIF,
LE BOULEVARDIER

Le Mezz

📍 1110, rue Sherbrooke Ouest | 514 842-2000

États-Unis, Europe

Au Mezz, difficile de résister aux plats vedettes comme le croque-monsieur revisité ou le hamburger Black & Blue relevé d'épices cajun et de fromage Ermite du Québec. Côté cocktails, laissez-vous séduire par un martini classique ou un Royal Sour aux arômes de fruits et d'érable.





LE MEZZ / © LE MEZZ BISTRO

Monème

📍 1041, rue De Bleury | 514 379-2000

France

Poussez les portes de l'Hôtel Monville et découvrez le Monème, un bastion de la fine cuisine française qui met en vedette les ingrédients du Québec. Le menu, renouvelé deux fois par année au rythme des saisons, propose des créations aussi raffinées qu'audacieuses, comme les ris de veau façon « popcorn » accompagnés d'une crème de maïs et d'échalotes frites.

Oscó!

📍 360, rue Saint-Antoine Ouest | 514 847-8729

France, Québec régional

Situé à l'Intercontinental Montréal, le Oscó! vous propose un menu ensoleillé, mettant en valeur les produits de la mer, les viandes du terroir et les légumes de saison. Ici, chaque assiette raconte une histoire, et ce, du petit-déjeuner jusqu'au souper.



OSCO! / © INTERCONTINENTAL MONTRÉAL

Les Enfants Terribles (Place Ville Marie)

📍 3, Place Ville-Marie | 514 544-8884

Québec régional

Avec sa terrasse située au cœur de la Place Ville Marie, aux Enfants Terribles, vous ne manquerez rien de l'action! Son menu familial proposant côtelettes d'agneau grillées au gochugaru et fish and chips de morue, jumelé à son ambiance conviviale, en fait une formule montréalaise difficile à égaler.

Lloyd

📍 1050, rue De La Gauchetière Ouest | 514 878-6799

Québec régional, Europe

Nommé en hommage à l'architecte Frank Lloyd Wright, le Lloyd séduit par son charme rétro, sa cuisine aux accents tropicaux et ses desserts audacieux. Situé dans l'iconique Marriott Château Champlain, ce resto-bar élégant est la destination idéale pour un chic avant-match des Canadiens de Montréal.



© MONÈME

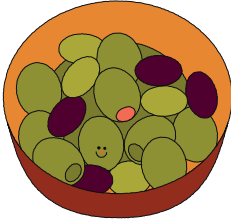


Portus360

📍 777, boul. Robert-Bourassa | 514 849-2070

Portugal

Situé aux 30^e et 31^e étages de l'édifice EVO, le Portus360 vous transporte dans les hautes sphères de la cuisine portugaise. Offrez-vous une expérience sensorielle complète avec une vue à 360 degrés (en rotation !) sur la métropole et des savoureux plats de poissons, de fruits de mer et de viandes signés Helena Loureiro.



Renoir

📍 1155, rue Sherbrooke Ouest | 514 788-3038

France, Québec régional

Que ce soit pour siroter un Bellini lors des brunchs du week-end ou profiter du menu champagne et huîtres du mardi, le Renoir, situé au Sofitel, vous promet une expérience haute en saveurs. Inspiré de la cuisine française, son menu propose des plats raffinés et créatifs, dont l'incontournable foie gras au torchon servi avec brioche maison.

Restaurant Bivouac

📍 1255, rue Jeanne-Mance | 514 841-2021

Québec régional

À la fois lounge social, bar artisanal et bistro moderne, le Bivouac vous promet un voyage gastronomique urbain et boréal. En été, profitez de sa terrasse avec vue sur la Place des Arts. En hiver, vivez un moment magique dans les Refuges du Bivouac, des dômes chauffés parfaits pour une soirée mémorable.



RESTAURANT BIVOUAC / © DOUBLETREE PAR HILTON MONTREAL



RENOIR / © CITIZEN NORTH

Restaurant h3

📍 340, rue De La Gauchetière Ouest | 514 312-7085

Québec régional

Raffinement et originalité sont au rendez-vous dans ce restaurant de l'Hôtel Humanité. Les plats à partager à l'apéro font du H3 une destination prisée du centre-ville, tandis que son menu découverte de cinq ou sept services est une véritable expérience en soi. Du sando de Wagyu à la glace aux asperges, préparez vos papilles pour de belles surprises.

Restaurant Île de France

📍 1500, boul. Robert-Bourassa, 9^e étage |

514 317-9809

France

Avec son espace Art déco inspiré des élégantes salles à manger des grands navires, Le 9^e est un des endroits les plus féeriques en ville. Le menu de son restaurant Île-de-France, quant à lui, vous transportera avec ses huîtres de la côte ouest gratinées, son omelette française, ses cavatellis au fromage frais et aux champignons, sans oublier ses excellents vins finement sélectionnés.



Les meilleurs
nouveaux restos
d'Air Canada
Finaliste 2024



RESTAURANT KANÚY / © EVA BLUE



© RESTAURANT H3



RESTAURANT ÎLE DE FRANCE / © ALISON SLATTERY

Restaurant Kamúy

📍 1485, rue Jeanne-Mance | 514 447-7481

Antilles

Kamúy célèbre la diversité montréalaise en grand avec une cuisine caribéenne inspirée par la gastronomie française et québécoise. Le menu de saison signé Paul Toussaint met les produits locaux à l'honneur, évoquant l'ambiance chaleureuse et colorée des marchés traditionnels des Caraïbes. Kamúy: la perle des Antilles en plein centre-ville.

Restaurant Papito

📍 1425, rue Saint-Alexandre | 514 403-3146

Europe

Que vous soyez en couple ou en groupe, ce superbe restaurant au design soigné saura satisfaire vos envies de viandes cuites au charbon, servies avec de savoureux plats de légumes. Avec son ambiance à la bonne franquette, le Papito vous donne carrément l'impression de faire partie de la famille.



Restaurant Siam

📍 1325, boul. René-Lévesque Ouest | 438 380-0655

Thaïlande

Au cœur de l'Hôtel Le Crystal, en plein centre-ville, le Siam vous propose un menu débordant de saveurs et de couleurs qui vous fera voyager à coup sûr. Détenant la certification Thai Select Premium décernée par le ministère thaïlandais du Commerce, cette cuisine authentique va bien au-delà du pad thaï!



« Au départ, il faut savoir que nos autres restos, le Parvis et le Furco, sont situés juste sur le coin, sur Mayor. Comme le groupe a sa propre ferme et s'assure de limiter tout le gaspillage alimentaire, et que les cuisines se partagent les tâches, c'était très important d'être proche des autres. Ça faisait un petit moment qu'on zieutait le local du Papito! »

— JOËLLE TROTTIER, CHEFFE,
PAPITO



Restaurant Sho-Dan

📍 2020, rue Metcalfe | 514 987-9987

Asie

Sho-Dan est une institution montréalaise du sushi depuis 1998. Ici, cuisine japonaise raffinée, service attentionné et ambiance conviviale sont au menu. C'est à votre tour de découvrir ce lieu iconique où plusieurs célébrités sont déjà venues vivre l'expérience.

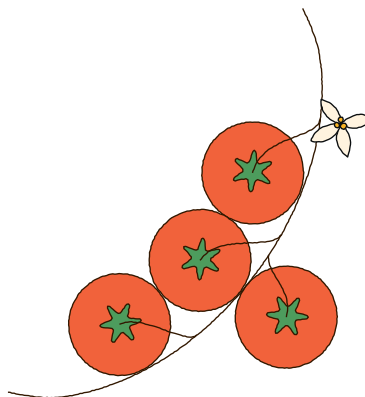


Restaurant Tbsp.

📍 901, rue du Square-Victoria | 514 395-3180

Italie

Faisant partie de l'hôtel W, le Tbsp. revisite la cuisine italienne avec une touche méditerranéenne, tout en célébrant les produits locaux. On peut y partager un plateau de fromages et de charcuteries du Québec ainsi que des plats de pâtes maison, le tout dans un décor moderne et chaleureux.



Restaurant SEA ME

📍 1455, rue Peel | 438 381-1122

Italie

Laissez-vous tenter par les spécialités italiennes du Sea Me, que ce soit ses fines tranches de hamachi crudo, ses raviolis à l'encre farcis de homard dans une bisque à la sauge ou sa daurade royale entière. Une telle cuisine mérite qu'on lève notre verre... alors pourquoi pas un Julius Caesar avec sauce barbecue maison et prosciutto croustillant?

Restaurant ZinZin

📍 50, rue Sainte-Catherine Ouest | 514 439-4999

France, Maghreb

V

Installé dans la Maison du développement durable, le ZinZin est l'adresse idéale pour un lunch d'affaires ou une soirée animée au son d'un groupe de jazz en direct. Des tartines aux tomates confites et à la burrata aux salades fraîches, le menu est invitant et généreux, le tout, dans une ambiance chaleureuse et haute en couleur.



Shabu Shabu Kagayaki

📍 75, rue De La Gauchetière Ouest | 514 396-4746

Japon

Envie de vivre une expérience japonaise unique en son genre? Au Shabu Shabu Kagayaki, installez-vous devant un savoureux bouillon bien chaud pour y faire cuire les ingrédients que vous aimez, tels que bœuf Wagyu, fruits de mer, légumes et plus encore, avant de les plonger dans une délicieuse sauce maison. Plaisir et bonne bouffe garantis!



Stanley

📍 1201, boul. René-Lévesque Ouest | 514 878-2000

États-Unis, Québec régional

Établi dans le nouveau Centre Sheraton Montréal, le Stanley séduit par son décor contemporain et sa cuisine aux accents locaux. Cocktails signatures, vins soigneusement sélectionnés et bières exclusives de la Brasserie Harricana complètent l'expérience. Parfait pour un lunch d'affaires, un 5 à 7 ou un bon repas avant un match ou un spectacle au centre-ville.



© TERRASSE R



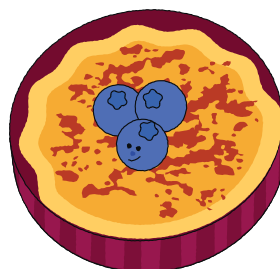
STANLEY / © LE CENTRE SHERATON MONTRÉAL

Terrasse R

📍 1250, boul. Robert-Bourassa | 514 657-5000

Québec régional, Asie

Nichée au sommet de l'hôtel Renaissance, la Terrasse R vous offre un panorama exceptionnel sur la ville... et sur votre assiette. Profitez du soleil en bonne compagnie tout en savourant un bol poké, des dumplings au poulet ou un saumon frit au panko. Ici, chaque bouchée vous transporte au sommet.





Tiramisu

📍 989, boul. Saint-Laurent | 514 657-5296

Italie, Japon

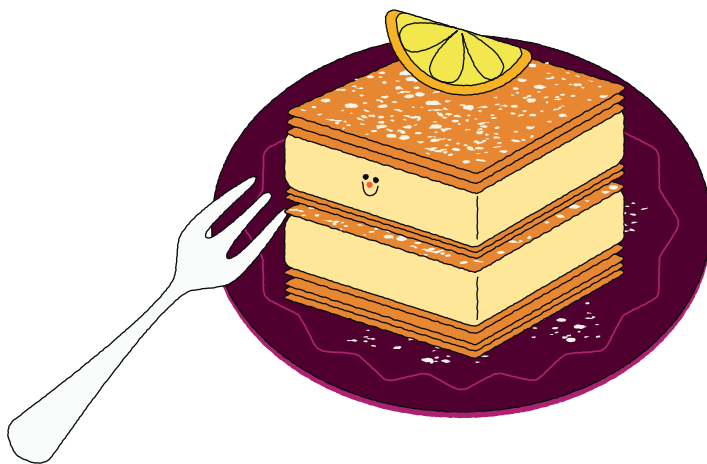
Situé au cœur du Quartier chinois, le Tiramisu offre une cuisine italienne influencée par les saveurs du Japon. Découvrez des plats tels que le tartare sushi arancini, le Tonokotsu, une délicieuse lasagne à la béchamel, ou le fameux tiramisu au whisky japonais, le tout, dans un décor rappelant à la fois l'exubérance italienne des années 60 et le style *mid-century* d'inspiration japonaise.

Yoko Luna

📍 1234, rue de la Montagne | 514 929-9656

Amérique latine, Asie

Cabaret et *steakhouse* japonais? Oui, vous avez bien lu! Le Yoko Luna est une adresse incontournable de la vie nocturne montréalaise. Sa cuisine nippo-péruvienne proposant bœuf Wagyu, Kobe et thon gras séduit les papilles, tandis que son décor somptueux et ses deux terrasses animées donnent envie de célébrer toute la nuit.



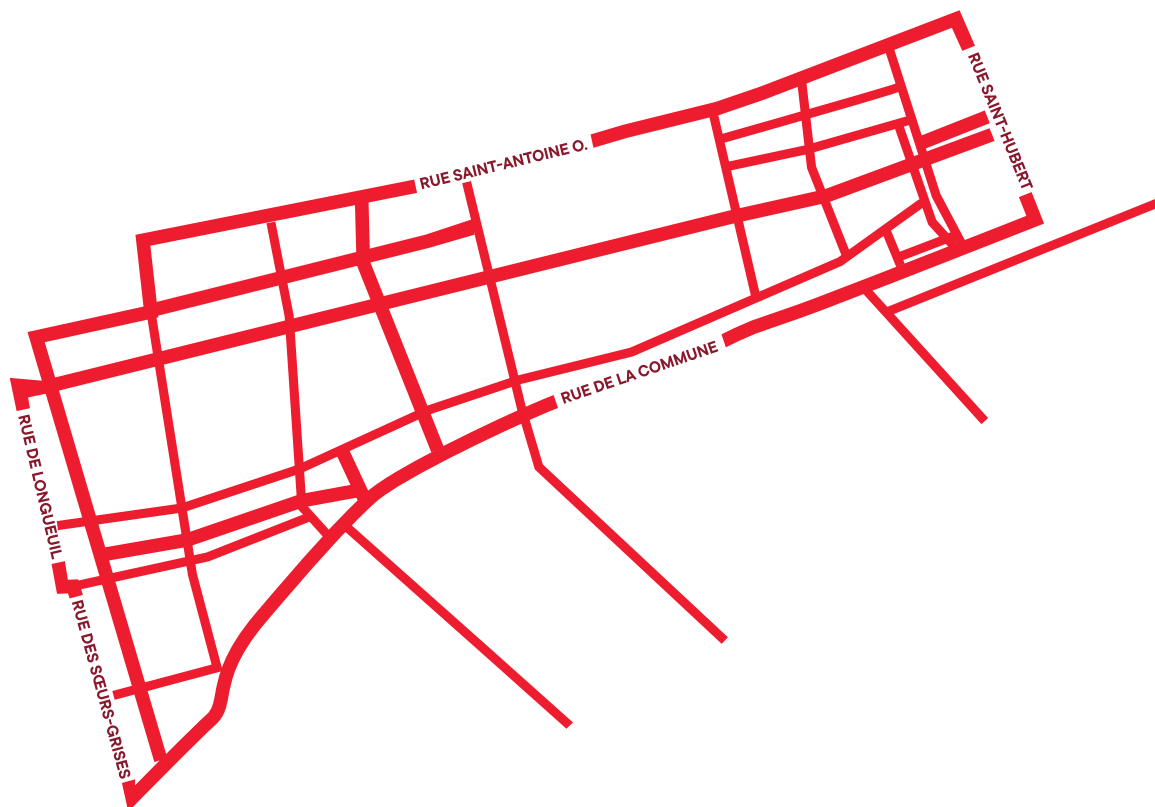


Vieux-Montréal

**Le Vieux-Montréal et le Vieux-Port:
un voyage au cœur du Vieux Continent
sans même quitter la ville, où vos rêves
culinaires les plus fous se réalisent.**



© PLACE JACQUES-CARTIER



1642 raisons de s'amuser

Le Vieux, de son p'tit nom, est un véritable terrain de jeu pour les Montréalais et les Montréalaises ainsi que pour toutes les personnes de passage qui ont la chance de le vivre pleinement. Que ce soit la Tyrolienne MTL, La Grande Roue de Montréal, le Cirque du Soleil ou Montréal Bungee, la liste d'activités qui vous feront vivre des sensations fortes est longue... à vous de les cocher une à une!

Tout le monde à l'eau (ou presque)

Vous avez probablement déjà visité le fameux Bota Bota, spa-sur-l'eau, le spa le plus prisé en ville, pour vivre une expérience thermique inédite. Ou peut-être avez-vous flâné à la marina Port d'escale pour admirer les yachts des gens riches et célèbres, ou au Grand Quai pour contempler les impressionnants navires de croisière. Si vous êtes plutôt du genre actif, vous avez sûrement fait une petite sortie en pédalo, une croisière sur le fleuve Saint-Laurent ou une aventure de pêche sur glace pour sortir votre plus grosse prise.

Tout le monde dehors

Accueillantes, luxuriantes et vertigineuses, les terrasses du Vieux n'ont pas fini de vous impressionner! Que ce soit la terrasse en hauteur de l'Hôtel Nelligan, la panoramique de l'Auberge du Vieux-Port, la terrasse cachée du Jardin Nelson ou la quatre-saisons de l'Hôtel William Gray, c'est à vous de (toutes) les essayer!

Ici, le passé et le présent se rencontrent pour éveiller vos sens. C'est donc l'endroit idéal pour succomber à vos plaisirs coupables ou en découvrir de nouveaux. Ce n'est pas le choix qui manque!

Balboa

📍 105, rue Saint-Paul Ouest | 438 375-9595

Italie

Ouverte en juillet 2025, Balboa Pizza vous invite à découvrir ses pizzas au four à bois, fièrement préparées avec de la farine au levain biologique. Le menu propose aussi des plats de pâtes audacieux, comme les tagliatelles aux champignons, ainsi qu'une belle sélection de vins et de cocktails festifs. Son mur décoré de trouvailles rétro ajoute une touche sympathique et nostalgique.

Barroco

📍 312, rue Saint-Paul Ouest | 514 544-5800

France

Le Barroco, c'est un voyage entre l'Espagne, l'Italie et la Méditerranée. Sa cuisine du marché frappe dans le mille avec des plats comme le bœuf braisé O.G. et la salade de homard à la française. Ajoutez à cela une carte de vins soigneusement sélectionnés, des cocktails créatifs et une ambiance feutrée, et on se rapproche de la perfection.

BEVO Bar + Pizzeria

📍 410, rue Saint-Vincent | 514 861-5039

Italie

Avec ses murs en pierre du XIX^e siècle, son ambiance feutrée et son menu inspiré des grands classiques italiens, le BEVO Bar + Pizzeria a tout pour plaire. Essayez la savoureuse pizza « romapolitaine », fusion entre napolitaine et romaine, ou les spécialités régionales revisitées, préparées avec *amore*. Sans oublier le DJ sur place, du jeudi au samedi.



© BARROCO



BALBOA / © TOMAHAWK GROUP



BEVO BAR + PIZZERIA / © BEVO

Bonaparte

📍 447, rue Saint-François-Xavier | 514 844-4368

France

Au cœur du Vieux-Montréal, le Bonaparte propose une cuisine française classique dans une ambiance feutrée où chaque détail est étudié. Magret de canard à l'érable ou raviolis aux champignons figurent parmi les plats raffinés à savourer dans l'une de ses trois salles distinctes: l'Impératrice, la Verrière ou le Hall central.

Brasserie 701

📍 701, côte de la Place-d'Armes | 514 904-1201

France

Le nom 701 fait référence à l'emplacement initial du restaurant, au 7^e étage. Sa popularité grandissante l'a amené à s'installer au rez-de-chaussée de l'hôtel Place d'Armes. Le menu, lui, est resté fidèle aux classiques de la brasserie française, avec des plats savoureux comme la salade niçoise et le magret de canard à l'orange.

Bord'Elle Boutique Bar

📍 390, rue Saint-Jacques Ouest | 514 379-3553

France, Italie, Japon

Vivement influencé par les années folles, le Bord'Elle recrée le glam de l'époque, tout en proposant une cuisine créative et des numéros de cirque burlesques. On y va pour ses bouts de côtes de bœuf qui se détachent à la fourchette, ses *sliders* à la française et son ambiance de cabaret unique en ville.



CAPISCO / © MARTIN HUY

Capisco

📍 85, rue Saint-Paul Est | 438 380-0887

Italie, Amérique latine

Et si l'Italie rencontrait le Pérou dans votre assiette? C'est maintenant possible grâce au chef Marcel Olivier Larrea du Capisco. Son menu créatif revisite les classiques avec des saveurs uniques. Les plats de poisson et fruits de mer sont excellents, mais la brisket de bœuf braisé avec gnocchis de ricotta, queso fresco et crème à la huancaína est tout aussi irrésistible.



BRASSERIE 701 / © KAROLINA JEZ



BONAPARTE / © GLEB GLOMBERG



BORD'ELLE BOUTIQUE BAR / © EDYAO PHOTOGRAPHY



Chez Delmo

📍 275, rue Notre-Dame Ouest | 514 288-4288

France

Installé dans un bâtiment historique datant de 1862, Chez Delmo perpétue la tradition gastronomique du Vieux-Montréal depuis 1934. En cuisine, le chef vous propose ses spécialités de poisson et de fruits de mer allant de la sole de Douvres au homard du Québec. Mention spéciale aux impressionnantes murales de l'artiste local Carlito Dal Ceggio qui ornent les murs du restaurant.

Gaspar Brasserie Française

📍 89, rue de la Commune Est | 514 392-1649

France

Quand une envie de moules-frites vous prend, c'est au Gaspar que ça se passe. Située sur de la Commune à deux pas de la Grande Roue de Montréal, cette brasserie française bien montréalaise propose un menu de classiques indémodables, une carte des vins bien garnie, ainsi qu'une magnifique terrasse.



CHEZ DELMO / © CHEZ DELMO

Croisières AML

📍 Grand Quai du Port de Montréal, devant le Musée
Pointe-à-Callière | 866 856-6668

Québec régional, France

Tout le monde à bord pour une expérience culinaire qui sort de l'ordinaire! Découvrez le fleuve et la ville comme vous ne les avez jamais vus, tout en savourant une cuisine d'exception. Que ce soit en formule 3 ou 5 services, Tapis rouge ou Signature, avec Croisières AML, il y en a pour tous les goûts!



CROISIÈRES AML / © PASCAL DUCHESNE

Graziella

📍 116, rue McGill | 514 876-0116

Italie

Rejoignez les adeptes de la cuisine italienne *alla nonna* aussi réconfortante qu'authentique de la cheffe Graziella Battista. Laissez-vous transporter en Italie à chaque bouchée, grâce à ses tortellinis au magret de canard ou à son savoureux ragoût de lapin, dans un décor élégant et lumineux.

Hang

📍 686, rue Notre-Dame Ouest | 514 910-2227

Vietnam

Installez-vous confortablement dans une banquette sous une voûte de verdure et laissez-vous porter par l'ambiance électrisante de ce populaire cabaret de Griffintown. Commencez la soirée avec un cocktail d'inspiration vietnamienne, puis succombez à la fameuse soupe tonkinoise au bœuf Wagyu, à la mœlle osseuse et aux flocons d'or 24 carats!



Helena

📍 438, rue McGill | 514 878-1555

Europe

Considérée comme une figure incontournable de la cuisine portugaise à Montréal, la cheffe Helena Loureiro propose une cuisine à la fois chaleureuse, authentique et généreuse. Le menu du Helena propose une grande variété de plats et de tapas, allant de la morue noire d'Alaska au carré d'agneau du Québec. Sans oublier une impressionnante carte des vins proposant plus de 100 crus portugais.

Héritaj

📍 701, rue William | 514 360-8657

France, Inde

Niché au cœur du Vieux-Montréal, le Héritaj vous propose une fusion audacieuse des traditions culinaires française et indienne. Avec son menu sophistiqué créé par la famille Sandhu et le chef Arnaud Glay, l'Héritaj est l'endroit parfait pour une soirée intime ou une célébration spéciale dans une ambiance contemporaine et chaleureuse.

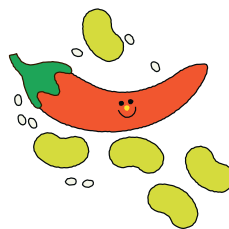


Jacopo

📍 436, place Jacques-Cartier | 514 876-8844

Italie

Situé au cœur du Vieux-Montréal, le Jacopo propose une cuisine italienne raffinée à base d'ingrédients frais et de saison. Que ce soit sur la terrasse, dans la véranda ou en salle, venez déguster des charcuteries maison, un risotto aux fruits de mer ou des pâtes fraîches aux truffes noires et au speck. Une expérience authentique, inspirée des trattorias romaines d'antan.



Kwizinn Vieux-Port

📍 311, rue Saint-Paul Est | 514 761-4030

Antilles

Que vous succombiez aux empanadas à la queue de bœuf ou au Lobsta Pasta de chez Kwizinn, assurez-vous d'accompagner votre choix d'un délicieux cocktail, comme le classique Ti-Punch. Avec sa cuisine caribéenne authentique, généreuse et parfaitement épicée, le chef Mike Lafaille vous promet un véritable voyage aux Antilles.

« C'est surtout ma passion pour le service à la clientèle qui m'a inspiré à m'installer dans le Vieux-Montréal. J'aime rencontrer des gens de tous les coins du monde, pratiquer plusieurs langues, écouter leurs histoires, raconter la mienne aussi... et partager mes saveurs afro-caribéennes avec une twist montréalaise. »

— MICHAEL LAFAILLE, CHEF PROPRIÉTAIRE,
KWIZINN



© HÉRITAJ



© JACOPO



KWIZINN VIEUX-PORT / © TWO FOOD PHOTOGRAPHERS



Kyo Bar Japonais

📍 711, côte de la Place-d'Armes | 514 282-2711

Japon

En entrant au Kyo Bar Japonais, on retrouve tout de suite l'ambiance unique d'un izakaya et le côté feutré d'un bar à sushis traditionnel. Installé sous le splendide Hôtel Place d'Armes, l'endroit propose une savoureuse sélection de classiques japonais, des créations originales et plus de 25 sakés à découvrir.

La Catrina Vieux-Port

📍 117, rue de la Commune Ouest | 514 543-7172

Mexique

À La Catrina, le Mexique s'invite dans le Vieux-Montréal : tostada de thon, tacos au poisson frit Baja, faux-filet de l'Île-du-Prince-Édouard et plus encore. Voilà une cuisine mexicaine rafraîchissante et créative, signée par le chef David Melo Rubio. Côté bar, l'impressionnante carte de margaritas mérite le détour à elle seule.

La Boqueria

📍 121, rue de la Commune Ouest | 514 419-4193

Espagne

Savourez la cuisine méditerranéenne à même les rives du Saint-Laurent à La Boqueria : croquettes de jambon ibérique, anchois à l'huile d'olive, planches de charcuteries et de fromages espagnols. Accompagnez votre repas d'un cocktail maison, comme le Jérez Colada, un doux mariage de rhum, de jerez et de soda à l'ananas.

Le Farsides

📍 690, rue Notre-Dame Ouest | 514 951-8454

Asie

« Grandiose » est sans doute le mot qui décrit le mieux le Farsides, autant pour son menu thaï-hawaïen éclectique que pour son décor audacieux, inspiré des ruelles new-yorkaises des années 90. Dumplings terre et mer, salade de poulet à la citronnelle et pad thaï au homard : voilà le genre de plats qui fait du Farsides un incontournable du Vieux-Montréal.



LE FARSIDES © MIKE DELEON

« J'ai choisi le Vieux-Montréal pour ouvrir mon restaurant parce qu'il me charme par son caractère unique : ses bâtiments en pierres anciennes et ses rues pavées me rappellent l'Europe. La proximité de magnifiques hôtels attire une clientèle variée. »

— GRAZIELLA BATTISTA, CHEFFE PROPRIÉTAIRE,
GRAZIELLA



LA BOQUERIA / © RABIRRECHIAN PHOTOGRAPHER



KYO BAR JAPONAIS / © KAROLINA JEZ

LOV McGill

📍 464, rue McGill | 514-287-1155

États-Unis, Italie, Asie

V

Avec son décor épuré (très instagrammable) et ses hauts plafonds, le LOV de la rue McGill saura séduire les plus grands adeptes de cuisines végane et végétarienne. Que ce soit pour un lunch rapido presto ou un souper en tête à tête, succombez aux fettuccine façon carbonara ou à leur populaire hamburger à la truffe.

Maggie Oakes

📍 426, place Jacques-Cartier | 514 656-6000

Québec régional

Donnant sur la pittoresque place Jacques-Cartier et situé directement dans l'hôtel William Gray, le Maggie Oakes sert l'un des meilleurs hamburgers au fromage du Vieux-Montréal! Pour une soirée spéciale, laissez-vous tenter par l'extraordinaire plateau de fruits de mer à partager ou les différentes coupes de steak canadien AAA vieilli pendant 45 jours.



© MAGGIE OAKES

Maison Saint-Paul

📍 343, rue Saint-Paul Est | 514 903-9343

États-Unis, Québec régional, France

Avez-vous déjà rêvé de sabrer une bouteille de champagne avant de savourer un menu raffiné composé des meilleurs ingrédients locaux? À la Maison Saint-Paul, l'art du sabrage rencontre la fine cuisine pour vous offrir une expérience gastronomique unique que vous n'oublierez pas de sitôt!



© MAISON SAINT-PAUL



LOVMCGILL / @PATRICIA BROCHU

Taverne Grecque Mati

📍 185, rue Saint-Paul Ouest | 514 510-6284

Grèce

À la taverne Mati, chaque plat raconte une histoire et mérite d'être partagé, du collier d'agneau braisé 24 h à la pieuvre grillée, en passant par les fameuses spanakopitas. Sans oublier la carte de vins et de cocktails abordables qui vient rehausser cette expérience culinaire à partager.

Mignon Steak Vieux-Montréal

📍 101, rue Saint-Paul Ouest | 514 844-9663

France, États-Unis

Peu importe le jour de la semaine, l'ambiance est toujours au rendez-vous au Mignon! Son menu déborde de classiques réinventés comme un macaroni au fromage Saint-Benoît et à la truffe, un cocktail de crevettes et, évidemment, un filet mignon avec sa sauce signature. Terminez sur une note sucrée avec des choux à la crème ou une délicieuse crème brûlée.

Modavie

📍 1, rue Saint-Paul Ouest | 514 287-9582

France

Ce bistro sur deux étages est un incontournable de la scène jazz montréalaise depuis 1997. On y savoure les classiques de la maison, comme les ris de veau à la normande ou le risotto aux champignons, accompagnés d'une carte de vins, cocktails et mocktails bien garnie. Chaque soir, l'ambiance est portée par des prestations de jazz, de blues ou de R&B.





Pincette - Bar à homard

📍 94, rue Saint-Paul Est | 514 876-4261

Québec régional

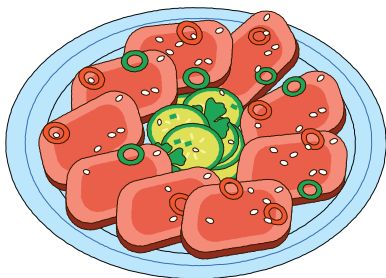
Au Pincette, on plonge dans les fruits de mer à pleines pinces! Ce petit coin de paradis propose des guédilles de homard, des raviolis maison au homard, une poutine au homard et au crabe des neiges, des moules, du bar rayé, et plus encore. Le cocktail Bloody Pincette, garni d'une crevette entière, est à ne pas manquer.

Restaurant Fish Bone

📍 420, rue Notre-Dame Ouest | 514 849-4424

États-Unis, Asie

Au Fish Bone, on célèbre la cuisine fusion asiatique-américaine jusqu'à tard dans la nuit, au rythme des DJ ou de la musique en direct, dans la plus pure tradition des cabarets. L'ambiance nautique (tentez de repérer les bateaux miniatures intégrés au décor) vous donne une véritable impression d'évasion. Et pourquoi ne pas opter pour le service de bouteilles, histoire de rendre la soirée inoubliable?



Restaurant PubJelly

📍 600, rue Marguerite D'Youville | 514 379-3140

Québec régional

Si vous aimez le Jellyfish, vous adorerez son p'tit frère décontracté situé juste à côté. Sa cuisine ouverte et son ambiance festive en font un endroit parfait pour les 5 à 7 qui se prolongent bien après 19 h. Son bar à huîtres, ses plats à partager et ses pizzas *al taglio* (rectangulaires) sur feu de bois varient au gré des saisons.



Restaurant Véranda

📍 295, rue Saint-Paul Est | 514 419-2017

Inde

Le Véranda vous fera découvrir ses classiques revisités de la cuisine indienne, dont ses sublimes currys épicés à la perfection. Fondé par l'équipe du Rutba, le restaurant séduit aussi par son décor somptueux, avec ses fauteuils en velours et ses boiseries, qui rendent l'expérience encore plus enveloppante.



Santos

📍 191, rue Saint-Paul Ouest | 514 849-8881

France, Amérique latine, Québec régional

Une visite au Santos est toujours remplie de surprises. On y va pour se régaler de sushis, de tacos ou de tapas à partager, bien boire, grâce à une sélection de vins et d'alcools uniques, et peut-être même danser jusqu'aux petites heures du matin au son des platines d'un DJ qui connaît les derniers morceaux.



Terrasse William Gray

📍 421, rue Saint-Vincent, 8^e étage | 438 387-2010

France

Été comme hiver, savourez un repas sur le toit de l'hôtel William Gray tout en profitant de l'une des plus belles vues sur le fleuve et le Vieux-Montréal. Régalez-vous d'un plateau de charcuteries et de fromages du moment, d'un décadent hamburger au fromage et au bacon de canard ou d'une succulente côte de bœuf vieillie à sec pendant 55 jours.

Vallier Bistro

📍 425, rue McGill | 514 842-2905

France

Avec son âme de bistro français, son ambiance de pub anglais et son énergie qui rappelle Brooklyn, Le Vallier est avant tout résolument montréalais! Tartares de bœuf et de saumon, coquille Saint-Laurent ou poutine au confit de canard, au Vallier, les produits locaux sont toujours au cœur du menu.

Vandale

📍 120, rue McGill | 514 903-7710

Québec régional, France

Avec ses graffitis et ses accents de bois et de cuir foncés, le Vandale impressionne tout autant par son décor que par son menu. Installé dans un édifice historique, il saura combler toutes vos envies avec ses accras de morue et sa poitrine de porc aux cinq épices glacée au miel. Sans oublier les créations du mixologue Jake Cristofaro.

Vieux-Port Steakhouse

📍 39, rue Saint-Paul Est | 514 866-3175

États-Unis

Véritable institution depuis plus de 30 ans, le Vieux-Port Steakhouse est réputé pour ses coupes de bœuf canadien certifié AAA vieilles 30 jours, son service attentionné et son décor chaleureux. Avec ses murs de pierre d'origine, sa superbe terrasse-jardin et ses nombreuses salles lumineuses pouvant accueillir près de 1 000 personnes, l'ambiance est toujours au rendez-vous!



© VANDALETTESPEAKEASY

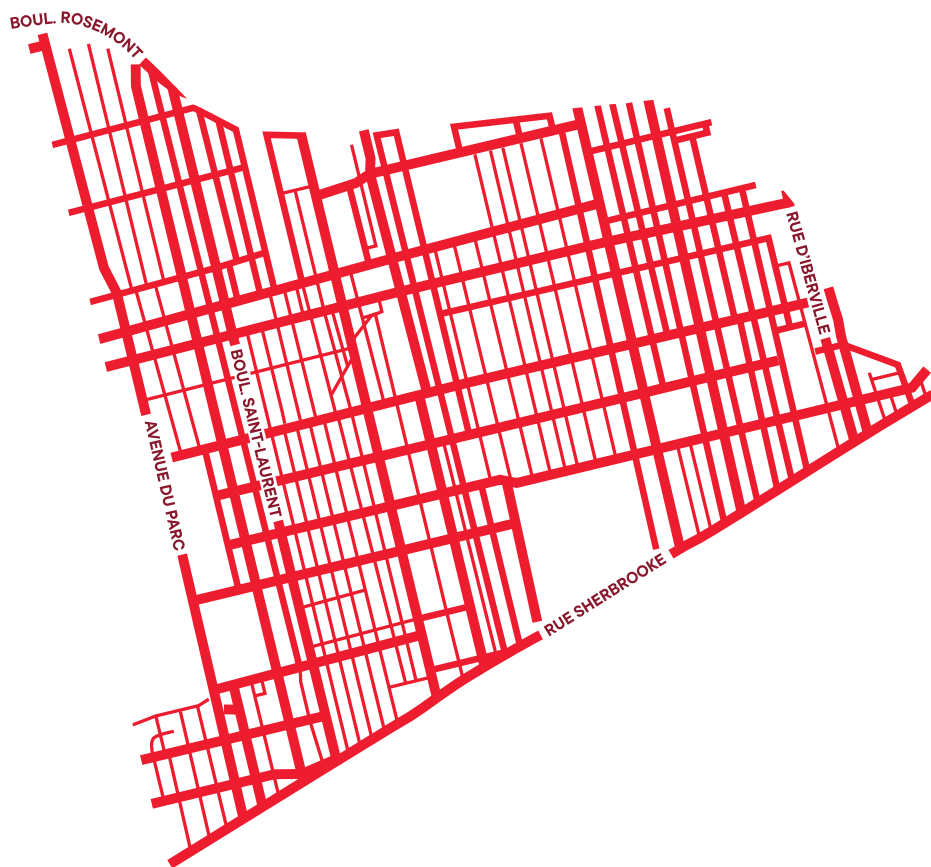


© TERRASSE WILLIAM GRAY

Plateau-Mont-Royal et Mile End

Le Plateau-Mont-Royal et le Mile End constituent deux quartiers emblématiques du même arrondissement, chacun doté d'une personnalité bien distincte. Ici, des microcosmes naissent au cœur même des quartiers, où chaque coin de rue devient une communauté à part entière.





L'artère principale

Le fil conducteur du centre-ville, du Plateau et du Mile End, c'est le boulevard Saint-Laurent, communément appelé « La Main ». Avez-vous remarqué tous ces restos et toutes ces épiceries, charcuteries et boulangeries qui bordent le célèbre boulevard? Eh bien, vous pouvez remercier la diaspora immigrante qui, depuis 150 ans, y a pris pignon sur rue pour le plus grand bonheur de nos papilles. Attention : l'odeur du poulet portugais piri piri pourrait vous faire dévier de votre route!

Un quartier créatif

Véritable pépinière d'artistes, qu'il s'agisse de musique, de littérature ou de peinture, le Plateau et le Mile End font incontestablement partie de plusieurs de vos souvenirs. Les bars indépendants du quartier ont vu naître des talents comme Arcade Fire, Patrick Watson, Kaytranada et Grimes. La créativité s'exprime aussi en hauteur grâce à une multitude de murales géantes, dont celle en hommage à Jean Paul Riopelle, réalisée par Marc Séguin.

Classique après classique

Mordre dans un « Special Wilensky », un sandwich au salami classique servi dans le mythique restaurant du même nom, savourer le smoked meat de renommée mondiale chez Schwartz's, découvrir la gastronomie française des restaurants de l'avenue Laurier Ouest, boire un bon café à l'Olimpico ou tenter de départager les meilleurs bagels entre Fairmount et St-Viateur (bonne chance!)... On peut dire qu'ici, les classiques sont au rendez-vous!

Le Plateau et le Mile End : des quartiers où l'éclectisme rencontre la créativité tant chez les gens que dans les restaurants! Parce qu'après tout, c'est ça l'essence même de Montréal.



31 Latitude

📍 3627, boulevard Saint-Laurent | 514 985-8898

Chine

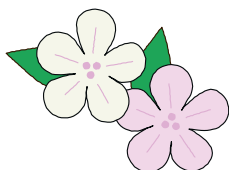
En plus de ses plats principaux à la carte, le Latitude 31 propose également une cuisine chinoise raffinée en formule tapas à partager. Les côtes levées à l'ail, les dumplings à la sauce aux arachides et les crevettes Szechuan maison sont encore meilleurs accompagnés d'un bon verre de pinot blanc.

325 F

📍 1902, rue Masson | 514 522-1902

Afrique

Découvrez l'unicité de la cuisine malgache préparée par le chef Bryan Rajarison dans son magnifique restaurant de la rue Masson. Du poulet au curry et au lait de coco aux sambos de bœuf épicé, chaque plat vous transporte grâce aux saveurs de l'Afrique et de l'Asie. En dessert, le Mofo Mangahazo, un gâteau chaud à base de manioc, est un incontournable.



Barranco

📍 4552, rue Saint-Denis | 514 282-9000

Amérique Latine

Situé au cœur du Plateau-Mont-Royal, le Barranco puise son inspiration dans le quartier bohème de Lima, tant pour l'ambiance que pour la cuisine péruvienne urbaine. Dans un décor vibrant et coloré, le menu réunit ceviches, plats de riz aux influences asiatiques, hamburgers de bœuf Angus et cocktails signature.



Bistrot La Fabrique

📍 3619, rue Saint-Denis | 514 544-5038

France, Québec régional

Découvrez le savoir-faire du chef Jean Baptiste Marchand dans un endroit festif et lumineux, doté d'une magnifique terrasse donnant sur le square Saint-Louis. Que ce soit pour goûter à l'un des dix meilleurs brunchs au Canada (selon le *HuffPost*) ou pour savourer un menu du soir composé de savoureux tartares coupés au couteau, La Fabrique est une adresse à découvrir.



Café Rutba | © Rutba

Brasserie Dieu du Ciel! (Montréal)

📍 21, rue Laurier Ouest | 514 490-9555

Québec régional

Depuis 1998, cette icône de l'avenue Laurier Ouest brasse ses propres bières, toutes plus savoureuses les unes que les autres, pour le plus grand bonheur de sa clientèle. Avec une vingtaine de bières pression en rotation et une cuisine bistro mettant à l'honneur les produits locaux, Dieu du Ciel qu'on aime y retourner!



BISTROT LA FABRIQUE | © AXEL LECLERCQ

Café Rutba

📍 3633, boul. Saint-Laurent | 514 849-8002

Inde

Prenez place au comptoir de ce paradis de la cuisine indienne et laissez-vous séduire par les créations de la cheffe Surpeet Arora. Pani puri croustillants et relevés, accompagnés d'une bière indienne bien fraîche, crevettes malai onctueuses servies avec un pain naan moelleux, curry d'ananas végane savoureux... Ici, tout est bon!

Caribou Gourmand

📍 5308, boul. Saint-Laurent | 438 387-6677

Québec régional, France

Le Caribou Gourmand revisite la cuisine du terroir québécois avec modernité et audace! Dans l'esprit d'un pub local décontracté, laissez-vous tenter par une planche de charcuteries et des croquettes de viande fumée, avant de succomber à la décadence d'une meringue croquante garnie d'un crémeux au citron et de bleuets frais.



BRASSERIE DIEU DU CIEL! (MONTRÉAL) | © NOUVELLE IDÉE



CARIBOU GOURMAND



Chai-Yo

📍 3603, rue Saint-Denis | 438 381-1888

Thaïlande

V

Chai-Yo vous invite à savourer des mets thaïlandais entièrement végétaliens, toujours servis avec un service amical et attentionné. Ici, la cuisine de rue rencontre les recettes familiales authentiques, proposant des créations modernes comme les choux de Bruxelles frits à la sauce aux arachides et le fameux « canard » végétal croustillant.

Chez Lévêque

📍 1030, avenue Laurier Ouest | 514 279-7355

France

Chez Lévêque, une institution d'Outremont depuis 1972, les grands classiques français sont apprêtés avec brio. Que ce soit pour un lunch rapide ou un souper tardif, profitez de la formule brasserie à 32 \$ qui comprend des plats comme le coq au vin, le boudin noir maison ou l'escalope de saumon.



Chez Victoire

📍 1453, avenue du Mont-Royal Est | 514 521-6789

France, Québec régional

Chez Victoire est un bistro raffiné qui met en vedette les produits locaux. Difficile de trancher entre le chou-fleur rôti à la truffe, le risotto aux pleurotes du Québec et les pétoncles des Îles-de-la-Madeleine... un dilemme qui se poursuit avec la carte des vins bio, riche en belles découvertes.

Côba Sushi

📍 1124, avenue Laurier Ouest | 514 908-1889

Japon

Au Côba Sushi, le menu propose une cuisine asiatique raffinée, avec une grande sélection de sushis, pokés et sautés, de même qu'une formule tapas. Faire un choix peut être tout un défi, mais impossible de se tromper, surtout lorsqu'on accompagne le repas d'un verre de vin ou de saké soigneusement sélectionné.





Coco Disco Club

📍 251, avenue Duluth Est | 514 977-5703

Europe

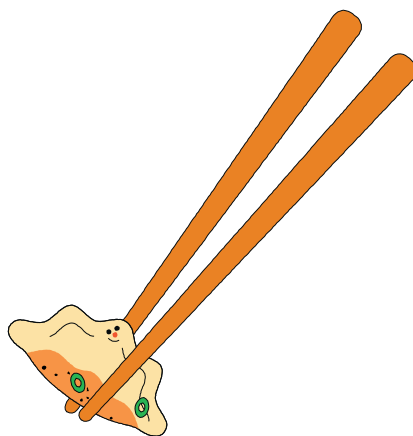
L'avenue Duluth devient encore plus glamour avec cette toute nouvelle buvette où l'on peut déguster de délicieux cocktails, comme un Caesar réalisé avec du Clamato maison, ainsi que des bouchées d'inspiration méditerranéenne dignes des recettes de grand-maman (les boulettes sont à essayer!). Voilà le coup d'envoi parfait pour une soirée sous les reflets des boules disco.

CUP Pub Thaïlandais

📍 404, avenue Duluth Est | 514 845-7287

Thaïlande

Cette bonne adresse du Plateau prouve qu'un pub conjugué à la cuisine thaïlandaise, c'est le meilleur des deux mondes! Accompagnez vos huîtres à 1 \$ d'une bonne bouteille de blanc avant de vous laisser tenter par un riz frit au poulet ou une assiette de porc croustillant. Et que dire des cocktails maison, aussi exotiques que rafraîchissants!







IBERICOS Taverne à tapas espagnoles

📍 4475, rue Saint-Denis | 514 845-4475

Espagne

Ibericos mise sur la charcuterie et les produits fins espagnols pour vous offrir un menu authentique et savoureux. Des boulettes de porc maison aux croquettes de ragoût de queue de bœuf, les assiettes à partager sont toutes aussi inspirantes les unes que les autres. Son brunch du week-end s'inscrit, lui aussi, dans la plus pure tradition espagnole.

Joséphine

📍 4007, rue Saint-Denis | 514 840-5015

Québec régional, France

Reconnu pour ses généreux plateaux de fruits de mer à partager, le bistro propose également des plats à la carte comme les délicieux raviolis au homard, les classiques moules et frites ou encore la bavette de bœuf grillée. Chaque mercredi, venez découvrir la formule souper-spectacle Jazzy DJO dans la salle privée de l'établissement.

La Prunelle

📍 327, avenue Duluth Est | 514 849-8403

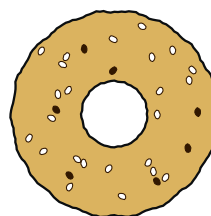
France

Une cuisine française apprêtée à la perfection jumelée à la convivialité d'un « Apportez votre vin »? Pas étonnant que La Prunelle soit si populaire. Venez lever votre verre dans cette institution du Plateau et déguster des plats comme la pieuvre rôtie à la crème de chorizo ou les ris de veau croustillants aux panais rôtis et sauce aux framboises.



Le saviez-vous?

St-Viateur Bagel a été la proie des flammes en 1985, mais son légendaire four à bois est demeuré intact et continue, encore aujourd'hui, à produire de délicieux bagels. C'est peut-être un signe?





© LE MEKONG

Le Mekong

📍 921, avenue du Mont-Royal Est | 514 379-4844

Asie

Avec son menu généreux inspiré de l'Asie du Sud-Est, le Mekong réinvente des classiques tels que la salade de papaye verte et le poulet Général Tao, subtilement épicé et parsemé de taro croustillant. Découvrez sous un même toit toutes les saveurs inspirées du Vietnam, de la Thaïlande et de l'Indonésie!

Le Bay Cà Phê

📍 5263, boul. Saint-Laurent | 514 550-1283

Vietnam

Situé au cœur du Mile End, Le Bay Cà Phê saura séduire les plus grands amateurs de cuisine vietnamienne avec ses sandwiches bánh mì, ses salades de vermicelles et ses sautés de légumes, tous offerts en version végétarienne. En soirée, son menu tapas vous invite à partager vos classiques préférés, en tête-à-tête ou en groupe.



© LE BAY CÀ PHÊ



© MONSIEUR B



MOMOPAR CHRISTIAN VENTURA / © SUSAN MOSS

Le Virunga

📍 851, rue Rachel Est | 514 504-8642

Afrique

V

Au Virunga, la cheffe Maria-José de Frias célèbre la gastronomie africaine avec passion et audace. De l'effiloché de mouton braisé des Cantons au suprême de pintade Sabinoise, les recettes traditionnelles revisitées à partir de produits locaux sont à découvrir. Ici, chaque bouchée est un voyage au cœur de l'Afrique subsaharienne.

« Le Plateau, pour moi, c'est comme un quartier de chez nous en Afrique. J'adore le côté familial, le côté intimiste... ici on peut s'entendre, on peut ralentir. Je suis très famille, j'aime retrouver cette chaleur là où je vais! »

— MARIE-JOSÉ DE FRIAS, CHEFFE EXÉCUTIVE ET COPROPRIÉTAIRE, LE VIRUNGA

Momo par Christian Ventura

📍 3609, rue Saint-Denis | 514 825-6363

Japon

V

Après son succès retentissant dans la Ville Reine, le chef Christian Ventura s'installe à Montréal pour nous offrir des sushis à base de plantes à 100 %. Son menu dégustation quatre services ou à la carte met en valeur steak de soya, pleurotes et crevettes de konjac dans des futomakis, makis et sashimis raffinés... et toujours véganes!



Monsieur B

📍 371, rue Villeneuve Est | 514 845-6066

France

V

B comme dans « bistro branché ». Ici, on vous propose un menu différent à l'heure du lunch et en soirée, avec des plats comme une morue vapeur, des croquettes de cochon en persillade et un tartare de bœuf accompagné de frites croustillantes à souhait. Pour une expérience complète, optez pour le menu dégustation six services avec vos propres accords mets et vins, puisque c'est un « Apportez votre vin ».

Nikkei MTL

📍 1577, avenue Laurier Est | 514 492-1577

Amérique latine, Japon

Issue de l'immigration japonaise au Pérou, la cuisine Nikkei marie à merveille les traditions culinaires des deux pays. Imaginez un ceviche de vivaneau du Québec aussi tendre que du sashimi, un tataki de filet mignon avec chalaquita et des nouilles udon au jambon mariné et épicé à la péruvienne... ça donne envie, non?



LE VIRUNGA / © VALÉRIE MARTIN-HUNTER

© NIKKEI MTL



Pamika Thai

📍 4902, boul. Saint-Laurent | 438 797-2580

Thaïlande

Avec ses immenses murales, son éclairage tamisé et son ambiance feutrée, ce magnifique resto du Mile End est l'endroit idéal pour un dîner en tête-à-tête ou un souper en groupe. Adresse éponyme de la cheffe Pamika Sukla, on y savoure une fine cuisine thaïlandaise et de délicieux cocktails, comme la Nuit d'Ivresse, un punch au gin et au thé thaï.

Restaurant Bungalow

📍 1279, avenue du Mont-Royal Est | 514 379-1179

Québec régional, Europe

Au Bungalow, place à la convivialité et aux saveurs du marché! Avec son ambiance chaleureuse et détendue, ce resto mise sur une cuisine de saison inspirée des traditions québécoises, européennes, méditerranéennes et orientales. Le menu évolue au fil des arrivages, promettant une expérience toujours renouvelée et savoureuse.

Plein Sud

📍 5064, avenue Papineau | 514 510-6234

France

Bien que le veau aux olives du Plein Sud rende hommage à la tradition corse, son menu regorge également de magnifiques surprises aux saveurs de Provence. Direction le sud de la France avec pissaladière et ratatouille préparées avec amour, accompagnées de vins d'importation privée... ou pourquoi pas d'un pastis?



Restaurant ChuChai

📍 4088, rue Saint-Denis | 514 843-4194

Thaïlande

V

Si vous fermez les yeux, vous ne devinerez jamais que les « crevettes » Koung Tod et les brochettes de « poulet » à la sauce aux arachides sont faites entièrement à base de plantes. Depuis 1992, le ChuChai réinvente la cuisine thaïlandaise végétarienne avec des plats qui continuent d'impressionner.



Restaurant de l'ITHQ

📍 3535, rue Saint-Denis | 514 282-5155

Québec régional

Vivez l'expérience d'une fine cuisine française mettant à l'honneur les produits locaux dans ce restaurant au design raffiné, situé juste en face du square Saint-Louis. Les étudiants et étudiantes de l'ITHQ (Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec) y perfectionnent leur art, en cuisine comme en salle, tout en offrant des plats de haute qualité à un excellent rapport qualité-prix.



Restaurant La Raclette

📍 1059, rue Gilford | 514 524-8118

France

Depuis 40 ans, La Raclette propose des spécialités suisses et européennes dans une ambiance chaleureuse. Apportez votre vin et découvrez des raclettes et des fondues au fromage (dont une version au fauxmage!) réconfortantes. Et hop! Un petit voyage en Suisse au cœur du Plateau.



Restaurant La Chronique

📍 104, avenue Laurier Ouest | 514 271-3095

Europe

Les deux chefs propriétaires de La Chronique proposent une cuisine française inventive et tout en fraîcheur : thon de la Gaspésie accompagné de tomates ancestrales et de cerises, ou encore foie gras de canard servi avec des girolles du Québec. Et comme la carte des vins a déjà été récompensée par le magazine *Wine Spectator*, on peut présumer que la sélection est à la hauteur des plats!



Restaurant Leméac

📍 1045, avenue Laurier Ouest | 514 270-0999



France

Une destination de choix pour le brunch du week-end sur Laurier Ouest, Leméac mérite aussi le détour à toute heure de la journée grâce à sa magnifique terrasse quatre saisons. Les raviolis aux champignons et les pétoncles poêlés sont des classiques, mais la vedette demeure le décadent pain perdu.

Siboire Saint-Laurent

📍 5101, boul. Saint-Laurent | 514 379-3633

États-Unis, Québec régional

Située à l'angle de Saint-Laurent et Laurier, cette microbrasserie propose des bières artisanales et sans alcool, ainsi qu'un menu gourmand comprenant moules marinières, tartares et hamburger à la saucisse. Sa mission? Vous faire découvrir l'univers brassicole, une bière à la fois. On devra donc y retourner encore et encore!



SIBOIRE SAINT-LAURENT / © MICHEL CARO

Viva Restaurant + Bar

📍 107, rue Rachel Est | 514 844-4588

Italie, Portugal

Viva Restaurant + Bar vous propose une expérience culinaire inoubliable, quelque part entre le Portugal et l'Italie. Pizzas napolitaines, pâtes maison, paellas... et l'incontournable poulet piri-piri, servi avec frites et salade maison. Une ambiance moderne et conviviale, idéale pour un repas intime ou un anniversaire.



VIVA RESTAURANT + BAR / © VIVA

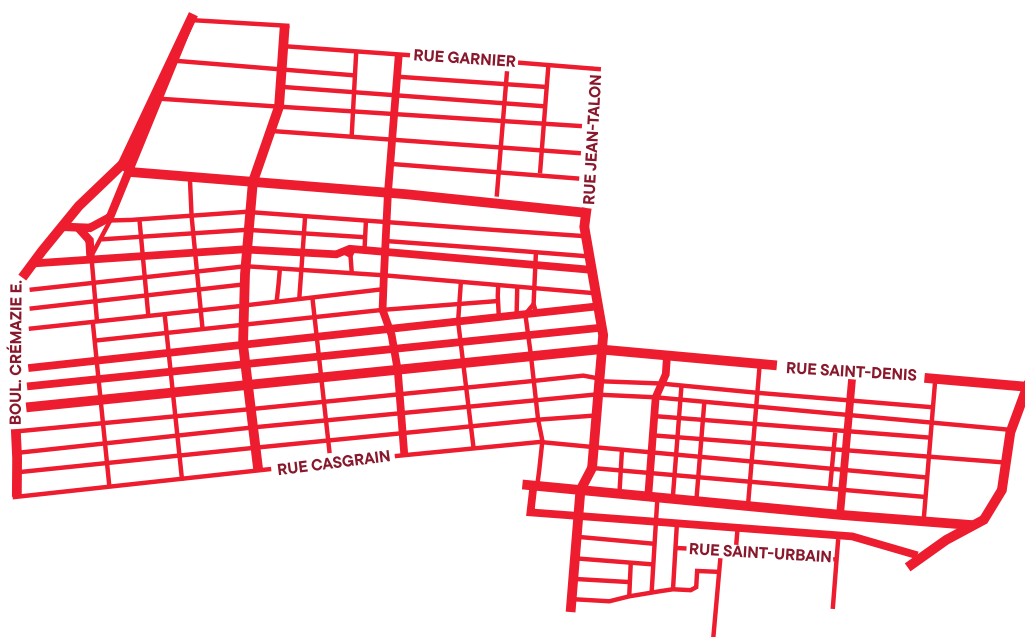


RESTAURANT LEMÉAC / © JIMMY HAMELIN

Petite Italie et Villeray

Bien que la Petite Italie porte bien son nom, ses saveurs et son ambiance, elles, sont grandioses! Et on peut en dire autant de son voisin situé juste au nord : l'incontournable quartier Villeray.





Un monde de saveurs

Pas question ici de sombrer dans les clichés italiens, *capiche*? La diaspora italienne de Montréal figure au cœur même de l'identité culinaire de la métropole et personne ne va s'en plaindre. Du côté de Villeray, les cuisines espagnole, mexicaine, africaine, péruvienne, japonaise, vietnamienne et italienne nous font voyager autour du monde.

En constante effervescence

Dans la Petite Italie et à Villeray, on retrouve une ambiance animée. Bon café, bon vin, bonne bouffe et du bon monde... il semble bien que ce soit la « bonne » formule! Et que dire de l'iconique Marché Jean-Talon, où l'éventail de produits frais nous fait souvent acheter bien plus que ce qu'on peut rapporter chez soi. Situé à la limite des deux quartiers, le marché est l'endroit par excellence pour profiter des récoltes de nos productrices et producteurs locaux.

Ici, la magie opère

À la fois vivants et empreints d'un fort esprit de communauté, les quartiers de la Petite Italie et de Villeray ont un petit je-ne-sais-quoi qui les rend magiques. Que ce soit pour une partie de pétanque au parc Dante, une soirée de quilles au bar Notre-Dame-des-Quilles, un match de soccer à la télé accompagné d'un cappuccino et d'un bon *cannolo* au Caffè San Simeon, des achats écoresponsables au LOCO Castelnau ou une envie d'huîtres comblée au bar à huîtres du Marché Jean-Talon, ici, tout est possible (ou presque)!

« Le Marché Jean-Talon est un emblème de Montréal. J'ai grandi dans une culture pareille en Haïti, où les marchands amenaient leurs produits frais tous les matins. Tu connais les producteurs, on a toujours une conversation et il y a une évolution; on va savoir comment va être notre prochaine saison selon le temps, comment ils vont, tout ça. Je n'achète pas mes légumes pour les mettre au frigo, je les utilise au jour le jour. »

— PAUL HARRY TOUSSAINT, CHEF PROPRIÉTAIRE,
3 PIERRES 1 FEU



3 Pierres 1 Feu

📍 7070, avenue Henri-Julien | 514 447-7481

Antilles, Afrique

Dans ce restaurant vibrant et coloré du marché Jean-Talon, le chef Paul Toussaint marie ses racines afro-caribéennes aux saveurs texanes, épaulé par le chef Damien Brockway, maître du fumoir. Leur menu donne l'eau à la bouche : côtes levées grillées, brisket, poulet jerk de Cornouaille, poissons entiers, griots, frites de plantain ou de manioc, et bien plus encore!

Anemone

📍 271, rue Saint-Zotique Ouest |
514 270-8000

Québec régional

Les chefs Minh Phat Tu et Mike Madokoro vous invitent dans leur univers culinaire unique, où les ingrédients locaux sont mis en valeur avec des jeux d'épices et de textures, faisant de chaque bouchée une véritable découverte. Le tout s'accompagne à merveille d'une sélection de vins biodynamiques.



Bo' Dégât

📍 1392, rue Beaubien | 514 567-3051

Espagne

Plongez dans l'effervescence de Barcelone ici même à Montréal chez Bo' Dégât, un resto urbain et décontracté où les tapas vous transportent en Espagne. Pensées pour être partagées, les tapas sont tellement savoureuses que vous voudrez les garder pour vous : calmars frits, chou-fleur sauté au manchego et ganache chocolat-huile d'olive.



« Le quartier déborde d'offres de tout genre et je pense que c'est ce qui fait de la Petite Italie une destination prisée. Nous offrons une cuisine italienne du marché qui varie au fil des saisons et des arrivages de produits frais au Marché Jean-Talon. Tout le monde trouve son compte chez Impasto; les voisins, les touristes, les familles, les amoureux, la clientèle d'affaires...! »

— BENJAMIN LEMAY-LEMIEUX, DIRECTEUR,
IMPASTO

Bottega Pizzeria (Montréal)

📍 65, rue Saint-Zotique Est | 514 277-8104

Italie

Que ce soit pour casser la croûte sur la terrasse de la rue Saint-Zotique ou à l'intérieur, près de l'imposant four à bois, la pizzeria Bottega séduit les adeptes toute l'année avec ses authentiques pizzas napolitaines. Essayez la Capricciosa (prosciutto cotto, artichauts, olives et pleurotes) avec un vin audacieux, et envollez-vous pour l'Italie!



Buvette Pompette

📍 414, rue Saint-Zotique Est | 514 270-7770

Espagne

Cette buvette de quartier au cœur de la Petite-Patrie revisite les classiques de bar espagnols avec une touche gastronomique. Melon pressé au rhum avec prosciutto et halloumi, pieuvre avec croustillant de pommes de terre, chorizo et chimichurri... et une carte de vins et de cocktails signatures impressionnante, avec en vedette le sublime Chérie Cherry!



Darna Bistroquet

📍 1106, rue Beaubien Est | 514 273-1106

Maghreb

Darna, qui signifie « notre maison » en arabe, vous ouvre ses portes pour un voyage culinaire aux saveurs du Maghreb et de la Méditerranée. Avec sa fameuse chakchouka, sa généreuse table d'hôte du midi et sa carte des vins bio, ce bistro coloré d'inspiration marocaine vous donne rendez-vous en plein cœur de la Petite-Patrie.



Impasto

📍 48, rue Dante | 514 508-6508

Italie

Le splendide restaurant des chefs Stefano Faita et Michele Forgione, situé sur la rue Dante, dans la Petite Italie, comblera toutes vos envies de cuisine italienne avec ses pâtes fraîches et ses plats savoureux qui s'adaptent au gré des saisons. Optez pour un lunch express ou laissez-vous tenter par un souper quatre services proposant une sélection irrésistible de viandes et de poissons.



Kitchen Galerie

📍 60, rue Jean-Talon Est | 514 315-8994

France

Dans l'atmosphère feutrée de ce restaurant de quartier, la cuisine à aire ouverte vous permet d'observer les chefs à l'œuvre... et peut-être même de percer quelques secrets des saveurs qui se retrouveront dans votre assiette. Situé à deux pas du Marché Jean-Talon, l'endroit réinvente la cuisine française à partir de produits locaux et avec une belle dose de créativité.

La Toxica

📍 7221, rue Saint-Hubert | 514 277-1111

Amérique latine, Mexique

Ce restaurant de tacos authentiques de Villeray attire les foules tous les jours, et pas seulement les mardis et mercredis pour ses soirées tacos à volonté! Laissez-vous tenter par un burrito birria au bœuf ou au poulet, ou par une torta (probablement l'un des sandwiches à la viande effilochée les plus généreux que vous ayez goûtés). De quoi lever bien haut votre paloma!

La Cale - pub zéro déchet

📍 6839, rue Saint-Hubert | 514 360-0634

Québec régional

Avec sa philosophie zéro déchet et son menu créatif majoritairement végétarien, ce pub animé de la nouvelle Plaza Saint-Hubert réinvente des classiques gourmands, de la poutine bánh mì au Champiloché, un sandwich BBQ aux pleurotes effilochés. Parmi les cocktails maison, le Sparkgria est un véritable coup de cœur, surtout en pichet à partager.

Pizzeria Gema

📍 6827, rue Saint-Dominique | 514 419-4448

Italie

Que ce soit pour manger sur place ou pour emporter, Gema s'impose comme une adresse incontournable pour la pizza napolitaine. Les classiques y sont irréprochables, comme la 1889, une margherita exécutée à la perfection, mais n'hésitez pas à vous laisser surprendre par des garnitures originales : poireaux fondants, fior di latte fumé sur place et pesto de pistaches.

Le saviez-vous?

Regroupant plus de 300 marchands, le Marché Jean-Talon est l'un des plus grands marchés à aire ouverte d'Amérique du Nord. C'est un paradis de fraîcheur et de bonheur.



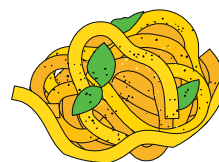


Pub Arya

📍 434, rue Saint-Zotique | 514 278-8147

Québec régional

Avec ses cinq à huitres à 1 \$, ses mercredis margaritas et son brunch du week-end avec mimosas à volonté, ça donne le goût d'aller faire un tour au Pub Arya. L'adresse propose également un menu de saison avec un macaroni au fromage au homard décadent et de délicieux gnocchis aux champignons truffés.



Restaurant Vesta

📍 206, rue Jarry Est | 514 543-7725

Italie

Située tout près du parc Jarry, cette trattoria de quartier fondée par la même famille que le Gema et l'Impasto frappe encore dans le mille avec son menu en toute simplicité et son décor des années 50. De la bonne pizza, de bonnes pâtes et du bon vin... difficile de demander mieux!

Ratafia

📍 6778, boul. Saint-Laurent | 514 543-8033

Québec régional

Ce bar à vin gourmand qui vous propose une cuisine raffinée signée par quatre chefs pâtissiers va bien au-delà des spécialités sucrées. Poissons travaillés avec soin, pâtes tout en finesse... le menu salé séduit à coup sûr. Et pour le dessert, un petit conseil : gardez-vous de la place!



RATAFIA | © SANDRA FORCIER



UMAMI RAMEN & IZAKAYA | © CÉDRIC CHARRON

Umami Ramen & Izakaya

📍 6660, rue Clark | 438 375-6660

Japon

V

Ce restaurant lumineux de la rue Clark sert de généreux bols de ramen aux saveurs japonaises raffinées, entièrement véganes. Parcourez la carte des sakés pour trouver l'accord parfait avec la tempura de champignons shimeji, la savoureuse crêpe japonaise au chou ou encore les dumplings maison.



RESTAURANT VESTA | © RODOLPH NOËL

Le Sud-Ouest

Regroupant la Petite-Bourgogne, Griffintown, Saint-Henri, Pointe-Saint-Charles et Verdun, l'arrondissement du Sud-Ouest est un ensemble de quartiers éclectiques, dont chacun rayonne à sa façon.





Sur les traces du passé

Vestige de la Révolution industrielle, le canal de Lachine tisse un lien entre le passé ouvrier du Sud-Ouest et le quartier moderne que l'on connaît aujourd'hui. Peut-être faites-vous partie des Montréalais et Montréalaises qui pédalent chaque jour le long du canal? Destination : l'historique complexe New City Gas de Griffintown, le Marché Atwater de style Art déco à Saint-Henri et la mystérieuse maison rose perchée au sommet d'un ancien silo à grain surplombant la Terrasse St-Ambroise.

Tant à voir... et à faire

Si vous êtes du coin, vous avez certainement déjà flâné dans le labyrinthe de boutiques rétro du Marché Underground, ou encore pris une pause dans la Petite-Bourgogne pour admirer l'impressionnante murale *Jazz Born Here* en hommage au pianiste Oscar Peterson. Vous avez peut-être même contemplé la parfaite synchronisation des rameurs et rameuses de l'équipe 22Dragons à l'entraînement sur le canal avant d'aller vous rafraîchir dans le fleuve Saint-Laurent à la plage de Verdun. Ça, c'est le genre d'itinéraire qu'on aime!

Du bon temps, garanti

Alignez les boules sur une table de billard à motif léopard du bar Bon Délire, sirotez une bière artisanale au Sans-Taverne, une coopérative autogérée installée dans un bâtiment industriel, ou passez par le Messorém, une microbrasserie fondée par des musiciens et brasseurs chevronnés, pour découvrir des bières audacieuses accompagnées d'un bon double smash burger... disons que ça donne le ton!

Aujourd'hui, le Sud-Ouest de Montréal est devenu un quartier incontournable grâce à son énergie unique et, bien évidemment, sa gastronomie!

Archway Verdun

📍 3683, rue Wellington | 514 766-3609

V

Ce bar à vin végane vous propose une audacieuse sélection de vins nature et des plats entièrement à base de plantes inspirés des quatre coins du monde. Les assiettes à partager vont des baos au cœur de palmier tempura aux gnocchis de courgette, en passant par les croquettes de moussaka. Les cocktails maison, quant à eux, sont tout aussi inspirants.

« J'ai ouvert à Verdun parce que j'avais un *feeling* que la gentrification s'en venait, et il n'y avait presque rien de végane dans le coin. Ici les gens sont curieux, ils aiment encourager les entreprises sur Wellington. On a été accueillis par une clientèle diverse et fidèle... on s'est vraiment positionnés comme un pilier pour l'éducation de la nourriture végane. »

— JOSIANNE MARCOUX, COPROPRIÉTAIRE ET FONDATRICE,
ARCHWAY VERDUN



ARCHWAY VERDUN / © ARCHWAY



BONHEUR D'OCCASION / © PETER CURRIE

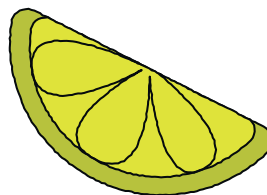
Bonheur d'Occasion

📍 4001, rue Notre-Dame Ouest |
438 333-8895

 Les meilleurs
nouveaux restos
d'Air Canada
Top 10 - 2023

Québec régional

Cet établissement réunit tous les ingrédients du resto de quartier parfait : des plats réconfortants comme le tataki de bœuf à l'IPA et chimichurri ou le canard à la pêche et au porto, ainsi que des vins soigneusement choisis pour accompagner chaque assiette. Le restaurant porte bien son nom, car c'est du pur bonheur, à chaque occasion.



Brasseur de Montréal

📍 1485, rue Ottawa | 514 788-4505

Québec régional

Partie de bingo drag queen ou cours de danse en ligne, il s'en brasse des choses dans cette brasserie de Griffintown! Au Brasseur de Montréal, le bon temps est garanti grâce aux pintes de bière maison et à la bonne bouffe : hamburgers de poulet croustillant, nachos gratinés et poutine à la viande fumée.

« Il y a de la vie, à Saint-Henri! On s'entraide entre restaurants, et vu qu'il y en a tellement dans le coin, si un client se dirige vers un souper quelque part et voit notre belle terrasse en passant, il va sans doute revenir nous voir la prochaine fois. »

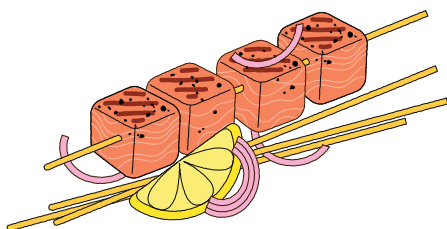
— PHILIPPE GAUTHIER, CHEF PROPRIÉTAIRE,
BONHEUR D'OCCASION

Buvette June

📍 1900, rue Centre | 438 381-1999

Québec régional

Intime, feutré et magnifiquement décoré, ce petit resto rassemble autant les groupes que les couples autour de ses tables et de ses banquettes confortables. Le carpaccio de bœuf est un incontournable de cette adresse de Pointe-Saint-Charles, surtout accompagné d'un bon verre de vin choisi dans leur carte inspirante. Et lorsque le beau temps revient, la façade s'ouvre en grand et la terrasse s'étend jusqu'à la rue.



BUVETTE JUNE / © ALISON SLATTERY



© BRASSEUR DE MONTRÉAL



FOIEGWA / © GROUPE BARROCO

Foiegwa

📍 3001, rue Notre Dame Ouest | 438 387-4252

France, États-Unis

Que ce soit pour le brunch et son délicieux croque-madame ou pour une soirée festive autour d'un plat de pâtes à la truffe ou d'un tartare de bœuf, cette adresse est un incontournable de Saint-Henri, du matin jusqu'au soir, sept jours sur sept. À la fermeture, passez donc à l'Atwater Cocktail Club, juste à côté, pour explorer ses créations aussi divines que les plats que vous venez de savourer.



LA BÊTISE / © NAMASTEVO

La Bêtise (Verdun)

📍 3807, rue Wellington | 514 750-8288

Québec régional, Asie

À La Bêtise, le chef Albert Leclair propose une multitude de petites assiettes originales à partager. Passez le mot à vos proches, c'est un monde de saveurs à découvrir! L'influence asiatique du menu se retrouve dans le grilled cheese façon bánh mì et les crevettes d'Argentine à l'ail et au gingembre sur purée de céleri-rave. À essayer: la sangria blanche fraise, litchi et orange.





Le Godot

📍 5145, rue Wellington | 438 375-4931

Québec régional

À Verdun, cet établissement gastronomique revisite la poutine en millefeuille de pommes de terre, halloumi frit et onctueuse sauce au poulet. Ici, chaque plat sort de l'ordinaire, et les présentations raffinées ouvrent l'appétit au premier regard. Pour une expérience complète, laissez-vous tenter par le menu dégustation six services.

Le Marché Italien Le Richmond

📍 333, rue Richmond | 514 508-8749

Italie

Magasinez des délices importés d'Italie en boutique, savourez un verre de prosecco au bar ou installez-vous au bistro pour commander une entrée de calmars frits, un osso buco de veau, des pâtes fraîches ou la pizza du jour, toujours accompagnés d'un bon verre de rouge.



Le saviez-vous?

En plus d'accueillir les producteurs de la région à longueur d'année, le Marché Atwater a aussi été le théâtre de rassemblements politiques et de combats de lutte, et a même servi de dépôt militaire pendant la Seconde Guerre mondiale.

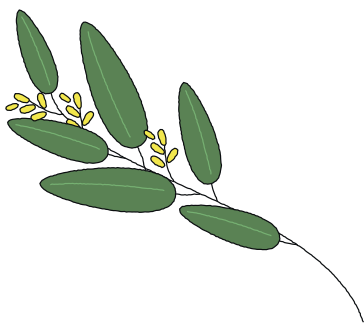
Mignon Petite-Bourgogne

📍 2523, rue Notre Dame Ouest | 514 419-5222

États-Unis, France, Québec régional

V

Si vous y aller pour profiter de la magnifique terrasse, sachez que l'intérieur est tout aussi charmant, avec son élégant plancher à damier et ses banquettes orangées en velours, un décor idéal pour savourer un steak saignant et des frites bien croustillantes. Le menu du Mignon Petite-Bourgogne regorge aussi de belles découvertes et d'une carte de cocktails à explorer.



Restaurant Heni

📍 2621, rue Notre-Dame Ouest |

438 387-7837

Moyen-Orient

Classé parmi les meilleurs restos au pays, le Heni séduit les papilles avec des plats qui reflètent l'héritage culinaire de ses chefs. De l'Asie à l'Afrique du Nord, en passant par le terroir québécois, chaque assiette est à la fois grandiose et pleine de caractère. Son spécial vin et grillades du dimanche vaut assurément le détour.

CANADA'S
100
BEST



Les meilleurs
nouveaux restos
d'Air Canada
Finaliste 2024

Le saviez-vous?

Le quartier de la Petite-Bourgogne a vu naître deux légendes incontournables du jazz : les pianistes Oscar Peterson et Oliver Jones. Comme tout est dans tout, c'est la sœur aînée de Peterson, Daisy, qui aurait initié Jones au piano.

Restaurant Kyomi

📍 7660, boul. Newman | 514 363-3602

Asie

À LaSalle, le mot s'est passé au sujet des fameux bols poké et sushis fusion japonaise-vietnamienne du restaurant Kyomi. Vous pouvez aussi commencer votre visite avec une bonne bière Tsing Tao avant d'oser le menu dégustation Yoso. Le chef Chinh saura vous en mettre plein la vue avec des queues de homard grillées au tamarin et un carré d'agneau flambé au Cognac.



Restaurant Les Street Monkeys

📍 3625, rue Wellington | 514 768-1818

Asie

Envie de goûter à tout le menu? Ce resto de Verdun propose une cuisine de rue cambodgienne en petites assiettes à partager. Ambiance décontractée, saveurs authentiques et créativité culinaire qui surprend à chaque visite.



Rita

📍 3681, rue Wellington | 514 419-1942

Italie, Québec régional

Si pour vous le paradis se résume à des raviolis à la ricotta, ail noir, citron, champignons et estragon, rendez-vous chez Rita, sur la Promenade Wellington à Verdun. Les propriétaires, dont les deux grands-mères s'appellent Rita, transforment les saveurs italiennes en une sublime symphonie d'ingrédients frais et de saison.



Le saviez-vous?

Saint-Henri a été nommé parmi les quartiers les plus branchés au monde par le magazine *Time Out* en 2024. Difficile d'être plus cool que ça.

Siboire Notre-Dame

📍 3734, rue Notre-Dame Ouest | 438 380-8980

Québec régional

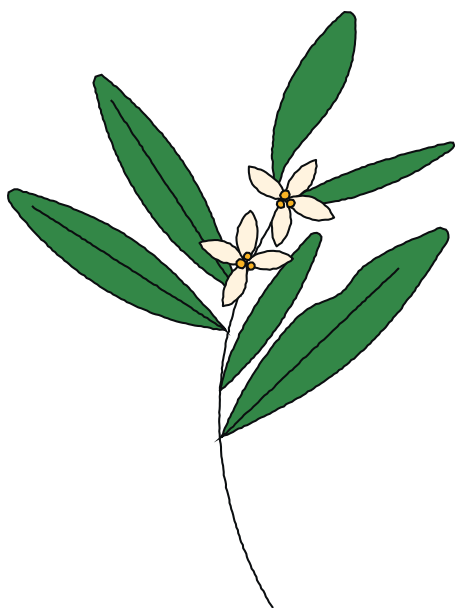
Venez découvrir une expérience microbrassicole de premier choix avec une sélection d'une vingtaine de bières pression artisanales, brassées à Sherbrooke et constamment renouvelées. Côté resto, le copieux menu propose des incontournables comme le hamburger au halloumi et kimchi ou encore le fish and chips à la morue, à l'aiglefin ou au saumon, panés à la bière.

Sésame Atwater

📍 141, avenue Atwater | 514 508-4576

Asie

Besoin d'une p'tite pause en sortant du Marché Atwater? Arrêtez-vous au Sésame pour déguster un Orange Crush, un cocktail rafraîchissant à base de vin orange et de jus d'orange, puis laissez-vous tenter par les classiques asiatiques du menu, comme le poulet Général Tao, le pad thaï ou les créatifs bols poké. Ici, fraîcheur et plaisir sont toujours au rendez-vous.



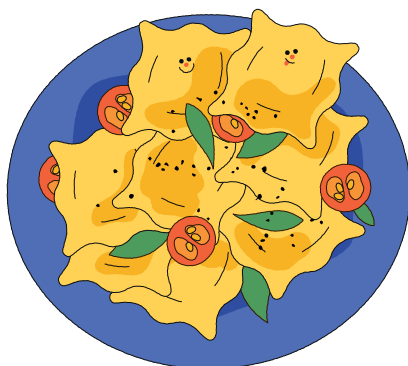


Trattoria Fugazzi

📍 1886, rue du Centre | 438 522-7499

Italie

Prenez place sous le puits de lumière de cette adresse de Pointe-Saint-Charles pour vivre une expérience éblouissante. En plus de ses succulentes pâtes fraîches maison et de ses pizzas artisanales cuites au feu de bois, le décor aux airs des années 90 nous plonge, avec l'aide d'une excellente carte de vins nature, dans la nostalgie et le réconfort.





**Les meilleurs nouveaux restos
d'Air Canada**

La nouveauté est notre spécialité

Depuis plus de 20 ans, nous dénichons les meilleurs nouveaux restaurants parmi les perles de la gastronomie qui émergent d'un océan à l'autre. Année après année, nous sommes fiers de compter des établissements montréalais parmi les meilleurs restaurants au pays.

Parcourez la liste des finalistes de 2025
et explorez un monde de découvertes, ici.





2025



NOUVEAU



2025



Montréal, encore et encore

La richesse culinaire de l'île de Montréal repose sur la diversité de ses quartiers dynamiques qui s'étendent d'est en ouest.





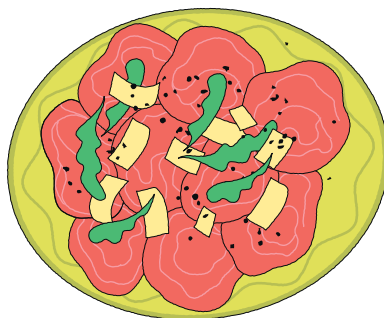
Quartier emblématique et historique de la métropole, Hochelaga-Maisonneuve, HoMa pour les intimes, a su se réinventer tout en demeurant fidèle à ses racines ouvrières.

Bagatelle Bistro

📍 4323, rue Ontario Est | 514 254-3838

France, Québec régional

Une brasserie française où l'on apporte son vin, située à deux pas du Marché Maisonneuve: le Bagatelle Bistro a tout pour plaire! On s'y rend du petit matin jusqu'en soirée pour savourer ses brunchs, son menu du midi ou son souper dégustation 4 services, mettant en vedette des plats de viandes, de poissons et de fruits de mer brillamment exécutés.



© BAGATELLE BISTRO

Bistro Le Cerf-Volant

📍 8480, rue Hochelaga | 438 381-0800

France

Ça plane haut dans ce bistro! Au menu, des créations tout en finesse comme le magret de canard sur purée d'avocat ou le tartare de saumon à la pêche, au concombre et au caviar. Au Cerf-Volant, on se sent comme à la maison : il ne vous reste plus qu'à apporter votre vin et savourer l'expérience.

Cabotins

📍 4821, rue Sainte-Catherine Est | 514 251-8817

France, Québec régional

Avec ses soirées de musique en direct, son ambiance éclatée et son mobilier dépareillé, Cabotins est bien plus qu'un simple resto de quartier culotté, c'est une véritable expérience pour tous les sens. Rendez-vous dans HoMa pour savourer un copieux brunch ou déguster une cuisine d'inspiration française, aussi ludique que gourmande.





LES CANAILLES © FRANÇOIS

Les Canailles

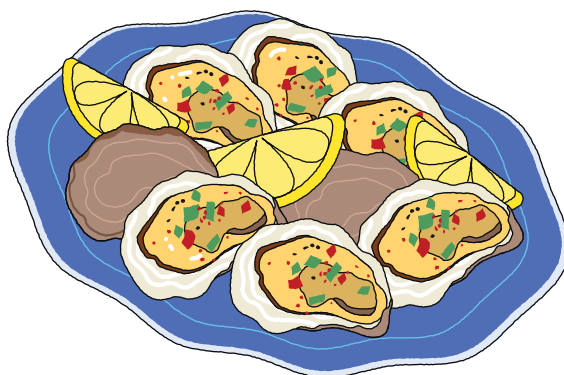
📍 3854, rue Ontario Est | 514 526-8186

Europe

Ce sympathique bistro « Apportez votre vin » est situé en face de la place Simon-Valois, en plein cœur d'Hochelaga. Ici, le menu donne envie de se faire plaisir : hamburger de porc farci au foie gras, tartare de saumon parfaitement relevé et, pour terminer en beauté, la crème brûlée du moment.

Le saviez-vous?

Le nom Hochelaga viendrait du mot kanien'keha « osheaga », qui signifie « grands rapides », en référence aux puissants courants qui entourent la ville. Le célèbre festival de musique s'en est bien sûr inspiré.



Pourvu de nombreuses boutiques et de délicieux restos, Rosemont est le paradis de la gourmandise. Ses magnifiques rues lui confèrent un côté convivial qui donne envie de ralentir et de s'arrêter dans ses mille et un commerces.



Bistro Chez Roger

📍 2316, rue Beaubien Est | 514 593-4200

France, Québec régional

Cette institution de Rosemont a vu le quartier se transformer au fil des ans, mais elle brille toujours parmi les incontournables de la rue Beaubien. Les grands classiques de bistro y sont à l'honneur : boudin noir croustillant, fish and chips d'aiglefin, sans oublier quelques belles surprises à découvrir.

La Chope Angus - Brasserie artisanale

📍 2601, rue William-Tremblay, local 140 | 514 333-7186

Québec régional, Royaume-Uni

Située dans le quartier historique dont elle porte le nom, La Chope Angus, avec un « C », réunit sous un même toit une brasserie artisanale et un resto-pub chaleureux. Que ce soit pour découvrir votre nouvelle bière préférée ou succomber à leur poutine L.C.A. ou à leur macaroni au fromage végane, chaque visite est un coup de cœur assuré.

Le saviez-vous?

Comptant plus de 140 ruelles vertes, Rosemont est à l'avant-garde de la transformation des espaces urbains en havres de verdure et de couleurs, grâce aux dessins à la craie et aux multiples jouets d'enfants qui les égailent.



Restaurant Terroirs

📍 2600, rue William-Tremblay, local 120 | 438 793-6792

Québec régional

Un menu 7 services 100 % québécois, accompagné d'accords vins et alcools d'ici: voilà un exploit qui mérite d'être célébré! Comme l'établissement a pour mission d'encourager les producteurs et productrices du Québec, on a aussitôt envie de s'y attabler pour savourer une cuisine gourmande dans un sublime local baigné de lumière naturelle.

« Les Shops Angus font partie de l'histoire québécoise, avec une des plus importantes usines d'Amérique du Nord des années 20. C'était un quartier industriel habité par la classe ouvrière. La mission de Terroirs est de mettre de l'avant les producteurs québécois, mais aussi de démocratiser la gourmandise peu importe la classe sociale. »

— MARCELLA URENA, COPROPRIÉTAIRE,
TERROIRS

Rose Ross

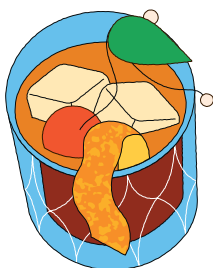
📍 3017, rue Masson | 514 379-1900

France, Québec régional

À cette adresse de la Promenade Masson, attendez-vous à une cuisine de marché raffinée, où chaque plat est digne d'une œuvre d'art. Les combinaisons de saveurs et de textures sont des plus avant-gardistes, comme en témoigne le tartare de saumon aux herbes, garni d'œufs de truite et de nori.

« On habite le quartier depuis 16 ans. Quand on a trouvé le local, on était heureux d'offrir une cuisine bistro-bonomique au quartier. Rosemont, c'est un village dans la ville! On connaît 90 % de nos clients par leur prénom. Au Rose Ross, c'est très fréquent que des clients à des tables différentes se connaissent et se jasant. Ça crée vraiment des moments très magiques ».

— MYRIAM PELLETIER ET SÉBASTIEN COURVILLE, CHEFFE ET CHEF,
ROSE ROSS



Ahuntsic est une véritable oasis au nord de la ville. Ses espaces verts et sa proximité avec la rivière des Prairies permettent de s'évader... tout comme sa scène culinaire en pleine effervescence, particulièrement le long de la rue Fleury, le cœur du quartier.



Café Le Petit Flore

📍 1145, rue Fleury Est | 514 387-2640

France

Nommé en hommage au célèbre Café de Flore de Paris, ce magnifique bistro situé sur la Promenade Fleury propose un menu varié et raffiné : tartare de cerf, boudin noir et gravlax de saumon. Son brunch du week-end, ses cafés de spécialité et sa centaine de vins d'importation privée vous donneront l'impression d'être au cœur de la Ville Lumière.

Cerise Café Buvette

📍 234, rue Fleury Ouest | 514 508-5033

France, États-Unis, Québec régional

Imaginé par les créateurs des Cavistes, un classique d'Ahuntsic, le Cerise est un café-buvette de quartier lumineux où l'on vient manger léger et bien boire, sans prétention et en bonne compagnie. Sa carte en format « mezze » vous offre différents plats à partager et des vins d'importation privée au verre.





« Je suis né à Ahuntsic, à cinq minutes du restaurant! Le Millen était un tramway qui déposait des ouvriers sur la rue Millen pour la construction du quartier, d'où le nom. Une grosse majorité de notre clientèle est constituée d'habitues, des gens qui viennent depuis des années, qui amènent leurs cousins, leurs amis. »

— JÉRÉMIE GÉLINAS-ROY, CHEF COPROPRIÉTAIRE,
LE MILLEN

L'Estaminet

📍 1340, rue Fleury Est | 514 389-0596

France, Québec régional

Véritable joyau de la Promenade Fleury depuis 1986, ce restaurant familial sert de généreuses salades, des sandwiches décadents et de délicieuses pizzas. Sans oublier son brunch du week-end qui plaît à tout le monde avec ses options véganes, sans gluten et plus encore. Grâce à ses menus du jour et à son offre de deux plats pour 25 \$ de 16 h à 18 h, on comprend vite pourquoi on s'y sent chez soi dès la première bouchée.



Le Millen

📍 1185, rue Fleury Est | 514 903-0636

France

Le Millen est bien plus qu'un simple « Apportez votre vin », c'est un lieu où la cuisine d'inspiration française s'exprime pour le plus grand bonheur d'une clientèle fidèle. Réputé pour son menu dégustation en 7 ou 9 services, proposant foie gras osmose au pinot noir, joue de bœuf fondante et poisson au beurre fumé, ce restaurant vous promet un véritable voyage des sens, au nord de l'île.

Le St-Urbain

📍 96, rue Fleury Ouest | 514 504-7700

Québec régional

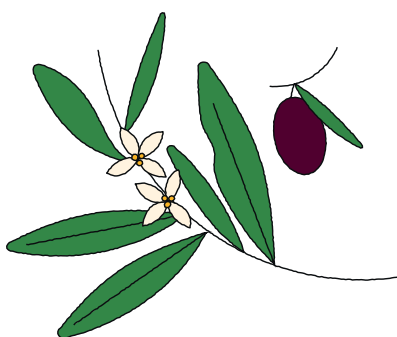
Premier restaurant certifié Ocean Wise au Québec, l'adresse du chef Marc-André Royal met à l'honneur la pêche durable avec un menu de saison où les poissons sont mis de l'avant. Et ce n'est pas tout! Laissez-vous séduire par des pâtes fraîches, des fruits de mer de saison et une sélection de desserts absolument divins.



LE ST-URBAIN / © MARC-ANDRÉ ROYAL

Le saviez-vous?

Ahuntsic a vu grandir une légende du hockey : Maurice « Rocket » Richard. Le numéro 9 des Canadiens terrifiait ses adversaires avec son fameux regard, en plus d'être un symbole de fierté pour le peuple québécois.



LES CAVISTES RESTAURANT BAR À VIN / © LES CAVISTES

Les Cavistes Restaurant Bar à vin

📍 196, rue Fleury Ouest | 514 508-5033

France, États-Unis

Avec plus de 100 vins d'importation privée à la carte, cette adresse de la rue Fleury a de quoi séduire. Côté cuisine, le plaisir est tout aussi au rendez-vous avec un tartare de bœuf aux échalotes croustillantes, des gnocchis maison à la sauce asperges et petits pois, ou encore le fameux boudin des Cavistes. À noter qu'on y organise également des ateliers de dégustation de vin.

De nombreuses autres tables incroyables se trouvent aux quatre coins de la ville. À vous de les découvrir!

Balam

📍 8510, chemin Royden | 438 383-8878

Mexique

Vous cherchiez une occasion de visiter le nouveau Royalmount? Faites un arrêt au Balam, où une savoureuse cuisine mexicaine rendra votre virée magasinage encore plus gourmande. Ensaladas, ceviches, tacos et autres plats mémorables sont au menu. Sans oublier les cocktails signatures, aussi colorés que délicieux!



BALAM / © RESTAURANT BALAM

Bistro La Franquette

📍 374, avenue Victoria | 438 380-4545

France

Se promener sur la rue Victoria à Westmount est toujours agréable, surtout si La Franquette fait partie de votre itinéraire. Ce bistro français classique est un lieu convivial et chaleureux où savourer un lunch le midi ou un repas en soirée. Avec ses nombreux événements mettant en vedette des chefs invités, ses soirées BBQ, ses festivals d'huîtres et bien plus encore, c'est assurément une adresse où l'on ne s'ennuie jamais.

Brasserie Blandino

📍 6939, boul. Décarie | 514 657-2622

Italie

Le Blandino, c'est l'endroit où les saveurs italiennes fleurissent, du matin jusqu'en soirée. Entre le *happy hour* de 16 h à 19 h, le DJ du jeudi soir et la pizza margherita à 10 \$ le dimanche, chaque visite est unique et mémorable.



BISTRO LA FRANQUETTE / © DAN HABER



BRASSERIE BLANDINO / © BRASSERIE BLANDINO



LES ENFANTS TERRIBLES (ÎLE-DES-SŒURS) / © LET



LE MONTRÉAL / © LOTO-QUÉBEC

Le Montréal

📍 1, avenue du Casino | 514 392-2709

Québec régional

Ici, la cuisine ouverte vous permet d'admirer la brigade à l'œuvre... mais bonne chance pour ne pas vous laisser distraire par le superbe panorama. Situé au cœur du Casino de Montréal, ce magnifique restaurant propose un menu aussi gagnant que son rib-eye grillé à la perfection.

Les Enfants Terribles (Île-des-Sœurs)

📍 209, rue de la Rotonde | 514 508-6068

Québec régional

Dans une ambiance festive, avec une terrasse qui s'anime et s'étend jusque dans la rue l'été venu, ce restaurant familial de l'Île-des-Sœurs sert des classiques de brasserie pour tous les goûts. Que ce soit pour les copieux brunchs, les hamburgers, le macaroni au fromage au chou frisé et au bacon ou le fish and chips de morue, c'est le genre de menu qui donne envie d'y retourner encore et encore.



Le saviez-vous?

Non, vous n'êtes pas dans une œuvre de Van Gogh, mais bien à la Prairie Louvain, un champ de 10 000 tournesols en plein cœur d'Ahuntsic. Promenez-vous sur la passerelle ou prenez place sur l'une des nombreuses assises pour sublimer votre compte Instagram.

Grands événements gastronomiques

①

MONTRÉAL EN LUMIÈRE

Annuellement en février et mars | Centre-ville

Ce festival hivernal, l'un des plus grands de son genre au monde, accueille des chefs de renommée internationale dans les meilleurs restaurants de la ville pour concocter des repas inoubliables.

②

Les Premiers Vendredis

Annuellement, de juin à septembre | Quartier olympique et Hochelaga-Maisonneuve

Chaque première fin de semaine des mois d'été, on propose des mets des quatre coins du monde au plus grand rassemblement annuel de cuisine de rue au Canada.

③

Mondial de la bière

Annuellement en juin | Centre-ville

Ce festival organise des ateliers et des démonstrations; on peut également y déguster les délicieux produits d'une multitude de microbrasseries locales et internationales.

④

Soif de Cidre

Annuellement en juin | Les Quartiers du Canal

Cet événement vous invite à rencontrer plusieurs producteurs et productrices de cidre des quatre coins du Québec.

⑤

ItalfestMTL

Annuellement en août | Petite Italie et divers autres quartiers

Italfest célèbre tout ce qui se rapporte à la *dolce vita*. Son festival de rue le long du boulevard Saint-Laurent, dans la Petite Italie, fait partie des incontournables de l'été.

⑥

Marché de nuit asiatique de Montréal

Annuellement en août | Quartier chinois

Rendez-vous au cœur du Quartier chinois pour célébrer les saveurs et la culture asiatiques. Au menu : cuisine de rue, spectacles envoûtants et ambiance vibrante.

⑦

Les Rendez-vous gourmands

Annuellement en août | Parc Jean-Drapeau

Cet événement festif rassemble des cheffes et chefs réputés de restaurants locaux pour offrir une expérience culinaire mémorable dans le cadre enchanteur du Parc Jean-Drapeau.

⑧

MTLàTABLE

Annuellement en novembre | Divers quartiers

Une initiative de Tourisme Montréal, MTLàTABLE est l'événement gastronomique de l'automne à Montréal : une centaine d'établissements de la métropole servent leurs spécialités et des menus table d'hôte à prix réduit. Profitez-en pour découvrir les créations culinaires des restaurants participants.

Exposition au Musée McCord Stewart



Au menu. Montréal : une histoire de restaurants

Dès le 26 novembre 2025, le Musée présentera l'exposition **Au menu. Montréal : une histoire de restaurants**. Découvrez l'évolution de la restauration montréalaise, sous toutes ses formes, depuis les années 1960. Une expérience délectable, du délicatessen à la grande table gastronomique, qui dévoile comment l'identité de la ville s'est en partie forgée autour de la table.

Le Musée McCord Stewart raconte Montréal dans toute sa pluralité, de l'intime au spectaculaire, du quotidien à l'extraordinaire. Sa programmation témoigne des histoires d'une ville aux multiples visages et de l'évolution d'une société vibrante, riche de ses différences.



MUSÉE MCCORD STEWART © ROGER AIZ — 2025



WILENSKY © LAURA DUMITRIU — 2025



MOISHES © LAURA DUMITRIU — 2025



SCHWARTZ'S DELI © LAURA DUMITRIU — 2025

ÊTRE TITULAIRE DE CARTE, C'EST PAYANT



Grâce aux offres Amex.

Les titulaires admissibles de Carte Amex^{MD} ont accès à des offres Amex exceptionnelles*. Restaurants, magasins, voyages et autres; obtenez des récompenses pour les achats que vous effectuez déjà.

C'est simple. **Inscrivez-vous. Magasinez. Obtenez des récompenses.**

Nous créons toujours de nouvelles offres Amex. Consultez régulièrement les offres et commencez à en profiter dès aujourd'hui. Balayez le code ou visitez le [americanexpress.com/ca/fr/avantages/amex-offers](https://americanexpress.com/ca/fr/avantages/amex-offers/amex-offers-terms.html).



Pas titulaire de Carte?

Trouvez une Carte qui vous convient au americanexpress.com/fr-ca/cartes-de-credit/toutes-les-cartes/.

* Les Cartes admissibles varient en fonction de l'offre et peuvent changer. Certaines Cartes American Express canadiennes émises par la Banque Amex du Canada et certaines Cartes émises par des émetteurs tiers autorisés (selon le cas) sont admissibles à cette offre. Les Cartes suivantes ne sont pas admissibles : Cartes affaires American Express, et Cartes-cadeaux et Cartes prépayées American Express^{MD}. Les offres sont soumises à des modalités. Toutes les modalités du programme se trouvent au americanexpress.com/ca/fr/avantages/amex-offers/amex-offers-terms.html.
MD, MC : utilisées par la Banque Amex du Canada en vertu d'une licence accordée par American Express.

Votre avis nous tient à cœur. Balayez ce code pour remplir notre sondage.



Première édition du guide *DÉVORE*

Publié par | Tourisme Montréal
800, boulevard René-Lévesque Ouest, bureau 2450
Montréal (Québec) Canada
H3B 1X9

**Directrice – Relations membres, Industrie
et Affaires corporatives** | Julie Ghersi

Gestionnaire – Accueil | Alizé Honen-Delmar

**Chef d'équipe – Relations membres, Industrie
et Partenariats** | Thomas Domenge

**Cheffe d'équipe – Marque et
Production** | Marie-Claude Prévost

Développement et gestion du contenu | Lynn Habel,
Marie-Noëlle Dufour, Clara Lehr, Audrey Santerre

Rédaction et adaptation | Jamie O'Meara,
Julien Therrien, Isa Tousignant

**Coordonnatrice – Relations membres,
Industrie et Partenariats** | Laura Tournet

Ventes publicitaires | Louis St-Jean,
st-jean.louis@mtl.org

**Relations membres, Industrie et
Partenariats** | infomembership@mtl.org

Production graphique | cossette.com

Les renseignements de ce guide étaient exacts
à l'été 2025. Les omissions ou les erreurs qui
pourraient se trouver dans ce guide ne sauraient
engager la responsabilité de Tourisme Montréal
(OCTGM).

Imprimé au Canada 



PCF



Fabriqué au Québec et produit sans chlore, le papier utilisé pour ce guide contient des fibres recyclées à 100%. Il est désigné Garant des forêts intactes^{MC} et certifié FSC®.

L'utilisation de ce produit a permis de sauver 665 arbres.