

# Les 16 meilleurs restos de l'automne

f 200

PARTAGEZ SUR FACEBOOK

8

PARTAGEZ SUR TWITTER



AUTRES

**THIERRY DARAIZE**Jeudi, 1 octobre 2015 22:02  
MISE À JOUR Jeudi, 1 octobre 2015 23:58

Seul, à deux, pour un premier contact, pour une sortie entre amis ou en famille, on a toujours besoin d'une bonne adresse pour s'assurer des rendez-vous agréables pendant la saison d'automne. Voici une liste de 16 bons restos pour toutes les occasions. À garder dans votre agenda, bien au chaud, pour vos prochaines sorties!

## POUR LES GOURMETS GOURMANDS

La table des gourmets à Val-David, une véritable expérience culinaire qui vaut le voyage.

- 2353, rue de l'Église, Val-David

## POUR UN ÉVÉNEMENT IMPORTANT OÙ SE GÂTER COMME JAMAIS



PHOTO RESTAURANTINITIALE.COM

### L'Initiale

Le resto L'Initiale. Installé à Québec, le lieu fête ses 25 ans d'excellence. Le top au Québec, un point c'est tout!

- 54, rue Saint-Pierre, Québec

---

## **POUR FAIRE DÉFINITIVEMENT COMPRENDRE À VOS INVITÉS LA DIFFÉRENCE ENTRE BIEN FAIRE À MANGER ET FAIRE LA CUISINE AVEC TALENT ET PASSION**

Bouillon Bilk. Pour l'ensemble de son œuvre, midi et soir, c'est toujours un bonheur. C'est le top!

- **595, boulevard Saint-Laurent, Montréal**

---

## **POUR BIEN COMMENCER LA SOIRÉE ET LA «DATE»**

Mimi la nuit. Un lieu formidable, judicieusement aménagé dans un local du Vieux-Montréal. Lounge, bar, resto et même une salle privée à l'étage pour les groupes. L'ambiance est chaleureuse, peut-être que vous n'aurez tout simplement pas envie d'aller ailleurs, naviguant ainsi, au fil de la soirée, d'un espace à l'autre.

- **22, rue Saint-Paul Est, Montréal**

---

## **POUR UNE PREMIÈRE «DATE»**

Le resto Rouge-gorge. J'aime tout: le cadre, l'ambiance et les vins, bien sûr. La carte est bien fournie de producteurs sérieux, c'est un vrai bar à vin. La cuisine est bien faite, un vrai lieu de rencontre.

- **1234, avenue du Mont-Royal Est, Montréal**

---

## **POUR UNE DEUXIÈME «DATE»**

Le resto Serpent. Accueil, service, cuisine... Le Serpent épate la clientèle chic et exigeante, le midi comme le soir. Un gros coup de cœur aussi pour les desserts extraordinaires, dont le meilleur tiramisu au monde.

- **257, rue Prince, Montréal**

---

## **POUR UNE DEUXIÈME «DATE»**

Le resto Serpent. Accueil, service, cuisine... Le Serpent épate la clientèle chic et exigeante, le midi comme le soir. Un gros coup de cœur aussi pour les desserts extraordinaires, dont le meilleur tiramisu au monde.

- **257, rue Prince, Montréal**

---

## **POUR LA GRANDE DEMANDE**

Le resto La Chronique. Cuisine et service toujours impeccables... La grande classe!

- **104, avenue Laurier Ouest, Montréal**

---

## POUR MANGER TOUT SEUL



PHOTO D'ARCHIVES

### **Les Cons Servent**

Le resto Les Cons Servent. Une belle gang d'amis qui ont un point en commun, celui de satisfaire, par tous les moyens... La cuisine, le vin, l'accueil et le service aux clients qui viennent les visiter. Bravo!

- 5064, avenue Papineau, Montréal

---

## POUR UNE FIN DE SEMAINE EN AMOUREUX

Le Manoir Hovey – Relais & Châteaux. C'est tout simplement parfait en tout point. Le secret le mieux gardé du Québec.

- 575, rue Hovey, North Hatley

---

## POUR UNE ESCAPADE RAPIDE

Les Trois Tilleuls. À Saint-Marc-sur-Richelieu. Le coloré et talentueux Jean-Philippe St-Denis marque l'histoire culinaire de cette belle auberge.

- 290, rue Richelieu, Saint-Marc-sur-Richelieu

---

## POUR SE RÉCONFORTER D'UNE PEINE D'AMOUR

Le resto Landry & Filles. Impossible de ne pas craquer pour cette cuisine savoureuse faite avec amour et pour cet accueil chaleureux. Comme à la maison, chez maman!

- 4764, avenue Papineau, Montréal

---

## POUR VOIR OÙ VOUS EN ÊTES RENDU DANS VOTRE COUPLE

Le resto Le Mousso. Antonin Mousseau-Rivard est le chef de ce nouveau resto. C'est un créatif, un émotif aussi, une personne de grand talent.

- 1023, rue Ontario Est, Montréal

---

## POUR DES VACANCES DANS LE SUD, À MONTRÉAL



PHOTO COURTOISIE

### Escondite

Le resto Escondite. Oui, il y a un ceviche, des côtes levées qui sont à se pâmer et des cocktails qui vous dépayseraient complètement. Un lieu sympa en groupe aussi.

- 1206, avenue Union, Montréal

---

## POUR UN VOYAGE TOUT EN FUSION, EN ASIE

Le resto Jatoba. Avec son magnifique décor, il propose une cuisine fusion, quelques intégrations culinaires ici et là, mais surtout de là-bas, en direct du pays du Soleil-Levant.

- 1184, place Phillips, Montréal

---

## POUR UN VOYAGE EN AMÉRIQUE DU SUD



PHOTO COURTOISIE

## Lavanderia

Le resto Lavanderia. Le chef Antonio Park a ouvert, juste à côté de son fameux restaurant Park, une annexe qui rend hommage à son pays natal, l'Argentine, et à cette cuisine sur la braise, chers à son cœur. Parfait en tête-à-tête ou en petit groupe.

- 374, avenue Victoria, Westmount

---

## POUR PARTAGER ENTRE AMIS



PHOTO COURTOISIE

## L'Atelier d'Argentine

L'Atelier d'Argentine. Déjà bien installé dans le Vieux-Montréal, il a ouvert dernièrement une annexe sur la rue Crescent. Viandes grillées et à partager pour les paris avec vos amis. Le local est grand et bien aménagé.

- 355, rue Marguerite-d'Youville, Montréal

---

## NOUVELLES RESTOS EN BREF

- Le chef **S'Arto Chartier-Otis**, qui m'avait ébloui au restaurant Umami du fameux Spa Balnea, est revenu en ville, à Montréal. Il est actuellement au Resto-Club Soubois avec son ancien second, Guillaume Belisle Daly, qui dirige aujourd'hui les destinées du restaurant. Espérons que nous le retrouverons un jour, pourquoi pas, dans son propre resto. Je suis de ceux qui l'espèrent. Il y a un projet dans l'air, je vous en reparle.
- Le célèbre **Bernard Ragueneau**, créateur du fameux Thursday's à Montréal, repris avec brio par ses fils il y a quelque temps, parachève actuellement les travaux du nouveau Thursday's en Floride! Oui, oui, en Floride à Fort Lauderdale, Las Olas. Comme quoi la gastronomie montréalaise, quoi qu'on en dise, ne se porte pas si mal.
- Le chef **Antonio Park** ouvre à Toronto les restos Lavanderia et Park, deux restos fort populaires déjà à Montréal. Il répétera la même expérience à Prague avec ses partenaires Jaromir Jagr et Peter Svoboda. «Jaromir est un ami de longue date et il m'a carrément harcelé pour que je le fasse avec lui!» dit Antonio Park.

<http://www.journaldemontreal.com/2015/10/01/les-16-meilleurs-restos-de-lautomne>



Laurent Godbout

PHOTO COURTOISIE

- La restauration montréalaise s'exporte très bien. Le chef **Laurent Godbout** du restaurant Chez l'Épicier dans le Vieux-Montréal a ouvert un nouveau resto, plus précisément en Floride. Il s'agit du resto Chez l'Épicier no 288, installé à Palm Beach. Très beau resto, clientèle en moyens, succès en vue.