

3 GRANDES TOQUES À PRIX DOUX

Savourer la cuisine de nos grands chefs sans se ruiner?
C'est possible! La preuve par trois. TEXTE: MARTIN TANGUAY



CHEZ NORMAND LAPRISE

Enfin une nouvelle adresse où dîner dans le Quartier des spectacles montréalais! C'est dans un grand cube moderne tout vitré, juste en face des jets d'eau de la place des Festivals, que Normand Laprise et sa fidèle associée, Christine Lamarche, ont ouvert la **Brasserie Ti**. Aux fourneaux: Charles-Antoine Crête, le second du célèbre chef. Au menu: des bouchées (ah! les cromesquis à la tête fromagée), des casse-croûte (croque-monsieur, gratins de chèvre), et une belle variété de viandes, dont de savoureuses charcuteries, des tartares et des bavettes, en plus d'une goûteuse saucisse de faisand et de bœuf, baptisée «saucisse de Montréal». Fidèle à sa réputation, la maison n'utilise que des produits de base de grande qualité, pour notre plus grand bonheur.

LE MUST De délicieuses côtes levées, cuites à la perfection et recouvertes d'une formidable sauce.

COMBIEN ÇA COÛTE? De 12 \$ à 20 \$ pour un plat de résistance. Autour de 12 \$ pour un casse-croûte.

L'ADRESSE 1425, rue Jeanne-Mance, Montréal; 514 282-0808 ou www.brasserie-t.com.



CHEZ ERIC GONZALEZ

Avez-vous vu le nouveau look de l'auberge **Le Saint-Gabriel**? Squelette de baleine dans l'entrée, grandes tables en bois massif, belles lampes sculptées dans la pierre... l'hommage moderne au Québec du designer Bruno Braën vaut le détour! Côté cuisine, on jouit du savoir-faire et de la créativité du chef émérite Eric Gonzalez. Sa table d'hôte évolue en fonction des produits de saison: poissons et viandes grillés, pâtes du jour et burgers de luxe, plus des desserts exquis. Lors de notre passage, le tartare de bœuf était garni d'une aérienne chantilly à l'anchois.

Pour un en-cas, des tartes salées flambées sont aussi proposées au bar.

LE MUST Un convivial plateau de charcuteries maison.

COMBIEN ÇA COÛTE? De 19 \$ à 29 \$ pour la table d'hôte trois services.

L'ADRESSE 426, rue Saint-Gabriel, Montréal; 514 878-3561 ou www.lesaint-gabriel.com.



CHEZ CARLOS FERREIRA

La dernière création du réputé restaurateur Carlos Ferreira, le **F Bar**, se trouve aussi aux abords du Musée d'art contemporain de Montréal. Le chef Gilles Herzog propose une table d'hôte qui change tous les midis. Lors de notre visite, on s'est régalez d'une rafraîchissante soupe de concombre avec raisins et amandes, et d'un braisé d'agneau accompagné d'un ragoût de pois chiches parfumé. Le burger de saumon sur pain brioché, avec ses arômes de coriandre et de citron, est, lui aussi, succulent. On peut également prendre une salade ou le tartare du jour pour alléger le repas... et l'addition!

LE MUST Les sardines grillées, sur croûtons à la tapenade de poivrons, servies avec la salade Algarvia (la version portugaise de la salade niçoise).

COMBIEN ÇA COÛTE? 20 \$ pour la table d'hôte (entrée + plat); de 16 \$ à 26 \$ pour un plat de résistance.

L'ADRESSE 1485, rue Jeanne-Mance, Montréal, 514 289-4558 ou www.fbar.ca. □