

WEEK-END RESTOS

Les bonnes fourchettes du mois



SAVEURS D'INDOCHINE
243, avenue du Mont-Royal Ouest
Montréal
☎ 514 848-0331

Un tout petit endroit qui nous fait apprécier la cuisine d'Asie. Le saumon en cocotte caramélisé, les crevettes au cari vert, les nouilles sautées aux légumes ou encore, pour finir le repas, la banane frite fondante à souhait.

SCHWARTZ'S
3695, boulevard Saint-Laurent
Montréal
☎ 514 842-4813

Il ne reste guère de bons établissements pour apprécier la viande fumée. Celle de Schwartz's demeure une des meilleures, sinon la meilleure viande fumée de Montréal. Les frites restent égales. Pourquoi changerait-on la formule lorsque celle-ci fonctionne? Le Coke est toujours de rigueur, que voulez-vous?

LE RENOIR
Hôtel Sofitel
1155, rue Sherbrooke Ouest
Montréal
☎ 514 285-9000

On apporte un grand soin à la restauration de cet hôtel du centre-ville. Tant le matin, au petit-déjeuner, très couru, que le midi pour la table d'hôte, on savoure pour pas cher une savoureuse combinaison de plats et de desserts toujours joliment présentés.

TASSO, BAR À MEZZE
3829, rue Saint-Denis
Montréal
☎ 514 842-0867

Nous en avons déjà parlé. Ce restaurant revu et corrigé par les jeunes et nouveaux propriétaires propose, autant le midi que le soir, une grande variété de tapas (mezze) à prix très abordable. À goûter: les crevettes au gros sel et la pieuvre grillée.

L'Express de la continuité

Philippe Mollé

J'y reviens toujours avec le même plaisir d'y retrouver des habitudes acquises depuis le début. L'Express est une institution à Montréal, qui montre depuis plus de vingt-cinq ans une constance exemplaire. Le chef, toujours le même, qu'on peut rencontrer parfois le matin chez Nino au marché Jean-Talon, témoigne d'un engagement envers la qualité que les consommateurs savent apprécier. Côté salle, pas de changement, ou

quer à quel point le pain demeure toujours aussi bon. On trouve aussi encore sur les tables le pot de cornichons au vinaigre avec ses pinces de bois, et bien sûr les serviettes en tissu.

Il est agréable de retrouver dans cette cuisine, qui ne confond pas les molécules et la fusion, des plats simples comme le céleri rémoulade ou encore de la pieuvre marinée et grillée, servie avec des lentilles vertes, dites du Puy dans le Massif central. Simplement présentés, les plats sont bons, goûteux. Je me suis régalé en

L'Express fut sûrement le tout premier restaurant à Montréal, après le Paris de la rue Sainte-Catherine, à offrir l'authenticité des bistros européens

mangeant les lentilles, dont je me prive d'habitude, allez savoir pourquoi; elles accompagnaient à merveille la

si peu que les habitués ne le remarquent plus. La salle ressemble toujours à un long hall de gare dépouillé, mais qui a su conquérir les clients, qui viennent tant pour l'ambiance que pour la cuisine que l'on y sert.

Le comptoir du bar, à l'entrée, est souvent pris d'assaut par les clients qui n'ont pas de réservation. Il permet d'attendre tranquillement qu'une table se libère et que le serveur attiré vous appelle. L'Express fut sûrement le tout premier restaurant à Montréal, après le Paris de la rue Sainte-Catherine, à offrir l'authenticité des bistros européens.

La longue et belle carte des vins d'importation privée de l'établissement nous séduit. Tant pour les vins au verre que pour ceux à la bouteille, les prix demeurent d'un excellent rapport qualité/prix. La carte change légèrement en fonction des saisons, bien que les plats populaires de L'Express — rillettes, filet de hareng, saumon, tartare, onglet... — demeurent au menu. Il est chaque fois difficile de choisir entre la carte et la quantité de spéciaux que l'on offre dans ce restaurant.

Mon invité, lui-même un habitué des lieux, m'a fait remar-

quer à quel point le pain demeure toujours aussi bon. On trouve aussi encore sur les tables le pot de cornichons au vinaigre avec ses pinces de bois, et bien sûr les serviettes en tissu.

Il est agréable de retrouver dans cette cuisine, qui ne confond pas les molécules et la fusion, des plats simples comme le céleri rémoulade ou encore de la pieuvre marinée et grillée, servie avec des lentilles vertes, dites du Puy dans le Massif central. Simplement présentés, les plats sont bons, goûteux. Je me suis régalé en mangeant les lentilles, dont je me prive d'habitude, allez savoir pourquoi; elles accompagnaient à merveille la

pieuvre, tendre et bien cuite. Le foie de veau de L'Express mérite aussi que l'on s'y attarde. Bien coupé, assez épais pour être servi rosé, il est nappé d'une sauce à l'estragon. On peut l'accompagner de frites, commandées à part. Ce qui fait le succès de L'Express est un élément qui manque souvent à la restauration en général. On appelle cela de la constance. Il importe peu aux clients de savoir si le chef est en congé tel ou tel jour. Quand vous avez besoin d'un électricien, ce n'est pas toujours le patron qui vient chez vous. Il s'agit en fait d'avoir suffisamment de rigueur pour pouvoir s'absenter sans que le service ou la cuisine en souffrent.



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Le comptoir du bar, à l'entrée, est souvent pris d'assaut par les clients qui n'ont pas de réservation. Il permet d'attendre tranquillement qu'une table se libère et que le serveur attiré vous appelle.

tillantes mais jamais trop grasses, toujours cuites dans une huile qui ne sert qu'à cela. Ce qui nous invite à redécouvrir, lorsque possible, ce qui sont de bonnes frites maison.

Ici, on offre une variété de fromages toujours servis à la bonne température. On ose, et c'est tant mieux, proposer du beurre avec le fromage bleu. Cela fait partie des règles de bienséance, comme le fait de proposer la moutarde avec la viande.

Bien honnêtement, après 26 ans et des poussières de loyaux services, il est difficile de trouver à redire au sujet de L'Express. Mais cette

fois, je les tiens: le café était tiède et passablement ordinaire. Rien toutefois pour m'empêcher de retourner dans l'une des belles institutions montréalaises.

- Restaurant L'Express, 3927, rue Saint-Denis, Montréal, 514 845-5333.
- Prix payé pour deux le midi avec une bouteille de vin, avant taxes et service: 87 \$.
- Plus: la constance d'une cuisine qui fait du bien.
- Moins: un service moins attentionné et le café servi tiède.

Collaborateur du Devoir



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

L'Express est une institution à Montréal, qui montre depuis plus de vingt-cinq ans une constance exemplaire.

Les grandes tables

estiatorio Milos

Menu de fin de soirée

Du lundi au samedi de 22 hrs à 24 hrs

\$20,09

Estiatorio Milos
5357 avenue du Parc
T. 514.272.3522

www.estiatoriomilos.com

POUR ANNONCER DANS CE REGROUPEMENT, CONTACTEZ VÉRONIQUE LANGLOIS AU 514 985-3457

Météo Média

Lever du soleil: 01:41
Coucher du soleil: 18:30

| Canada | Avg. | Downs | Le Monde | Avg. | Downs |
|-----------|----------|----------|-------------|----------|-----------|
| Edmonton | Sol 10-1 | Sol 6-4 | Paris | 12/8 | 10/6 |
| Montreal | Pli 4-3 | Sol 2-1 | Los Angeles | Sd 18/12 | Sol 18/12 |
| Salt-Jean | Mel 4-2 | Sol 4/3 | Mexico | Sd 16/7 | Sol 17/8 |
| Toronto | Sol 4/3 | Var 13/8 | New York | Sd 10/1 | Sol 11/8 |
| Vancouver | Pli 12/7 | Pli 5/5 | Paris | 11/8 | Pli 9/8 |
| Whitby | Sol 10/6 | Sol 6/0 | Tokyo | Sd 18/14 | Sol 18/16 |

Québec

| Canada | Ce soir | Demain | Mercredi | Jeudi |
|--------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| Québec | 4 Ciel variable | 7 Ciel variable | 14 Ciel variable | 16 Ciel variable |

Montréal

| Canada | Ce soir | Demain | Mercredi | Jeudi |
|----------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| Montréal | 4 Ciel variable | 7 Ciel variable | 14 Ciel variable | 16 Ciel variable |

Cherbourg

| Canada | Ce soir | Demain | Mercredi | Jeudi |
|-----------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| Cherbourg | 3 Ciel variable | 4 Ciel variable | 13 Ciel variable | 16 Ciel variable |

CHERCHER SUR INTERNET... ON S'EN CHARGE !

MÉTÉOÉCLAIR : La météo en temps réel. Prévisions à court et à long terme. Le tout accessible à même votre bureau.

Visitez www.meteoclair.com ou appelez nous pour télécharger gratuitement MÉTÉOÉCLAIR.

À votre portée, en tout temps.

MOTS CROISÉS

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | |

HORIZONTALEMENT

- Personne chétive - Dieu de l'Amour.
- Ion à charge négative - Le grand élan.
- Mouiller - Combustible.
- Germanium - Qui chorégraphie à évoquer la société de l'avenir.
- Authentique - Avant les autres.
- Ver solitaire - Bonaventura.
- Courage - Oiseau aujourd'hui disparu.
- Escalo - Commerce.
- Cri espagnol - Casseuse - Colère.
- Dieu de la mer - Érudit.
- Dévoilé - Empoisonnement.
- Écosse - Durer.

VERTICALEMENT

- Pas gros.
- Naturelle - Grinchoux.

3. Combé international olympique - Déployer.

4. Empédocle et grec - Prémam Minin.

5. Fies - Fleuret.

6. Dépis.

7. Ni levé ni blanchi - Transformer en ions.

8. Mouvement de quadrupède - Pivote spirituel.

9. En somme - Titae nocturnes.

10. Bien codé - Félicitation en prière.

11. Double - Diplôme universitaire.

12. Malpropre - Insérer une action.

L'AGENDA

L'HORAIRE TÉLÉ. LE GUIDE DEVOIS SOIRÉES

Gratuit dans Le Devoir du samedi