

La Boulette: Comme sur des boulettes

La Boulette: Comme sur des boulettes Par Vincent Fortier



La Boulette propose, en plus des frites régulières, des frites de patates douces et des mayos maison.

Rue Beaubien Est. À quelques pas du cinéma Beaubien, à l'abri des places trop tendance du centre-ville, se dresse un petit restaurant de burgers. Il y a quelques mois, La Boulette a remplacé un comptoir de pâtes moribond. Depuis, soir après soir, l'endroit ne se désemplit pas.

Avec, dans les alentours, des restos plus soignés (Chez Roger, Détour Bistro), des delis appréciés (Marconi pizzeria, Nouveau Canada) et des classiques ethniques (Petit coin du Mexique, Argentino, Atega), La Boulette semble combler une niche. L'endroit n'est ni un fast-food ni un resto de burgers trop huppé comme il semble en pousser de plus en plus.

Véritable resto de quartier, le petit endroit qui compte une dizaine de tables offre un cadre décontracté. De vieilles pubs décorent le mur jaune qui nous fait face en entrant. Autour, le bois foncé domine, sauf pour les grandes fenêtres qui donnent sur la rue Beaubien.

D'abord, la portion : parfaite. On est loin du petit burger fancy qu'on paye 20 \$ ou du mastodonte qu'on se demande comment on va bien pouvoir manger. Le burger de bœuf était simple, mais bien fait. La viande, bien cuite, ne dégoulinait pas dans le fond de notre assiette. Même chose pour le pulled pork : pas de gâchis, on aime. L'ajout de salade de chou dans le burger est une excellente idée.

Parlons accompagnements maintenant. La Boulette propose, en plus des frites régulières, des frites de patates douces et des mayos maison. Pour 0,50 \$ de plus, on choisit de mixer les deux types de frites dans notre assiette. Croustillantes à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, les frites orangées sont agréablement surprenantes. On peut aussi accompagner son burger d'une soupe ou d'une salade.

En dessert, par gourmandise – le burger et une pinte de bière nous a bien rempli –, on opte pour un bon vieux pouding chômeur et pour le rouleau de printemps au chocolat épicé qui à de quoi intriguer. Sans être de grands desserts, le classique est réussi et le spring roll ne déçoit pas.

En résumé

L'occasion : Avec un, deux ou trois amis. On rigole, on prend une bière et on s'enfile un hamburger avant un film au Beaubien.

L'ambiance : Un vrai petit resto de quartier sans flafra.

Le prix : Pour une assiette de burger, un dessert et une pinte de bière, comptez 30 \$ avant taxes et service.

Nous avons aimé : Les burgers, qui sont savoureux et qui ne dégoulinent pas partout. L'option frites mixtes : frites régulières et de patates douces.

Nous avons moins aimé : Pas grand-chose. Mais on pourrait ajouter un burger du jour ou une assiette de sliders pour varier le menu.