

Trouver son Coin G

2009-04-13 15:13:00

Chaque quartier mériterait un Coin G. Villeray a le sien. Ici on mange bien sans se ruiner.



Crédit: Marie-Claude Marsolais



Quel genre ?

Le Coin G est un bistro de quartier qui tient ses promesses et ne se prend pas pour un autre. Une belle simplicité se dégage du décor, du personnel et du menu. Chacun y trouvera son compte car la cuisine italienne côtoie les mets asiatiques, français et américain. Pas de flafla, que de bons petits plats à déguster en famille ou entre amis!

Prix

Ce qu'on aime par-dessus tout dans ce petit resto de quartier c'est qu'il est franchement abordable. En déboursant 35 \$ ou moins, vous savourerez une entrée, un plat principal, un dessert et, à ce prix-là, vous pourrez même boire un verre de vin. Une aubaine! Le prix de la table d'hôte peut jouer entre 12 \$ et 20 \$ (ceci exclut les taxes et le service).

Carte

Autant de diversité dans un seul menu peut faire peur, mais ici on exploite les thèmes avec succès. Les mordus d'entrées pigeront parmi les choix d'entrées froides allant des fromages du jour aux rouleaux printaniers en passant par le saumon fumé. Les clients à la recherche de réconfort pencheront pour les entrées chaudes : des escargots à l'ail, des beignets de crabes, des croûtons de chèvre chaud, etc. Les groupes en 5 à 7 iront avec l'entrée G, une assiette comprenant cinq entrées. Et les mangeurs de verdure opteront pour l'une des six salades originales.

En plat principal, on retrouve quatre types de hamburger et des sandwichs dans une catégorie joliment intitulée « En toute simplicité ». Sinon, en « Résistance », on propose du bœuf, du poulet, du porc, et deux plats de saumon. Sans oublier les pâtes, sept sortes allant des fusillis sautés, aux pâtes au pesto, aux linguines au poulet ou carbonara.

Côté dessert, la tarte à la lime fait fureur, sinon, on retrouve une tarte au citron, un brownie, un fondant au chocolat et un gâteau aux dattes... de quoi plaire à tous les genres de becs sucrés!

On aime ou non?

De manière générale oui. Pas parfait, mais bien fait. D'accord, la bavette de bœuf pourrait mariner plus longuement, la saucisse grillée du jour accompagnée de choucroute est un peu fade et les beignets de crabe plutôt banaux. En contre-partie, les farfelles au saumon fumé sont dignes d'un restaurant italien de qualité, la bavette de veau servie en table d'hôte est tendre et goûteuse et la salade ching-ching composée de mesclun, d'avocats, de saumon fumé, de coriandre fraîche s'avère un coup de cœur.



crédit: Marie-Claude Marsolais

Service

Impeccable. À l'image du restaurant, le service est sympathique, chaleureux, simple et discret. À preuve, une coupe cassée ne déstabilise en rien le personnel. On nettoie le tout avec le sourire.

Décor/ambiance

Le comptoir en céramique blanche, l'éclairage feutré, l'exposition de photos, les couleurs chaudes: on s'y sent tout de suite à l'aise. La musique est variée, on passe de Daft Punk à Mazzy Star.

Clientèle

Une clientèle de quartier. La faune éclectique contribue au charme de l'endroit. Quelques familles avec des enfants partagent l'espace avec des couples et des groupes d'amis jeunes et moins jeunes.

Points forts

- La variété. On retrouve de nombreuses entrées, un bon choix de plats principaux et quelques desserts, et ce, à un prix fort raisonnable;
- Les généreuses portions;
- Le restaurant possède une charmante terrasse à l'arrière, c'est le printemps, profitez-en!;
- Même si vous traînez à table un samedi soir, après l'heure de la fermeture, les employés continueront à afficher leur bonne humeur et vous ne sentirez aucune pression à quitter les lieux.

Bémol

- On aurait souhaité que la mayonnaise servie avec les frites maison soit elle aussi maison.

Sachez que

- La fin de semaine, on y sert le petit déjeuner et en semaine, on offre des dîners;
- La table d'hôte change tous les jours et possède trois choix de plats principaux.

À conseiller?

Certainement! Pourquoi payer le double dans un secteur branché quand on peut prendre un repas honnête dans un resto de quartier sympa?

Renseignements pratiques :**Adresse**

8297 St-Dominique
Montréal, QC
H2P 2L2

Numéro de téléphone

514.388.1914

Mode de paiement

Interact, Visa, MasterCard, Amex et argent comptant.

Horaire :

Du lundi au jeudi : de 11 h à 22 h

Vendredi : de 11 h à minuit

Samedi : de 9 h à 23 h

Dimanche : de 9 h à 15 h