

Plein Sud

Le Sud pour 20 \$



Le restaurant **Plein Sud** nous propose d'explorer l'Ouest! Voilà une jolie façon de découvrir un bout de l'avenue du Mont-Royal sur lequel on est moins portées à aller remplir nos estomacs ou nos sacs de shopping: à l'ouest de la rue Saint-Denis.

Parmi les adresses qui foisonnent dans le coin figure le restaurant Plein Sud. Ouvert début septembre, ce petit troquet sent bon les effluves du Sud de la France, actualisées par une touche montréalaise bien placée.

Parmi la dizaine de choix proposés sur le grand tableau noir, on s'invente une table d'hôte trois services qui n'a

rien à envier aux grands restos français du Plateau.

En entrée, une soupe aux carottes parfumée à l'anis nous a ravies! Mais c'est vraiment au plat de résistance que le plaisir éclot en bouche. Le soir de notre passage, nous avons goûté le jarret d'agneau braisé. À la fin du repas, notre couteau était immaculé: l'agneau se détachait à la fourchette tellement il était tendre. Un pur délice! L'onglet de bœuf, très délicat malgré la robustesse de ce type de viande, et le magret de canard, léger dans son caramel de vin un peu sucré, étaient aussi d'excellents choix. Les desserts, même s'ils ne méritent pas à eux seuls le détour, complètent joliment cette table d'hôte qui a laissé notre estomac comme notre portefeuille, bien garnis! Vingt dollars pour ce repas fabuleux, c'est une aubaine!

Parlant de budget, les vins, dont le choix est limité mais pertinent, sont vendus seulement 10 dollars de plus que les prix de la SAQ: une initiative qu'on espère voir aussi dans d'autres restos! *(Tatiana Polevoy)*

