



Au pied de la chute
486, 1^{re} Rue, Richelieu (450) 658-4446

AU PIED DE LA CHUTE

Mais surtout aux abords du Richelieu qui nous offre une vue panoramique à faire rêver. Ceux-ci se font un devoir d'encourager les commerçants régionaux.

Cru du terroir par excellence, les petits plats préparés par le chef Guillaume Gendron, originaire de Chambly, se veulent exquis. Cuisine inspirée, du moment, à saveur internationale.

En voici un exemple :

D'abord les vins.

On y suggère un Québécois disponible 'à toutes les sauces' : l'Orpailleur. Nous avons opté pour un gris se mariant merveilleusement avec les plaisirs de la mer.

Juliennes de légumes en robe de soscuito en entrée (prosciutto de saumon), aiguillettes de canard accompagnées d'une sublime compotée d'oranges sanguines.

Feuilleté d'escargot accompagné de pleurotes (divin)

Pétoncles fumés à la framboise, coulis de tomates jaunes aux mangues.

Carpaccio de filet mignon

Et ce ne sont là que quelques unes des douceurs servies pour le menu occasionnel.

Quelques particularités :

Le personnel en cuisine est très soucieux, en rapport aux allergies alimentaires et s'efforce de maîtriser le tout lors de la préparation des plats. Une couteillerie 'concept' représentant les formes de l'eau coulant de la chute. Durant la saison estivale, un balcon pour deux est disponible sous réservation, offrant une intimité romantique à la belle étoile.

A quelques kilomètres de Montréal sur la Rive Sud, histoire de vous esayer, un endroit conseillé :

Au pied de la chute
486, 1^{re} Rue, Richelieu
(450) 658-4446



Plein Sud
222, ave. Mont-Royal E. (514) 510.6234

PLEIN SUD

Dominique, William et la petite famille nous font déguster de petites merveilles à la façon Bordeaux et Aquitaine. Ayant élu domicile sur le Plateau, ce blaise plutôt sympa s'avère, en toute modestie, l'une des bonnes tables que l'on retrouve sur l'Avenue Mont-Royal.

Ma collègue et moi, n'étant pas amateurs de pinard français à la base, avons été ravis par le Cahors que l'on nous a proposé...une agréable surprise. Un truc très apprécié : le menu n'étant pas varié à l'excès, les plats s'avèrent toujours d'une grande fraîcheur, tel qu'ils l'indiquent eux-mêmes :

« Notre ardoise évoluera en fonction des saisons et du marché, toujours pour le plaisir de vos papilles ».

Deux salles à manger disponibles dont une aux allures romantiques, ornée d'un foyer qui réchauffe l'ambiance, idéal en saison froide. Ouvert autant les midis qu'en soirée, Plein Sud propose également des 5 à 7 où l'on offre un choix de plats accompagnés d'une bière ou d'un verre de vin à seulement \$15. Un très grand choix d'apéros à prix plus qu'abordables ainsi que quelques bonnes bouteilles à partir de \$25 seulement.

Alors que ce soit pour l'entrée de pétoncles poêlées aux tomates confites sur lit de tapenade ou encore le thon rouge grillé aux artichauts ou le jarret d'agneau braisé en principal, nous vous suggérons fortement de visiter le sud de la France sur le Plateau Mont-Royal...

