

ELLE

PUBLICITÉ - CONTINUEZ VOTRE LECTURE CI-DESSOUS



Sur les modèles Sentra 2021 avec des phares précis en option. PLUS D'INFORMATION, CONSULTEZ LE WWW.IIHS.ORG.
LÉGAL

STYLE DE VIE

TOP 2021 : nos 5 restaurants québécois préférés de l'année

2021 fut une année remplie de défis et de rebondissements, surtout pour les restaurants qui n'auront été ouverts que quelques mois. Pourtant, de belles découvertes et de nouvelles adresses sont apparues, "mettant la table" pour 2022. Voici une sélection de nos restaurants préférés de l'année.

PAR : CATHERINE MAISONNEUVE- 17 DÉC. 2021



RESTAURANT LLOYD

Lloyd

Récemment ouvert en plein cœur du centre-ville de Montréal, le chic restaurant [Lloyd](#), nous accueille à tout moment de la journée avec son menu de cuisine du marché qui change au gré des saisons, exécuté avec précision par le chef exécutif [Kevin Mougín](#) et le chef pâtissier [Sylvain Vivier](#). On apprécie particulièrement l'élégant décor, juste assez rétro, l'ambiance un peu vintage et le style iconique de l'endroit qui reflète l'architecture du mythique Marriott Château Champlain (fraîchement rénové d'ailleurs), l'impressionnante carte de cocktails et les desserts qui sont plus que réussis.



restaurant.lloyd

Lloyd

[View profile](#)



restaurant.lloyd

81 posts · 716 followers



[View more on Instagram](#)

- Like
- Comment
- Share
- Save

24 likes

Add a comment...

Instagram

Shay

Ce joli restaurant de cuisine libanaise, qui a ouvert le printemps dernier dans l'impressionnant local qui abritait jadis le HVOR à Griffintown, nous invite à reproduire, entre amis ou en famille, les traditionnelles soirées festives et extravagantes du Moyen-Orient. Le menu est signé Joe Awad, qui propose ici quelques classiques de son pays d'origine, avec une touche d'originalité (la burrata, le tartare de boeuf), le tout servi « *family style* », bien entendu, dans une ambiance animée et un décor impressionnant. Un menu brunch vient également tout juste de s'ajouter à l'offre du Shay, qui est maintenant ouvert le dimanche.



shaygriffintown

Griffintown, Montréal, QC

[View profile](#)



shaygriffintown

143 posts · 8,022 followers



[View more on Instagram](#)

Like
Comment
Share
Save

134 likes

Add a comment...

Instagram

Tiramisu

Le groupe montréalais Lucky Belly Group, que l'on connaît et apprécie pour ses concepts osés et réussis (Blossom, Kamehameha, Miss Wong) a récemment inauguré le Tiramisu, un restaurant de cuisine fusion animé, qui propose le **meilleur de la cuisine italienne** avec quelques influences japonaises. Le menu du Tiramisu mise donc sur la pizza et les pâtes et intègre des clin d'œil au Japon, tels que le tataki de thon ou le sushi arrancini. Le décor est absolument spectaculaire (une autre réalisation de Ménard DWorking qui a imaginé les décors des autres restaurants du groupe)! On apprécie les prix doux et le généreux menu, simple, mais bien réalisé, qui saura plaire à tous. Choisir de manger au comptoir assure de profiter pleinement de l'ambiance festive du lieu. Un DJ est également sur place du jeudi au samedi.



boutiquedesignmag

11.4K followers

[View profile](#)



BOUTIQUE
design

boutiquedesignmag

580 posts · 11.4K followers



[View more on Instagram](#)

- Like
- Comment
- Share
- Save

258 likes

Add a comment...

Instagram

Théophile bar à vin

Le coup de cœur de l'année de plusieurs rivesudiens est sans contredit le Théophile bar à vin, où le chef bien connu Robin Filteau Boucher (que l'on a pu voir à l'émission Les Chefs, puis aux restaurants Helena et Gypsy) propose un menu de type « cuisine du marché évolutive » en format bistro, parfait pour l'apéro. Le talentueux chef travaille ici avec des produits qui proviennent en quasi exclusivité des marchands et producteurs avoisinants, et la formule invite au partage de plusieurs petits plats pour accompagner l'impressionnante sélection de vins offerts au verre. Le décor, feutré et épuré, est une réalisation du Studio BlazysGérard (Rosélys, Ikanos) et l'ambiance, toujours animée, est parfaite pour les 5 à 7 qui s'étirent.



theophile_baravin

Théophile Bar à Vin

[View profile](#)



theophile_baravin

107 posts · 3,170 followers



[View more on Instagram](#)

- Like
- Comment
- Share
- Save

87 likes

Add a comment...

Instagram

Le Clan

Le grand chef Stéphane Modat a surpris tout le monde en annonçant son départ du Château Frontenac où il officiait depuis un moment. S'il a quitté, c'est pour ouvrir son propre restaurant, avec son clan, et ainsi est né le restaurant Le Clan cet automne dans le Vieux-Québec. L'endroit, qui peut accueillir 90 personnes, propose un décor hyper simple qui a été imaginé comme une traditionnelle maison familiale, avec des objets personnels ça et là. Au menu: une cuisine locale biologique, alors que le chef s'amuse avec les techniques et les produits du terroir. Les gastronomes avertis seront comblés: on ne s'ennuie jamais avec le Clan ! Le menu change constamment et n'est pas dévoilé d'avance, le chef préférant travailler le frais et au jour le jour.

LE CLAN

leclanrestaurant

Le Clan

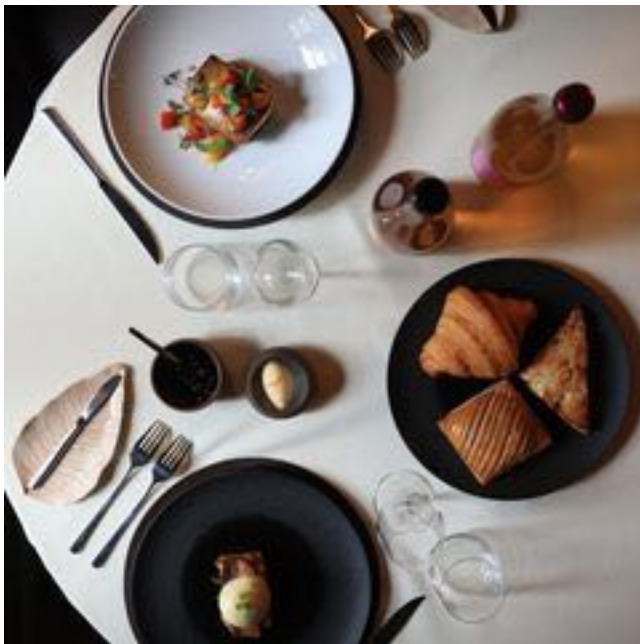
[View profile](#)



LE CLAN

leclanrestaurant

63 posts · 1,197 followers



[View more on Instagram](#)

Like

Comment

Share

Save

50 likes

Add a comment...

Instagram