

IN VINO VERITAS

DEPUIS UNE DIZAINE D'ANNÉES, ON ASSISTE À UN VÉRITABLE ENGOUEMENT POUR LE VIN, UNE DES BOISSONS PRÉFÉRÉES DES QUÉBÉCOIS. TOUR D'HORIZON MONTRÉALAIS DES BARS À VIN LES PLUS AGRÉABLES.

Les Trois Petits Bouchons

À cet endroit des plus conviviaux, Xavier et Michel ne manqueront pas de vous faire goûter l'un des nombreux vins « naturels » qu'ils ont sélectionnés eux-mêmes, un par un, en vous racontant leur histoire. Car, pour ces deux jeunes passionnés, boire du vin, c'est avant tout le plaisir de se rencontrer et de discuter. Et quoi de mieux pour accompagner ce divin nectar qu'une assiette de « bouchonnailles », une tartine aux champignons sauvages ou une tartiflette maison? En 5 à 7, pour le souper ou plus tard dans la soirée, cet établissement s'avère être une excellente option pour célébrer le dieu Bacchus.

4669, rue Saint-Denis, Montréal
514 285-4444 | www.troispetitsbouchons.com



Les Trois Petits Bouchons

BU

Ne vous laissez pas impressionner par l'image ultrachic dont jouit ce bar à vin depuis plus de cinq ans. Nul besoin d'être un fin connaisseur ni un expert pour y déguster un bon verre de vin, en toute simplicité. Et que les points d'interrogation sur la carte des vins ne vous fassent pas douter de la compétence des sommeliers, puisqu'il s'agit uniquement d'une ludique invitation à découvrir, à l'aveugle, un choix de trois vins différents. La cuisine, généreuse et gourmande, est italienne, dans la plus pure tradition de la trattoria. L'huile d'olive, le riz et le café sont directement importés du pays. Meraviglioso!

5245, boul. Saint-Laurent
514 276-0249 | www.bu-mtl.com



BU

Rib'n Reef

Ce restaurant steakhouse de très grande qualité possède une des plus belles caves à vin de Montréal. Environ 12000 bouteilles sont jalousement conservées sur plus de 180 mètres carrés, offrant aux clients 800 sélections de vins à la carte, à des prix allant de 40\$ à plus de 10000\$. Pour les connaisseurs et les amateurs de vins qui souvent possèdent eux-mêmes un cellier, des dégustations privées, en présence du producteur, sont d'ailleurs fréquemment organisées. Mais il est également possible de venir simplement découvrir l'un des nombreux vins au verre, proposés à la carte.

8105, boul. Décarie, Montréal
514 735-1601 | www.ribnreef.com

Buvette Chez Simone

Simone existe, je l'ai rencontrée! Ce bar à vin sans façon, comme elle se plaît à le dire, porte bien son nom. La locution « chez Simone » prend son sens immédiatement la porte d'entrée franchie. On y vient en client, on y est accueilli en invité. Est-ce la terrasse en bois? Est-ce l'ambiance décontractée, à la bonne franquette qui règne en ce lieu? Est-ce la carte des vins, abordables et de qualité, qui en a fait le succès? Sûrement un mélange de tout ça. Les plats, que vous aurez cochés sur la carte, comme dans un restaurant japonais, sont nombreux (charcuterie, fromages, poulet, poisson, salades), et chacun y trouvera son compte.

4869, avenue du Parc, Montréal
514 750-6577



Pullman

Pullman

Quand Catherine Bélanger a ouvert ce lieu en 2004, elle voulait qu'il ne ressemble à rien de ce qui existait dans le domaine. Pari gagné. Cet établissement est une pure merveille de design signée Bruno Braën, qui a réussi à faire du beau qui a une âme. Mais, en plus d'être esthétique, c'est un bar à vin où il fait bon boire! Un couple pourra roucouler amoureuxment dans le lounge du premier étage autour d'un grand cru, tandis qu'un étage plus bas, un groupe d'amis célébrera un anniversaire en buvant une des 50 sortes de vin proposées au verre. Les serveurs sont tous sommeliers et dispensent leurs précieux conseils sur les trois niveaux tout en proposant de nombreux choix de petits plats d'accompagnement.

3424, avenue du Parc, Montréal
514 288-7779 | www.pullman-mtl.com

Pop!

Sis à la même adresse que le restaurant Laloux, les deux établissements ont le même propriétaire, mais pas forcément la même clientèle. Se situant entre le bar à vin et le restaurant, et partageant la cave de Laloux et le talent de ses chefs en cuisine, Pop! s'approche du sans-faute, tant dans l'assiette que dans le verre. Inventif (cocktails maison, appelés Poptails), convivial (formule découverte pour quatre personnes et plus de neuf entrées, trois tartes salées et un dessert), abordable (entrée de gamme des vins au verre à 6\$), cet endroit a trouvé la formule qui attire autant les amateurs du 5 à 7 que les gourmands.

250, avenue des Pins Est, Montréal
514 287-1648 | www.popbaravin.com

Bouchonné

Ouvert il y a un an à peine, ce comptoir à vin respire l'enthousiasme. Situé dans le Mile-End, cet établissement à la superficie limitée fait une énorme place à la découverte et à la dégustation du vin. Le « duo de vin » proposé à la carte en rouge ou blanc est une façon originale d'éteindre votre soif de découvertes œnologiques. La cuisine d'accompagnement est fine et conviviale: des bouchées et des petits plats à partager avec vos voisins de table. Pour les plus indécis, les conseils éclairés du personnel vous guideront vers une formule de repas sur mesure. Réservation vivement conseillée.

9, rue Fairmount Est, Montréal
514 273-8846 | www.bouchonne.com

RIB'N REEF
STEAKHOUSE
CIGARELOUNGE

TOUT HOMME A DROIT À CE SENTIMENT DE PUISSANCE

Devenez membre aujourd'hui.

RR
SALON DE CIGARES

8105 boul. Décarie, Montréal, Qc H4P 2H5
Tél.: 514.735.1601 | Téléc.: 514.735.1777
www.ribnreef.com | ribnreef@ribnreef.com