

CHEZ LA MÈRE MICHEL

La cuisine française à son meilleur

French cuisine at its finest

Depuis 1965, la qualité de sa table et de son accueil lui ont valu les éloges de la critique gastronomique. "Chez la Mère Michel, la tradition, c'est la cuisine française

classique, celle d'avant et d'après la 'nouvelle', et qui n'a pas eu besoin d'elle pour prôner l'utilisation des produits frais." Françoise Kayler, La Presse.

Décor intime et chaleureux. Sa cave à vin de même qu'un salon privé peuvent être réservés pour des réceptions ou dégustations.

1209 rue Guy

Métro Guy-Concordia

Tél.: (514) 934-0473



Since 1965, the exceptional quality of its cuisine and service has won Chez La Mère Michel the praise of gastronomical reviews. "For dinner, you have to try



Chez la Mère Michel, if only because it might just be the finest of Montréal's more than 4,000 restaurants." The New York Times.

The setting is warm and intimate. A private room, as well as its exceptional wine cellar, can be reserved for receptions and wine tasting.

Lun.-sam. / Mon.-Sat. 17:30 - 24:00

Mar.-ven. / Thu.-Fri. 11:30 - 15:30

Fermé le dimanche / Closed Sunday

L'ORCHIDÉE DE CHINE

La splendeur du Szechuan au coeur de Montréal

Szechuan splendour in the heart of Montréal

Réputé pour sa fine cuisine pékinoise et szechuanaise, l'Orchidée de Chine est choisi d'emblée par les amateurs de vraie cuisine chinoise.

Son menu varié offre entre autres son fameux boeuf à l'orange, ses côtes levées et le superbe poulet sauce szechuan dont raffolent les plus fins gourmets.

Son décor a déjà été primé par le Magazine spécialisé Contact lors d'une compétition pan canadienne.

Des salons privés peuvent accueillir des petits groupes dans la plus pure ambiance orientale.

2017 rue Peel

Métro Peel

Tél.: (514) 287-1878



Renowned for its fine Pekinese and Szechuan cuisine, the Orchidée de Chine delights connoisseurs of true Chinese gastronomy.

Its varied menu includes its famous orange-flavoured beef, spare ribs and chicken in Szechuan sauce sure to meet the approval of the most discriminating gourmet.

Its elegant surroundings have won praise from the specialized magazine Contact during

a cross-Canada competition. And its private rooms can accommodate small groups in the purest oriental tradition.



Lun.-jeu. / Mon.-Thu. 12:00 - 14:30 • 18:00 - 22:30

Ven. / Fri. 12:00 - 14:30 • 18:00 - 23:30

Sam. / Sat. 18:00 - 23:30

Fermé le dimanche / Closed Sunday

CHEZ LÉVÊQUE

Le rendez-vous du jet set montréalais

The in spot for the jet set

Chez Lévêque s'inscrit avec bonheur dans la tradition de ces grandes brasseries françaises où manger est un réel plaisir. Au menu, doré Chez Lévêque, saumon, carré d'agneau, fruits de mer, boudin et abats sont aussi classiques qu'incontournables.



Chez Lévêque is delighted to carry on the fine tradition of great French brasseries where dining is a real pleasure. On the menu: wall-eye Chez Lévêque, salmon, rack of lamb, seafood, blood sausage and giblets are all classics not to be missed.

Chez Lévêque il n'y a pas d'heure pour profiter des plaisirs de la table, la cuisine est ouverte de 8h le matin à minuit sans interruption.



At Chez Lévêque there is no time limit for enjoying the pleasures of the table. The kitchen is open from 8 a.m. to midnight, without interruption.

1030, av. Laurier ouest
Outremont, Métro Laurier
Tél.: (514) 279-7355

Lun. - ven. / Mon. - Fri. 08:00-24:00

Sam. - dim. / Sat. - Sun. 10:30 - 24:00

LES HALLES

"Paris au coeur de Montréal"

"Paris in the heart of Montréal"

Ce célèbre restaurant qui recrée splendidement l'atmosphère du fameux marché des Halles de Paris a fêté ses 25 ans en 1996.

Vos hôtes Ita et Jacques Landurie vous y convient à l'une des meilleures tables montréalaises où l'on sert une table d'hôte gourmande adaptée à chaque saison.

Un plus: le menu gastronomique "Surprise du patron" que vous voudrez absolument découvrir.

Salon pour groupes de 20 à 55 personnes

1450, rue Crescent
Métros Guy ou Peel
Tél.: (514) 844-2328



This famous restaurant, which celebrated its 25th Anniversary in 1996, recreates perfectly the atmosphere of the famous Les

Halles Market in Paris. Your hosts, Ita and Jacques Landurie invite you to discover one of the best tables in the city with a

superior table d'hôte, served with seasonal products.

Plus: the gastronomic "Owner's Surprise" to satisfy the most discerning palate.

A private room can accommodate 25 to 50 guests.



Mar. - ven. / Tue. - Fri. 11:45 - 14:30

Lun. - sam. / Mon. - Sat. 18:00 - 23:00

Fermé le dimanche et du 23 déc. au 18 jan. /

Closed Sunday and from Dec. 23-Jan.18