

**A- BENELUX**

245, rue Sherbrooke Ouest
Tél. : 514 543-9750

À deux pas du Festival, la brasserie artisanale BENELUX est un incontournable pour son ambiance décontractée et contemporaine. Que ce soit pour son 5 à 7 animé sur la terrasse ou pour s'y attarder entre amis, on y vient d'abord pour la qualité des ses bières.

At a short walk from the Festival, BENELUX Brewpub is a mandatory stop for anyone looking for a laid back atmosphere in a contemporary urban setting. The high quality of its brews contributes to lively happy hours on the patio and carefree evenings with friends.

**E- CHEZ QUEUX**

158, rue Saint-Paul Ouest,
Tél. : 514 866-5194

À quelques pas du Palais des Congrès, tout près de l'Hôtel de Ville, dans une bâtisse historique au cœur du Vieux-Montréal, le Restaurant Chez Queux vous offre, du menu express au souper fin, du déjeuner d'affaires aux réceptions de groupe, le meilleur en cuisine, un service personnalisé et un décor enchanteur.

Just a short walk from the Convention Center & City Hall, in a historical building in Old Montreal, Chez Queux offers everything from the express menu to the fine dinner; the business lunch to group receptions, great food, efficient, friendly service and enchanting ambiance.



Chez Queux

B- BRASSERIE T!

1425 Jeanne Mance
Tél. : 514 282 0808

Sous les commandes du chef Charles-Antoine Crête, la table propose un menu simplifié et abordable, constitué de classiques et de plats du jour saisonniers, apprêtés selon les mêmes règles de l'art qui ont fait la réputation de Toqué!

This new destination has classics and seasonal daily specials prepared with the same attention to detail that has made the name Toqué! synonymous with fine cuisine. Under the direction of Chef Charles-Antoine Crête, Brasserie T! is sure to arouse the curiosity—and the taste buds!—of food-lovers.

**F- EUROPEA**

1227, rue de la Montagne
Tél. : 514 398-9229

Le charme d'une maison Victorienne au cœur du centre ville de Montréal. L'amour de recevoir, une cuisine moderne, intuitive et créative, inspirée d'un retour de marché à travers les plus beaux produits du Québec et du Canada. La table du chef Jérôme Ferrer et de son équipe offre une expérience unique pour une véritable odyssée culinaire.

The charm of a Victorian mansion, in the heart of downtown Montreal. For the love of hosting, a modern cuisine, intuitive and creative, inspired from the markets through the best produce from Quebec and Canada. Jérôme Ferrer and his team's table offer a unique experience for a veritable culinary odyssey.



La finesse de l'Art culinaire

C- BUFFET KALOHIN

1240, Stanley,
Tél. : 514 871-8099

Un des meilleurs buffets à volonté à Montréal. Dîners et soupers à prix modérés. Excellent choix de mets chinois, sichuanais, thaï et japonais.

One of the best All-you-can-eat Buffets in Montreal. Lunch and dinner at moderate prices. Excellent choices of Chinese, Szechuan, Thai and Japanese cuisine."

Kalohin

嘉樂軒

G- F BAR

1485, rue Jeanne-Mance
Tél. : 514 289-4558
www.fbar.com

Le F Bar, une cuisine actuelle aux arômes portugais

Nouveau venu de la famille Ferreira, le F Bar se démarquera par sa cuisine actuelle, très goûteuse qui privilégiera les produits frais du marché avec bien sûr, une touche portugaise! La plupart des plats seront mijotés et servis dans une jolie casserole. De plus, les portions seront adaptées aux hommes et aux femmes permettant d'avoir la juste quantité selon l'appétit. Gilles Herzog, nouveau chef exécutif du F Bar, se réjouit de ce nouveau défi qui l'attend. -Je souhaite offrir aux clients de l'endroit des plats parfumés, très légers, typiques de la méditerranée, endroit d'où je viens, avec des accents portugais où l'huile d'olive sera mon principal instrument! explique-t-il avec enthousiasme.

Celui qui a été élu chef Meilleur Ouvrier en France en 1995 sera aux commandes des cuisines de l'endroit et fera vivre une expérience haute en couleur à tous ceux qui passeront la porte! Dans une ambiance lounge et décontractée, le F Bar accueillera une clientèle locale et internationale dans ses espaces ultra-modernes sous un magnifique plafond de verre. L'endroit disposera de 50 places à l'intérieur et de 70 places en terrasse et il sera possible de réserver l'endroit pour des soirées privées.

F Bar, contemporary cuisine with Portuguese flair

The newcomer in the Ferreira family, the F Bar will feature a very up-to-the-minute menu of mouthwatering dishes, with the accent on the market fresh ingredients and on Portugal! Most will be stews



B A R

D- CHEZ LÉVÊQUE

1030, av. Laurier Ouest
www.chezleveque.ca

Véritable institution digne des plus grandes brasseries parisiennes, Chez Lévêque doit sa réputation à ses grands chefs et à ses patrons accueillants. Du gibier aux fruits de mer, la fraîcheur des aliments n'a d'égal qu'un service des plus chaleureux. Ambiance unique, décor entièrement restauré depuis peu et terrasse avec vue sur la rue la plus branchée d'Outremont.

A Montreal landmark reminiscent of the finest Paris bistros, Chez Lévêque owes its reputation to its great chefs and gracious owners. Enjoy the freshest game meats and seafood the city has to offer in the unique atmosphere of our newly renovated space with service second to none. Plus a new terrace overlooking the trendiest street in Outremont that's perfect for people watching.



CHEZ LÉVÊQUE



served in attractive casseroles. Serving sizes will be adjustable to match your appetite, big or small. Gilles Herzog, the F Bar's new executive chef, is looking forward to the challenge. "I want to offer dinner very light, flavourful dishes typical of the Mediterranean, my home, with a taste of Portugal. My main secret ingredient: olive oil!" he enthuses. Voted *Meilleur Ouvrier de France (France Best of Trade)* in 1995, Gilles will be directing the kitchen brigade and delighting all who walks in the door. With its laidback lounge ambience, ultramodern décor, and magnificent glass ceiling, the F Bar will be a haunt for locals and a rendezvous point for international set. The restaurant will have indoor seating for 50 and patio seating for 70, it will also be available for private parties.

H- IL CORTILE

**1442, rue Sherbrooke Ouest,
Tél. : 514 843-8230**

Une cuisine italienne classique. Situé dans le Passage du Musée adjacent au Musée des Beaux-arts de Montréal, le restaurant Il Cortile est fier d'offrir une fine cuisine italienne. Le restaurant présente un élégant décor qui s'accompagne des plats italiens classiques du menu. Par conséquent, l'ambiance chez Il Cortile est tout aussi invitante que luxueuse.



A classic Italian menu. Located in the Passage of the Museum adjacent to the Museum of Fine arts of Montreal, the restaurant Il Cortile is proud to offer a fine Italian cuisine. The restaurant presents a stylish decor which is accompanied by the classical Italian dishes from the menu. Consequently, the ambience at Il Cortile is equally inviting and luxurious.

I- L'AUBERGE SAINT-GABRIEL

**426, rue Saint-Gabriel,
Tél. : 514 878-3561**

Restaurant, bar et douces folies

Dans ce lieu magique chargé d'histoire, qui provoque étonnement et ravissement, Éric Gonzalez et son équipe ont voulu relever le défi de revisiter une cuisine classique afin que chaque repas devienne une expérience inoubliable qui laisse le goût du souvenir.

Éric Gonzalez and his team have embraced the challenge of revisiting classical cuisine to transform every meal into a feast for the senses you'll remember for years to come, all against a magical, history-rich backdrop sure to surprise and delight.



J- LE COMMENSAL

**1720, rue Saint-Denis,
Tél. : 514 845-2627**

Apparence et goût : la clef de notre succès.

Le succès de nos mets végétariens repose à la fois sur des recettes novatrices, une présentation soignée, et le bon goût des mets végétariens proposés. Nous souhaitons faire vivre à nos clients une expérience unique, où le plaisir du goût se combine à ceux de l'odorat et de la vue.

Appearance and taste: the key to our success

The success of our vegetarian dishes hinges upon innovative recipes, appetizing presentation and great taste. Our goal is to provide our customers with a unique experience where the pleasure of tasting is enhanced by those of smelling and seeing.



K- LE MAS DES OLIVIERS

**1216, rue Bishop,
Tél. : 514 861-6733**

Établi depuis 40 ans dans une coquette demeure aux murs blanchis, sol de pierre et garnitures en fer forgé, le Mas des Oliviers est devenu une véritable institution dont le seul nom évoque la chaleur et les merveilles culinaires de la Provence.

With it's white-washed walls, stone floors and decorative wrought-iron work, the quaint home that has house Le Mas des Oliviers for the past 40 years reminds you of the warm hospitality and culinary delights of Southern France.



L- MILOS

**5357, avenue du Parc,
Tél. : 514 272-3522**

Les poissons, légumes et fruits sont les plus frais et les plus savoureux qui soient. Les clients peuvent faire un choix parmi l'abondant étalage de poissons du marché, puis regarder le chef apprêter leur grillage en un tournemain dans la cuisine à aire ouverte. Dégustez des mets simples et délicieux, tout en profitant d'un service impeccable dans un climat chaleureux, digne de la Grèce.

The freshest most flavourful fish, vegetables and fruits. Patrons can choose their fish from an abundant market display and watch it swiftly grilled in the open kitchen. Feast on savoury, yet simple dishes and enjoy impeccable service all in classic Greek tradition. Our fish is flown in daily from the pristine waters of the Mediterranean.



M- MENTHE ET COUSCOUS

**361, rue Emery,
Tél. : 514 842-3717**

Situé dans le Quartier Latin à Montréal, le restaurant Menthe et Couscous vous invite à partager les saveurs de la cuisine maghrébine traditionnelle à son meilleur: couscous, tajines, grillades, desserts au miel et à la fleur d'oranger; des plats concoctés à partir de produits frais et de première qualité. N'oubliez pas d'y apporter votre vin !

Located in the Quartier Latin of Montreal, Menthe et Couscous restaurant invites you to share the delicious North African cuisine at its best by featuring couscous, tajines, grilled meats, desserts with honey and orange blossom, all prepared with fresh and high quality ingredients. Don't forget to bring your own wine!



N- RESTAURANT JULIEN

**1191, avenue Union,
Tél. : 514 871-1581**

Situé au cœur de la ville de Montréal, le restaurant Julien offre une cuisine française qui saura conquérir les plus raffinés des gastronomes. Profitez de la belle saison estivale pour venir y déguster un bon repas sur la terrasse, ouverte midi et soir.

Located in the heart of Montreal, Restaurant Julien, is famous for its Paris-inspired décor, its refined cuisine and the courteous and attentive staff.

