

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

There are close to 3000 restaurants in Montréal. Here is a selection of restaurants located in the vicinity of the Hyatt Regency Hotel.
Il y a près de 3000 restaurants à Montréal. Voici la description de quelques bons restaurants situés aux alentours de l'hôtel Hyatt Regency.

<p>Alexandre et Fils 1454 Peel Street Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514-288-5105 Email / Courriel : resto@chezalexandre.com Website / Site web : www.chezalexandre.com</p> <p>Alexandre's French brasserie cuisine treats its guests to sauerkraut, cassoulet, confit, foie gras, broiled meat and fresh fish from the market, all served in a convivial Parisian atmosphere. Upstairs, a British pub offers the choice of 12 tap imported beers. Cigar lounge.</p>	<p>TYPE: France Cost / Coût : \$20 - \$45 Downtown / Centre-ville Daily, Noon to 3:00 a.m. / Tous les jours, midi à 3h du matin</p> <p>Alexandre propose une cuisine des grandes brasseries françaises : choucroute, cassoulet, confit, foie gras, grillades et poissons du marché sont servis dans une atmosphère parisienne. À l'étage, un pub anglais offre 12 variétés de bières pression importées. Salon pour fumeurs de cigares.</p>
<p>Bâton Rouge (Complexe Desjardins) 180 Sainte-Catherine Street West Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 282-7444 Email / Courriel : infobaton@bellnet.ca Website / Site web : www.batonrougerestaurants.com</p> <p>In an inviting, relaxed, urban setting, the Baton Rouge serves up succulent BBQ ribs, tender AAA Sterling Silver steaks, sumptuous seafood, hearty burgers, and other grilled delights, and offers a wine list comprising private imports. Special offers are available for groups.</p>	<p>TYPE: North America / Amérique du Nord Cost / Coût : \$20 - \$45 Downtown / Centre-ville Sunday to Thursday, 11 a.m. to 11 p.m.; Friday and Saturday, 11 a.m. to midnight / Dimanche au jeudi, 11h à 23h; vendredi et samedi, 11h à minuit.</p> <p>Dans une ambiance chaleureuse et tout confort, le restaurant et bar Bâton Rouge sert de succulentes côtes levées nappées de sauce barbecue et des grillades de bœuf canadien de première qualité. Aux filets mignons, entrecôtes et surlonges s'ajoutent des fruits de mer délectables, des burgers savoureux, des poissons frais et des salades. La carte des vins émaillée d'importations privées permet des accords parfaits. À noter aussi, les groupes bénéficient d'offres spéciales.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Beaver Club Fairmont Le Reine Elizabeth 900, boul. René-Lévesque Ouest Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 861-3511 Email / Courriel : http://www.opentable.com/the-beaver-club-fairmont-the-queen-elizabeth-reservations-montreal?rid=42232&restref=42232 Website / Site web : www.beaverclub.ca</p> <p>The Beaver Club restaurant has been considered a Montréal culinary institution for the last 50 years. Renowned for its innovative haute cuisine that features the best local ingredients, it has earned prestigious distinctions such as the CAA-AAA Four Diamonds, the Dirona Award, the 4-Star Debeur Award and the Wine Spectator's Award of Excellence. Chef Martin Paquet's seasonal creations are sure to provide a memorable gourmet dining experience in a warm and elegant ambiance.</p>	<p>TYPE: France Cost / Coût : \$65 + Downtown / Centre-ville Thursday to Saturday 18 :00 – 22:30 / Du jeudi au samedi de 18 h à 22 h 30</p> <p>Le restaurant Beaver Club est un haut lieu de la gastronomie à Montréal depuis plus de 50 ans. Reconnu pour sa fine cuisine innovatrice qui met en vedette des produits du terroir, il a reçu les plus hautes distinctions dont les 4 Diamants de la CAA-AAA, les 4 étoiles du Guide Debeur, le prix Dirona ainsi que le Prix d'Excellence du Wine Spectator. Dans une ambiance chaleureuse et élégante, le chef, Martin Paquet, propose des créations saisonnières qui assurent une expérience culinaire mémorable.</p>
<p>Birks Café Par Europea 1240 Phillips-Square Street Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 397-2468 Email / Courriel : info@birkscafe.ca Website / Site web : www.birks.com/en/static/cafe/welcome.htm</p> <p>Classic, cosy, and chic, the Birks Café par Europea makes its mark in gourmet fare with menus that are as delicious as they are healthy. On the mezzanine floor of the legendary Birks jewellery store, patrons can enjoy brunch, lunch, afternoon tea, snacks, and even a glass of wine in an elegant and relaxing setting. The Café also offers a fine selection of pastries and sweets available to take home. Just as the Birks name has been synonymous with exquisite quality since 1879, the Birks Café par Europea is the epitome of exquisite taste, in all its facets.</p>	<p>TYPE: France Cost / Coût : \$20 or less / ou moins Downtown / Centre-ville Monday to Wednesday, 10 a.m. to 6 p.m.; Thursday and Friday, 10 a.m. to 9 p.m.; Saturday, 9:30 a.m. to 5 p.m.; Sunday, noon to 5 p.m. / Lundi à mercredi, 10h à 18h; jeudi et vendredi, 10h à 21h; samedi, 9h30 à 17h; dimanche, midi à 17h</p> <p>Les fines bouches sont invitées à découvrir des créations culinaires à la fois délicieuses et santé dans un décor classique et chic et une atmosphère accueillante. Situé à la mezzanine de la célèbre bijouterie Birks, le Café sert le brunch, le repas du midi et le thé. On s'y rend aussi pour savourer des collations gourmandes ou pour se détendre, le temps d'un 5 à 7. De plus, dans la boutique du Café, on trouve un choix de pâtisseries et de confiseries à emporter. Tout comme la bijouterie, le Café offre à sa clientèle des petits moments de luxe.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Bistro Le Balmoral 305 rue Sainte-Catherine Ouest Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 288-5992 Email / Courriel : balmoral@equipespectra.ca Website / Site web : www.montrealjazzfest.com</p> <p>Bistro Le Balmoral offers grilled specialties, seafood, and gastronomic creations prepared with Québec produce. Signature dishes include rabbit croquette and veal cheeks, and the wine list is made up of various private imports. Offering jazz music Thursday to Saturday evenings from 9 p.m., the venue is a non-profit restaurant, with surplus revenue helping to finance the free activities presented by the Festival International de Jazz de Montréal at the Maison du Festival Rio Tinto Alcan.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Cost / Coût : \$20 - \$45 Downtown / Centre-ville From 11:30 a.m. Closure of the kitchen at 11 p.m. Closed Sunday and Monday evenings from mid-August to late May / À partir de 11h30 le matin. Fermeture de la cuisine à 23h. Fermé le Dimanche et le lundi soir de la mi-août à la fin mai.</p> <p>Au menu, les grillades et les fruits de mer occupent une place de choix aux côtés des créations gastronomiques à base de produits du terroir québécois, comme les croquettes de lapin confit de Stanstead et le pavé de turbot de la Gaspésie. Outre une belle sélection de cocktails, la carte des vins est émaillée d'importations privées. Côté ambiance, le bistro accueille des musiciens de jazz du jeudi au samedi, à compter de 21 h. Côté cœur, cet établissement sans but lucratif utilise ses surplus pour financer les activités gratuites du Festival International de Jazz de Montréal présentées à la Maison du Festival Rio Tinto Alcan.</p>
<p>Brasserie T! 1425, rue Jeanne Mance Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 282-0808 Email / Courriel : info@brasserie-t.com Website / Site web : www.brasserie-t.com</p> <p>Renowned for its culinary elegance and finesse, Toqué! has expanded its expertise into an all-new concept that is just as appetizing, but accessible for all budgets: Brasserie T! The menu that overflows with tempting little morsels such as tartars, "gratin dauphinois", "saucisson en brioche" and devilled eggs, and the décor is nothing less than ultra-design. Would its location, just below the Musée d'art contemporain, have anything to do with it? Whatever the inspiration, the location and the food both promise to delight.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Downtown / Centre-ville Cost / Coût : \$45 - \$65 Open daily from 11:30 a.m. / Ouvert tous les jours à partir de 11h30</p> <p>Réputé pour son élégance et pour la finesse de sa cuisine, le restaurant Toqué! a donné naissance à un nouveau concept tout aussi appétissant, mais à la portée de toutes les bourses : la Brasserie T! Le menu, émaillé de petits bonheurs alléchants tels que tartares, gratins dauphinois, saucissons en croûte ou œufs mimosa, se savoure dans un décor ultra design. Est-ce l'influence du Musée d'art contemporain, aux pieds duquel ce bijou d'architecture moderne a installé ses pénates? Quelle que soit la source d'inspiration, les lieux comme les plats sont une promesse de pures réjouissances.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Café du Nouveau Monde 84 rue Sainte Catherine Ouest Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 866-8669 Email / Courriel : cafe.nouveau.monde@videotron.ca Website / Site web : www.tnm.qc.ca</p> <p>Seeing a play at the Théâtre du Nouveau Monde is not a prerequisite for stepping into the Café du Nouveau Monde and feasting on delicious classics updated by Chef Arline Gélinas. Beef or salmon tartar, grilled scallops, flavourful pastas, and original salads are some of the reasons success has found this chic bistro, open until the end of the evening in the heart of the cultural district. For a calm, intimate atmosphere, clients can reserve a table in the space on the second level of the venue. While the restaurant's wine list and dessert selection merit applause, it's the Café's offering of great quality and value that deserves an ovation.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Downtown / Centre-ville Cost / Coût : \$20 - \$45</p> <p>Monday, 11:30 a.m. to 8 p.m.; Tuesday to Friday, 11:30 a.m. to midnight; Saturday, 5 p.m. to midnight (days of presentation at 3 p.m., opening at 1:30 p.m.). Closed on Sunday / Lundi, 11h30 à 20h; mardi au vendredi, 11h30 à minuit; samedi, 17h à minuit (les jours de représentation à 15h, ouverture à 13h30). Fermé le dimanche.</p> <p>Nul besoin d'assister à une pièce du TNM pour pousser la porte du Café du Nouveau Monde et se régaler des classiques interprétés avec fraîcheur par la chef Arline Gélinas. Tartare de bœuf ou de saumon, pétoncles grillés, pâtes savoureuses et salades inédites font le succès de ce chic bistro ouvert jusqu'en fin de soirée, au cœur du quartier culturel. Sur réservation, les clients peuvent obtenir une table plus calme à la salle de l'étage. On applaudit bien sûr à la carte des vins et au répertoire des desserts, mais l'excellent rapport qualité-prix mérite à lui seul une ovation.</p>
<p>F Bar 1485 rue Jeanne Mance Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 289-4558 Email / Courriel : info@fbar.ca Website / Site web : www.fbar.ca</p> <p>There is a new headliner in the Quartier des spectacles that presents one of the most delicious shows in town! Gilles Herzog, the Chef of F Bar, delights and entertains even the most discerning palettes as he infuses meat, fish and poultry with divine Portuguese culinary inspiration (that generally involves a good dose of olive oil). The latest addition to the Ferreira family – to which we owe the Ferreira Café and the Café Vasco da Gama – the F Bar follows in the Mediterranean-flavoured footsteps of its older siblings, with simmering pots of goodness surrounded by the typical blue of Portuguese tile.</p>	<p>Type : Mediterranean / Méditerranée Downtown / Centre-ville Cost / Coût : \$45 - \$65</p> <p>Lundi au vendredi, 11h30 à 14h30 et 17h30 à 23h; samedi et dimanche, 17h30 à 23h / Monday to Friday, 11:30 a.m. to 2:30 p.m. and 5:30 p.m. to 11 p.m.; Saturday and Sunday, 5:30 p.m. to 11 p.m.</p> <p>Les têtes d'affiche du Quartier des spectacles ne montent pas toutes sur les planches. C'est le cas notamment de Gilles Herzog, chef du F Bar, qui utilise plutôt les planches pour y découper ses viandes, ses poissons et ses volailles avant de leur insuffler une inspiration portugaise généreusement arrosée d'huile d'olive. Dernier né de la famille Ferreira – à laquelle on doit le Ferreira Café et le Café Vasco da Gama –, le F Bar décline comme ses frères aînés tous les arômes de la cuisine méditerranéenne dans des plats mijotés et un décor teinté de ce bleu typique qui caractérise les <i>azulejos portuguesas</i>.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>L'Auberge Saint-Gabriel 426 Saint-Gabriel Street Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 878-3561 Email / Courriel : info@lesaint-gabriel.com Website / Site web : www.lesaint-gabriel.com</p> <p>Founded in 1754, the Auberge Saint-Gabriel is the oldest inn in North America. Its fine French and Québec cuisine is prepared with the best available market ingredients, served in a charming atmosphere reminiscent of yesteryear. A graceful terrace for those sultry summer days and a fireplace in winter make for romantic dining year round.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Old Montréal and Old Port / Vieux-Montréal et Vieux-Port Cost / Coût : \$45 - \$65 Tuesday to Friday, 11:30 a.m. to 2:30 p.m.; Tuesday to Saturday, 6 p.m. to 10 p.m. / Mardi au vendredi, 11h30 à 14h30; mardi au samedi, 18h à 22h.</p> <p>Fondée en 1754, l'Auberge Le Saint-Gabriel est la plus vieille auberge en Amérique du Nord. Sa fine cuisine française et québécoise, préparée avec les meilleurs produits du terroir, est servie dans un cadre enchanteur, au décor d'antan. L'auberge est agrémentée d'une majestueuse terrasse pour les chaudes journées estivales et d'un chaleureux foyer en pierre pour le froid hivernal.</p>
<p>Laurie Raphaël Hôtel Le Germain 2050 rue Mansfield Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 985-6072 Email / Courriel : Website / Site web : www.laurieraphael.com</p> <p>The know-how of a pre-eminent chef, the use of local products, and the originality of Québec artisans are the three ingredients that have made Laurie Raphaël famous. For some 30 years, Chef Daniel Vézina has collaborated with regional producers to create a unique panorama of the province's gourmet delights. Even the place settings and décor – contemporary and warm – bear the signatures of Québec designers. The vast wine list and thoughtful service only add to the overall experience, which is continued in the adjoining boutique where homemade products and other exclusive culinary and artistic creations stock the shelves.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Downtown / Centre-ville Cost / Coût : \$45 - \$65 Monday to Friday, 6:30 a.m to 11 p.m.; Saturday and Sunday, 7 a.m. to 11 p.m. / Lundi au vendredi, 6h30 à 23h; samedi et dimanche, 7h à 23h</p> <p>Le savoir-faire d'un chef émérite, l'authenticité du terroir et l'originalité des artisans d'ici. Voilà les trois ingrédients qui ont fait la renommée du Laurie Raphaël. Son chef, Daniel Vézina, collabore depuis une trentaine d'années avec les producteurs régionaux pour créer un panorama gastronomique unique. Ici, tout est Québec. Même les couverts et le décor – contemporain et chaleureux – portent la signature de créateurs de chez nous. La généreuse carte des vins et le service attentionné bonifient l'expérience qui se poursuit à la boutique attenante, garnie de produits maison et de pièces de vaisselle exclusives.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Le Club Chasse et Pêche Restaurant Bar Salon 423 Saint-Claude Street Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 861-1112 Email / Courriel : hubert@leclub-mtl.ca Website / Site web : www.leclubchasseetpeche.com</p> <p>Le Club Chasse et Pêche has been creating the buzz-and for good reason. The comfortable and eclectic restaurant conceived by Hubert Marsolais and chef Claude Pelletier proposes a dazzling contemporary cuisine and a sublime wine list. Breathtaking decor and attentive service ensure repeat visits.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Old Montréal and Old Port / Vieux-Montréal et Vieux-Port Cost / Coût : \$45 - \$65 Year round, Tuesday to Saturday, 6 p.m. to 10:30 p.m. Terrace only, June 1 to September 30, Monday to Friday, 11:30 a.m. to 2 p.m. / Toute l'année, mardi à samedi, 18h à 22h30. Terrasse : du 1^{er} juin au 30 septembre, lundi à vendredi, 11h30 à 14h.</p> <p>Le Club Chasse et Pêche est aujourd'hui une adresse reconnue. Dans un univers singulier imaginé par Hubert Marsolais et par le chef Claude Pelletier, le Club propose une cuisine impressionnante et une carte des vins inspirante, dans un cadre intime qui invite au confort. Service rapide et attentionné.</p>
<p>Le Commensal – McGill College (Vegetarian) 1204 avenue McGill College Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 871-1480 Email / Courriel : lecommensalmcgill1@bellnet.ca Website / Site web : www.commensal.com</p> <p>Located on McGill College Avenue, south of Sainte-Catherine Street, this vegetarian restaurant boasts a minimalist décor, a laid-back atmosphere and a spectacular view of Montréal's business district. Its menu consists of soups, salads, hot dishes (pasta, tofu, seitan, vegetables, pizza, quiches, etc.), desserts and a wine list. The restaurant also offers a menu for groups of 20 or more. Among its specialties are the apple and beet salad, avocados in vinaigrette with capers, seitan bourguignon, lasagna, grilled ginger tofu, maple syrup pie and walnut squares.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Downtown / Centre-ville Cost / Coût : \$20 - \$45 Every day, 11:30 a.m. to 10 p.m. / Tous les jours, 11h30 à 22h</p> <p>Situé sur l'avenue McGill College au sud de la rue Sainte-Catherine, ce restaurant végétarien au décor minimaliste et à l'ambiance décontractée offre une vue spectaculaire sur le quartier des affaires de Montréal. Son menu est composé de soupes, de salades, de plats chauds (pâtes, tofu, seitan, légumes, pizza, feuilletés, etc.), de desserts et d'une carte des vins. Le restaurant propose également un menu pour les groupes de 20 personnes et plus. Parmi ses plats vedettes, on retrouve la salade pomme et betterave, les avocats vinaigrette aux câpres, le seitan bourguignon, la lasagne, le tofu grillé au gingembre, la tarte au sirop d'érable et les carrés de rêve.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Restaurant Club Lounge Altitude 737 1 Place Ville Marie, Niveau PH2, Suite 4340 Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 397-0737 Email / Courriel : info@altitude737.com Website / Site web : http://www.altitude737.com/websiteFr.html</p> <p>At the top of Place Ville-Marie, the 737 Restaurant is a unique place for business lunches, romantic dinners and corporate events.</p> <p>The open concept allows a view on Chefs preparing French and European specialties.</p> <p>It offers an impeccable service, an extensive wine list and an unparalleled panoramic view of the city.</p>	<p>TYPE: France / European / Européen Cost / Coût : \$12.95 and up / et plus Downtown / Centre-ville</p> <p>Tout en haut de la Place Ville-Marie, le Restaurant du 737 est un endroit unique pour vos midis d'affaires, soupers romantiques et événements corporatifs. Avec sa vue panoramique de 50 km il vous permet de venir gratter le ciel avec élégance.</p> <p>Au restaurant 737, la cuisine ouverte vous permet d'admirer les Chefs dans la préparation de leurs spécialités françaises et européennes.</p> <p>Un service impeccable, une carte des vins recherchée... et une vue panoramique sans égale sur la métropole; tous les éléments sont réunis pour faire de votre visite un événement au sommet!</p>
<p>Restaurant Julien 1191 Union Street Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 871-1581 Email / Courriel : reservation@restaurantjulienmontreal.com Website / Site web : www.restaurantjulien.com</p> <p>Restaurant Julien is renowned not only for the exceptional quality of its refined cuisine but also for its courteous attentive staff, both exceeding the highest standards of culinary etiquette. Traditional French dishes, created by Master chef Carl Bourgon, are served in a relaxed elegant Paris-inspired decor.</p>	<p>TYPE: France Cost / Coût : \$20 - \$45 Downtown / Centre-ville</p> <p>Monday to Friday, 11:30 a.m. to 3 p.m. and 5:30 p.m. to 10:00 p.m.; Saturday from 5:30 p.m.; Saturday (lunch) and Sunday, open for groups only / Lundi au vendredi, 11h30 à 15h et 17h30 à 22h; samedi, dès 17h30; samedi midi et dimanche, ouvert pour groupes seulement.</p> <p>Sis en plein centre-ville, le Restaurant Julien se distingue non seulement par la qualité et l'originalité de sa cuisine mais également par l'excellence de son service qui tous deux, dépassent les plus hauts standards de l'étiquette gastronomique. Les plats méticuleusement préparés par le chef Carl Bourgon sont servis dans une ambiance détendue, un décor chic et raffiné.</p>
<p>Restaurant Toqué! 900, place Jean-Paul Riopelle Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 499-2084</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Downtown / Centre-ville Cost / Coût : \$65 + Lunch: Tuesday to Friday from 11:30 a.m. to 2 p.m.; Dinner: Tuesday to</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Email / Courriel : info@restaurant-toque.com Website / Site web : www.restaurant-toque.com</p> <p>Grand Chef Relais & Châteaux Normand Laprise has made it a mission to offer innovative cuisine with exceptional ingredients. At lunchtime, Toqué! serves a simplified menu in a bright and friendly atmosphere. In the evening, Toqué! offers the ultimate gastronomy experience, while the bar section serves a variety of house cocktails and an exquisite wine selection. The restaurant is rated Five Diamonds with CAA-AAA.</p>	<p>Saturday from 5:30 p.m. to 10:30 p.m. Closed on Sundays and Mondays. / Déjeuner : mardi au vendredi, 11h30 à 14h; dîner : mardi au samedi, 17h30 à 22h30. Fermé les dimanche et lundi</p> <p>Le Grand Chef Relais & Châteaux Normand Laprise poursuit sa passion pour une cuisine inventive composée de produits d'exception. Le midi, Toqué! offre un menu simplifié dans un cadre lumineux et convivial. En soirée, la grande gastronomie est au rendez-vous, tandis que l'espace bar propose des cocktails maison et des vins rares. Le restaurant est coté Cinq Diamants par la CAA-AAA.</p>
--	---

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Reuben's Montréal's Premier Deli & Steakhouse 1116 Sainte-Catherine Street West Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 866-1029 Email / Courriel : Website / Site web : www.reubensdeli.com</p> <p>This welcoming family-style restaurant serves traditional smoked meat in such dishes as the famous Reuben's sandwich. The menu also includes steak, hamburgers, salads and tantalizing desserts. With its Art deco style, Reuben's is reminiscent of typical New York diners.</p>	<p>TYPE: North America / Amérique du Nord Cost / Coût : \$20 - \$45 Downtown / Centre-ville Monday to Wednesday, 6:30 a.m. to Midnight; Thursday to Friday, 6:30 a.m. to 11h30 p.m.; Saturday, 8 a.m. to 1:30 a.m. and Sunday, 8 .am. to Midnight / Lundi à mercredi, 6h30 à minuit; jeudi et vendredi, 6h30 à 11h30; samedi, 8h à 1h30 et dimanche de 8h à minuit</p> <p>Ce restaurant familial accueillant sert du smoked meat traditionnel, notamment en version sandwich Reuben's et en délicieuse omelette, ainsi des steaks, des hamburgers, des salades et de succulents desserts. De style Art déco, le restaurant évoque l'ambiance des « diners » new-yorkais.</p>
<p>Schwartz Deli 3895 St-Laurent Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 842-4813 Email / Courriel : info@schwartzsdeli.com Website / Site web : www.schwartzsdeli.com</p> <p>Schwartz's is a true Montréal institution. The restaurant opened on Saint-Laurent Boulevard in 1928 and has since welcomed guests and celebrities from all over the world as they stop in for a great smoked meat sandwich. Following Reuben Schwartz's original recipe, nothing but the freshest meat is marinated in an elaborate mixture of fine herbs and spices.</p>	<p>TYPE: Québec (Traditional / cuisine traditionnelle) Cost / Coût : \$20 or less – ou moins Sunday to Thursday, 8 a.m. to 12:30 a.m.; Friday, 8 a.m. to 1:30 a.m.; Saturday, 8 a.m. to 2:30 a.m. Hot meat from 10 a.m. daily / Dimanche au jeudi, 8h à 0h30; vendredi, 8h à 1h30; samedi, 8h à 2h30. Viande chaude à 10h chaque jour.</p> <p>Véritable institution de la métropole, le restaurant Schwartz's a vu le jour en 1928 sur le boulevard Saint-Laurent. La maison accueille des visiteurs et des célébrités des quatre coins du monde, le temps de déguster un <i>smoked meat</i> préparé selon la recette originale de Reuben Schwartz : une viande d'une indéniable fraîcheur marinée dans un savant mélange de fines herbes et d'épices.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>St-Hubert BBQ (Complexe Desjardins) Restaurant, Take-out and Delivery 100 rue Sainte-Catherine Ouest Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 284-3440 Email / Courriel : Website / Site web : http://www.st-hubert.com/entreprise/sthubert-concept/index.fr.html</p> <p>St-Hubert chicken rotisserie. Includes a resto-bar, a room for kids and a meeting room are available onsite. Terrace overlooking Place des Arts.</p>	<p>TYPE: Québec (BBQ) Cost / Coût : \$20 or less – ou moins</p> <p>Restaurant rôtisserie de poulet St-Hubert. Un resto-bar St-Hub, une salle enfants et une salle de réunion sont disponibles sur place. Terrasse donnant sur la place des Arts.</p>
<p>The Keg Steakhouse & Bar (Place Ville-Marie) 5 Place Ville-Marie Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 868-1999 Email / Courriel : placevillemarie@kegrestaurants.com Website / Site web : www.kegsteakhouse.com</p> <p>Great selection of steaks, attentive service and a friendly, casual atmosphere are the proud trademarks of The Keg Steakhouse & Bar. The Keg serves only the finest cuts of meat, aged and specially seasoned in a way to preserve its tenderness and particular flavour. In the dining room or at the bar, the atmosphere is always enjoyable and every visit is a pleasant and unique experience.</p>	<p>TYPE: North America / Amérique du Nord Cost / Coût : \$20 - \$45 Downtown / Centre-ville Monday to Friday, 11 a.m. to 1 a.m.; Saturday 4 p.m. to 1 a.m.; Sunday 4 p.m. to midnight / Lundi au vendredi, 11h à 1h, samedi 16h à 1h, dimanche 16h à minuit.</p> <p>Le succès du restaurant The Keg Steakhouse & Bar repose depuis des années sur une excellente sélection de steak, un service soigné et une ambiance chaleureuse. Le Keg ne choisit que les coupes de viande de la meilleure qualité, vieilles et spécialement assaisonnées, afin d'en conserver la tendreté et la saveur particulière. À la salle à diner comme au bar, l'atmosphère y est des plus agréables et chaque visite constitue une expérience plaisante et unique.</p>

Where to eat in downtown Montréal / Où manger au centre-ville de Montréal

<p>Zéro8 1735 rue Saint- Denis Montréal, Québec Telephone / Téléphone: 514 658-5552 Email / Courriel : info@zero8.com Website / Site web : www.zero8.com</p> <p>Zéro8 offers allergen-free, gluten-free dishes for meat-eaters, vegetarians, and vegans, with signature meals including the lamb hamburger, grilled vegetable sandwich, and braised rib of beef, all served in a relaxed, contemporary, and jazzy lounge atmosphere. The restaurant wine list contains over 40 international selections. Multiple guests can take advantage of a three-course group menu option.</p>	<p>Type : Québec (new cuisine / nouvelle cuisine) Downtown / Centre-ville Cost / Coût : \$20 - \$45</p> <p>Tuesday to Thursday, 11:30 a.m. to 2:30 p.m. and 4:30 p.m. to 9 p.m.; Friday, 11:30 a.m. to 2:30 p.m. and 4:30 p.m. to 10 p.m.; Saturday, 11:30 a.m. to 11 p.m.; Sunday, 11:30 a.m. to 9 p.m. Closed on Monday / Mardi au jeudi, 11h30 à 14h30 et 16h30 à 21h; vendredi, 11h30 à 14h30 et 16h30 à 22h; samedi, 11h30 à 23h; dimanche, 11h30 à 21h. Fermé le lundi</p> <p>Restaurant au décor contemporain et à l'ambiance décontractée, le Zéro8 offre des repas carnés, végétariens et végétaliens qui ne contiennent ni allergène ni gluten. Le hamburger d'agneau, le sandwich aux légumes grillés, la côte de bœuf braisée ne sont que quelques-unes de ses spécialités. Zéro8 propose également un choix de plus de 40 vins du monde ainsi que des menus trois services pour les groupes.</p>
--	---

To find more information about restaurants in Montréal / Pour plus d'information sur les restaurants de Montréal :

<http://www.tourisme-montreal.org/Gastronomie/Restaurants>
<http://www.tourisme-montreal.org/Cuisine/Restaurants>

<http://www.restaurant-montreal.ca/>
<http://www.restaurant-montreal.ca/en/index.php>

<http://www.restomontreal.ca/>
<http://www.restomontreal.ca/index.php?lang=en>