

Bonne cuisine à l'ardoise

Philippe Mollé

La formule est identique depuis toujours et semble passer la crise économique sans trop d'ennui. À La Petite Ardoise, on a conservé au mur le tableau, ou l'ardoise, le même décor, les mêmes chaises bistro, nappes et serviettes de papier, et un menu fixe doté de belles tables d'hôte qui changent tous les jours.

Sur la rue Laurier, les restaurants, nombreux, se sont eux aussi mis à l'air du temps et proposent des prix bas par rapport à la qualité offerte. Montréal demeure une ville où la restauration demeure une des plus abordables au monde.

Dès l'arrivée des beaux jours et avant les premières feuilles, la terrasse de la cour arrière permet une évasion printanière des plus agréables.

Outre la carte et ses spécia-

lités habituelles, on découvre sur l'ardoise murale les mentions de pintade, de ratatouille, de pâtes, de croissant farci ou encore — mon choix du jour —, de bavette à l'échalote.

Tous ces plats sont proposés avec soupe et salade, à des prix variant entre 12 \$ et 14,50 \$, une aubaine qui revient moins cher que de la restauration rapide avec, en sus, le service aux tables.

La salade du jour a changé depuis ma dernière visite, qui remonte à deux ou trois ans. On a bonifié l'offre en proposant une belle salade de betteraves, avec un ajout de mesclun, de cœurs de palmier et d'artichaut. Le tout avec une vinaigrette bien dosée, qui s'harmonise avec l'ensemble.

Comme je le disais, les prix affichés sont justes et méritent que l'on s'y attarde. Retrouver des vins au verre de qualité pour 5,50 \$, 6 \$ ou 7 \$ est chose possible.

La Petite Ardoise témoigne fort bien de cela puisqu'elle offre sur sa carte, outre des bouteilles plus chères, un choix de vins à prix abordable. La bavette à l'échalote demeure un classique des bistros encore à l'ordre du jour. De la coupe de celle-ci dépendra sa tendreté.

Demandée avec cuisson à point, la viande a été servie comme telle, garnie de salade et de frites qui me rappelaient celles des roulottes à patates. Molles et légèrement brunes, on les aime ainsi, ou plus croustillantes, cela reste une ques-

tion de goût. Pour ma part, je les aime des deux façons, selon le contexte. Une sauce brune à l'échalote nappait timidement la viande. Cela donnait à l'ensemble un petit goût acidulé bien agréable. Une mayonnaise maison est servie avec les frites.

Le dessert ne fait pas partie du menu et, en fait, il n'était pas nécessaire. Un gâteau au fromage est proposé à 3,50 \$. Sans aucun doute, il s'agit là d'un gâteau commercial acheté congelé.

Rien de spécial, si ce n'est que la portion est copieuse et qu'il n'offre aucune surprise

lorsqu'on le déguste.

Un service courtois, agréable, nullement hautain, prouve une fois de plus que l'on peut bien manger avec une petite ardoise dans le grand Montréal.

■ Restaurant La Petite Ardoise, 222, avenue Laurier Ouest, Montréal, ☎ 514 495-4961.

■ Service Internet sans fil offert gratuitement et journaux disponibles.

■ Plus: de belles tables d'hôte à petits prix.

■ Moins: la piètre qualité du pain, genre ménage, servi le midi.

■ Prix payé le midi avec une entrée, un plat, un dessert et un verre de vin, avant service, taxes incluses: 29,50 \$.

Collaborateur du Devoir

