



Bar & Bœuf

Le Bar & Bœuf fait partie de ces restaurants du Vieux-Montréal où l'on « sort » pour voir du monde et prendre un verre. Mais on y mange quand même bien, ce qui n'est pas le cas partout dans ce genre d'endroit. Installé rue McGill, dans ce qui fut il y a longtemps le restaurant de sushis Soto, il est fréquenté par les jeunes professionnels du multimédia et des finances qui travaillent dans le quartier. En cuisine, il est maintenant piloté par le jeune chef Simon Mathys, qui a notamment fait ses classes au Laurie Raphaël à Québec. Au menu : omble, flétan, ris de veau... Poissons et viandes s'y côtoient, tel que le nom du restaurant le promet.

Le Bar & Bœuf fait partie de ces restaurants du Vieux-Montréal où l'on « sort » pour voir du monde et prendre un verre. Mais on y mange quand même bien, ce qui n'est pas le cas partout dans ce genre d'endroit. Installé rue McGill, dans ce qui fut il y a longtemps le restaurant de sushis Soto, il est fréquenté par les jeunes professionnels du multimédia et des finances qui travaillent dans le quartier. En cuisine, il est maintenant piloté par le jeune chef Simon Mathys, qui a notamment fait ses classes au Laurie Raphaël à Québec. Au menu : omble, flétan, ris de veau... Poissons et viandes s'y côtoient, tel que le nom du restaurant le promet.

On peut commander un menu de dégustation comprenant quatre ou sept services et accompagner le tout de vins choisis pour chaque plat, si on le désire.

- Destination intéressante pour les visiteurs qui ont envie de sortir dans le quartier historique de Montréal, de voir du monde et de bien manger.
- Le chef Alexandre Gosselin n'est plus aux commandes des cuisines, mais l'esprit du menu demeure parce que c'est son ancien second qui a maintenant pris les choses en main.
- Carte des vins fort soignée.



Ouvert le midi, du mardi au vendredi
Ouvert le soir, du mardi au samedi
Fermé le dimanche et le lundi

Bar & Bœuf

500, rue McGill

Montréal

514 866-3555

www.baretboeuf.com