



Montréal – Il n’a pas encore sept ans, [Le Valois](#), et il est pourtant déjà un classique. « D’abord parce qu’il dure », me dit mon complice de table et habitué de la maison. « Ensuite parce qu’il a su garder sa qualité de resto de quartier, ce qui en fait un joyau de l’endroit. Enfin et aussi, bien sûr, pour sa grande terrasse. » Où nous voici, heureux de pouvoir encore manger dehors un midi d’automne, presque assis sur cette place sans voitures, cette oasis pour flâneurs qu’est la place Simon-Valois, dans HoMa, le quartier Hochela-Maisonnette.

Le menu du midi, trois entrées, six plats dont un poisson, est assez varié pour nous donner l’embarras du choix. En entrée, mon complice opte pour le roulé de saumon fumé farci au fromage, un plat tout simple mais, dit-il, « soigné » ; j’y vais avec la salade mélangée, bien faite, bien assaisonnée. Suivent les plats, qui nous séduiront. Pour mon complice, un rognon de veau de lait grillé, servi rosé avec une sauce onctueuse (fond de veau, moutarde et vin rouge), un classique de la cuisine bistro, tout à fait réussi. Pour moi, un filet de maquereau rôti déposé sur une piperade (en version simplifiée, avec oignons et tomates seulement) et coiffé d’asperges grillées, un bonheur simple. Ajoutez à tout cela un dessert où le chef Denis Peyrat, un Bordelais d’origine, joue avec sa découverte de l’érable, et vous comprendrez pourquoi un midi au Valois vaut bien le détour dans ce quartier – au fond pas si lointain – de l’est de la ville.

De 14 à 24 \$ pour l’entrée, le plat et le café ou thé ; 8 \$ pour le dessert du jour.

Le Valois 25, place Simon-Valois (angle 3809, Ontario), Montréal, 514 528-0202

Le resto du jeudi midi Le Valois

Écrit par Yanick Villedieu

Jeudi, 26 Septembre 2013 15:27 -

Photo Yanick Villedieu

Cet article [Le resto du jeudi midi : Le Valois](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Consultez la source sur Lactualite.com: [Le resto du jeudi midi Le Valois](#)