



Montréal – Je poursuis ma tournée de quelques-uns des classiques de Montréal avec, aujourd'hui, un restaurant qui fête cette année ses dix ans, [Portus Calle](#), l'adorable et incontournable restaurant portugais du boulevard Saint-Laurent. Adorable pour la chaleur de l'accueil, pour la qualité du service et pour l'esprit des lieux – le grand cellier vitré dans l'entrée, la cuisine ouverte sur la salle, les couleurs des murs et des tableaux, les nappes blanches même le midi. Et incontournable pour la cuisine, simple et savoureuse, d'Helena Loureiro et de son équipe.

La table d'hôte, le midi, est un plaisir... et un exemple d'excellent rapport qualité-prix. Deux de mes complices de table (nous fêtons l'anniversaire de l'une d'elles) commencent par la très portugaise soupe pommes de terre, chou et chorizo, la *caldo verde* : un délice. L'autre complice et moi y allons pour une tout aussi portugaise sardine grillée, agrémentée au chèvre et accompagnée d'une tapenade d'olive : un autre délice. En plats, qui arriveront tous dans de fort jolies présentations, nous aurons, qui de l'aile de raie pochée (dans une sauce au safran, avec chorizo et maïs), qui du flétan poêlé (servi sur une purée de topinambours aux tomates confites), qui du porcelet à l'

alentejana

(une recette traditionnelle du sud du Portugal, dans laquelle entrent, en plus du porc, des palourdes, des pommes de terre et de la coriandre). Dans tous les cas, poisson ou viande, ce fut un régal, rehaussé par des vins du Portugal sélectionnés avec soin par la maison.

Et puis, il y avait les desserts. Magnifiques. Le dessert du jour, un gâteau moelleux à la pomme grenade, aux amandes, au chocolat blanc et à la crème sûre. Qu'accompagnaient, anniversaire oblige, plusieurs autres gourmandises portugaises, dont des figues farcies au chocolat (« malade ! », s'extasie l'un de mes complices) et les traditionnels petits flancs aux œufs appelés *pasteis de nata*, qui doit sans doute se traduire, si mon portugais est bon, par « pur bonheur ».

Le resto du jeudi midi Portus Calle

Écrit par Yanick Villedieu

Jeudi, 31 Octobre 2013 14:25 -

21 \$ pour l'entrée, le plat et le dessert du jour.

Portus Calle, 4281 boulevard Saint-Laurent, Montréal, 514 849-2070

Photos Yanick Villedieu

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

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