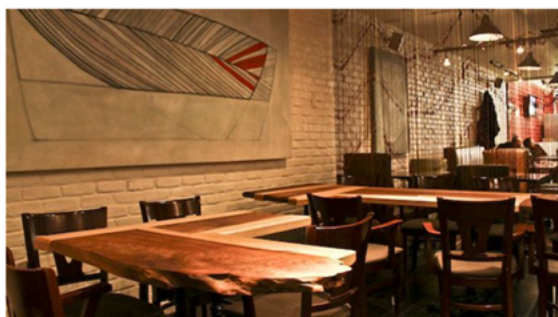


NEW NOUVELLE VERSION DISPONIBLE!

Pastaga: un nouveau bistro gastronomique décadent et jeune d'esprit



PAR: [Marine Anaïs](#)
Publié le 17 Février 2012 à 15h23

19 11 0 52
[Share](#) [Twitter](#) [Plus](#) [Like](#)

"Maurice, mets-nous trois pastagas". Voilà le genre de réplique typique qui résonne sur les quais de Marseille à l'heure de l'apéro. À Montréal par contre, il y a une forte probabilité que vous entendiez ce terme en référence non pas au pastis, mais au nouveau restaurant de **Martin Juneau** (La Montée de lait, Newtown) et de son ami et associé **Louis-Philippe Breton**.

Ouvert il y a deux mois dans les locaux du feu Apollo, le bistro gastronomique français propose une soixantaine de vins biologiques, dont la majorité est naturelle; c'est-à-dire sans sulfites ajoutés. Avis aux portefeuilles angoissés: les prix des bouteilles débutent à 30\$, et l'option au verre est disponible.

Dans un décor épars mêlant tables de bois brut et luminaires industriels, aucun collet monté. Le service sans prétention s'accorde parfaitement à la clientèle, et l'ambiance qui en résulte est festive à souhait. L'espace aux tons blanc, noir et rouge a été défini avec intelligence. Pour créer un effet de profondeur et de transparence, on a choisi de séparer la cuisine de la salle par une simple vitre, qui laisse le champ libre aux clients voyeurs. Les amateurs d'action pourront s'installer au centre du resto, plus tamisé et chaleureux, tandis que ceux qui préfèrent observer la scène à l'écart choisiront le côté «hublot» avec vue sur la Main.



Sur le petit menu cartonné, neuf plats du moment aux influences mixtes, quelque part entre la France, le Québec et l'Europe de l'Est. Les portions sont relativement petites, et le concept orienté vers le partage. Alors que les prix vacillent entre 12 et 16\$ l'assiette, comptez en deux par personne pour être repu.

On essaie d'abord un plat montréalais dans l'âme: le *Chopped liver* à la juive, oeufs cuits durs, câpres et chips de bagel servi sur planche de bois. Le foie, bien goûteux, s'harmonise parfaitement avec l'acidité de la mayonnaise aux câpres, et l'ensemble est très réussi.



Ensuite vient un classique qui a fait la réputation de Martin Juneau: la poitrine de porclet. Généreusement laquée de sucre brun et déposée sur un pancake de panais, la viande juste assez grasse fond littéralement dans la bouche!

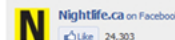


Pour finir sur une note légère, le saumon biologique mariné et sa salade de raves ont convaincu par cet intense goût de fumé mêlé à la puissante amertume du pesto. À noter au passage que les trois plats que nous avons commandés contenaient tous de l'aneth. Personnellement, on a apprécié, mais cette profusion ne conviendra peut-être pas à tous les palais.

Côté desserts, le chef pâtissière **Isabelle Leroux** a élaboré un menu sucré divin, si l'on se fie à la critique gastronomique de la *Gazette Lesley Chesterman*. Il faudra y retourner pour le juger par nous-mêmes. Surtout que le Baba au Cointreau, chocolat blanc et pamplemousse rose m'a fait les yeux doux...

Pastaga
6389, St-Laurent
Ouvert du mardi au samedi en soirée et le dimanche pour le brunch
[Page Facebook](#)

AVOIR NIGHTLIFE.CA DANS SA VIE



Like 24,303
 Suivre 12,5K abonnés
 RECOMMANDER SUR GOOGLE



CE QUE VOUS CONSULTEZ

#1 ▲ 222,717 hits

Manifestation d'étudiants nus, (ENCORE!) pour votre plus grand plaisir ♥ 1

#2 ▲ 2,717 hits

Karine Vanasse tripe dans les airs au nouveau manège de La Ronde, Vol ultime

#3 ▲ 1,945 hits

Victime de la porn: j'ai déjà assez d'amis, bébé ♥ 5

#4 ▲ 1,847 hits

Jedi J'aime: le plus beau maillot une pièce du monde, point barre-final-à-la-ligne

#5 ▲ 310 hits

Critique de Laurence Anyways de Xavier Dolan: brillant et bouleversant!

DU 7 AU 21 MAI C'EST MAINTENANT LE TEMPS D'ALLER VOTER

À INSCRIRE À TON AGENDA

20 MAI
Piknic Électronik avec Tone of Arc + Art Department et +: Parc Jean-Drapeau
 SALLE DE SPECTACLES: Parc Jean-Drapeau

26 MAI
Mayer Hawthorne + The Stepkids: Théâtre Corona
 SALLE DE SPECTACLES: Théâtre Corona (Le)

28 MAI
Gogol Bordello + Mariachi El Bronx + Two Gallants: Métropolis
 SALLE DE SPECTACLES: Métropolis

[plus de suggestions](#)

OFFRE PROMO DU JOUR

ACHETER

 19\$ pour 40\$ de sushi et alcool au Yoko Sushi Lounge (valeur de 40\$)