



UN CHOIX DE PLUS DE 200 BIERES AU FRIPON!

Journaliste : Bernard Gauthier

J'ai été particulièrement impressionné par le choix très varié des bières importées aussi bien de l'étranger que des microbrasseries de tous les coins du Québec. Situé dans le Vieux-Montréal, dans une maison historique de la Place Jacques-Cartier, là où fourmillent des milliers de touristes chaque année, le restaurant Le Fripon a de tout pour délecter les plus fins palais. À vrai dire, pour commencer, j'avais du mal à me concentrer pour choisir ma bière. Une bière importée du Japon, d'Haïti, de la Chine, de la Grèce ou une bière de chez nous? J'ai finalement choisi La Pulsion, une bière brassée exclusivement pour Le Fripon par les Brasseurs du Nord à Blainville. Ni trop légère ni trop forte, elle est agréable au goût et satisfait à la majorité des clients. Au menu, c'était l'embarras du choix. Moi qui a un faible penchant pour les avocats et le saumon fumé, je ne pouvais résister à l'une des quatre verrines: du saumon fumé avec avocat déposés sur fond de tranches de pamplemousse rose. Tout à fait délectable, je le recommande à tous. Pour le repas principal, mon choix s'est dirigé sur l'assiette de saucisses grillées de Toulouse. En y ajoutant un peu de moutarde de Dijon, la saveur était unique. Et comme dessert, difficile de résister au gâteau au fromage. Les portions sont généreuses et oubliez votre diète pour un soir! Pour prendre mon repas, j'avais choisi la terrasse extérieure. Chauffée au gaz naturel, impossible d'avoir froid. La place est animée, les badauds et les touristes s'arrêtent, le temps de regarder le numéro d'un artiste inconnu, de quoi apprécier une belle soirée. D'autre part, l'établissement possède deux autres salles à manger à l'intérieur, décorées avec soin. Le Fripon a toujours un excellent choix de fruits de mer, de homards et propose à ses clients la prise du jour.

OC12010



De l'or en bouteille



SAO La modération a bien meilleur goût. EducValcool


DOMAINE
PinnacleTM
Cidre de glace - Ice Cider

www.domainepinnacle.com