

Le petit TASTET

Édition
2024–
2025

Guide gourmand de Québec et ses environs



En collaboration avec

QUÉBEC cite
l'accent
d'Amérique

Québec, ville magique



J'ai toujours trouvé qu'il y avait quelque chose de magique à Québec. Je ne parle pas simplement de l'ambiance féérique des petites rues en pierres du Vieux-Québec – surtout en hiver – ou de l'impression d'être transporté à une autre époque quand on arpente la rue des Remparts ou qu'on se perd dans les dédales de la Haute-Ville.

Je pense plutôt à cette étrange impression que le temps devient plus élastique dès qu'on y met les pieds. On a beau être à quelques heures de la « Grande Ville », le dépaysement est immédiat. Comme un poids qui nous tombe des épaules.

J'adore explorer Québec à pied. Ça me laisse tout le loisir d'observer les petits détails de l'architecture qu'un œil pressé négligerait, de m'arrêter dans un café ou une boutique aperçue au hasard de mes pérégrinations. Et puis tout est près, à Québec. Les distances aussi sont élastiques. Le fleuve, la nature et les montagnes sont à un jet de pierre. En à peine une heure de vélo, on se retrouve sur l'île d'Orléans à siroter un verre de vin en admirant au loin la chute Montmorency.

Cette magie, on la retrouve aussi dans l'assiette. Il y a quelque chose de différent ici. Un je-ne-sais-quoi d'insaisissable avec un fort goût de revenez-y qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Est-ce dû à l'accueil légendaire des gens de Québec ? À la proximité du terroir et des artisans ? Ou peut-être est-ce simplement parce qu'on cherche plus à avoir du plaisir qu'à épater la galerie ?

Peu importe ce qui rend la gastronomie de Québec si unique, on l'aime ! Avec ce guide gourmand, on souhaite rendre hommage à la richesse et à la diversité de l'offre culinaire de la ville. Par-dessus tout, on veut vous inviter à sortir des sentiers battus et à explorer les différents quartiers qui composent cette ville unique et qui recèlent tous de délicieux trésors.

Bonnes découvertes !

— Mikael Lebleu
Rédacteur en chef

Dans les mots d'Allison Van Rassel



L'épicireuse Allison Van Rassel
© Sam St-Onge

Si on dit «gastronomie» et «ville de Québec», Allison Van Rassel n'est jamais bien loin. Après une dizaine d'années à couvrir la scène culinaire de la capitale sur le web, à CBC, Radio-Canada et plus récemment sur TikTok (@salutlesgourmands), la chroniqueuse culinaire «épicurieuse» connaît pratiquement tous les restos de la ville. On lui a donc demandé ce qui distinguait selon elle la gastronomie de Québec.

«Québec, sa valeur ajoutée, c'est vraiment la qualité des ingrédients avec lesquels les créatifs mettent en valeur leur savoir-faire. C'est ça, sa grande force», nous dit-elle d'entrée de jeu. «On est entourés par le garde-manger naturel: Portneuf, Chaudières-Appalaches, Charlevoix et l'île d'Orléans. Les terroirs les plus nobles de la province sont tout autour de nous et les chefs s'en inspirent grandement. C'est ce qui fait que la Ville de Québec se démarque de toutes les autres villes au Canada», soutient-elle.

D'ICI ET D'AILLEURS

Avant de revenir s'établir pour de bon à Québec, Allison a quitté son nid pour faire carrière dans les médias à Toronto et Montréal. Selon elle, on aurait tort de comparer la gastronomie de Québec à celle d'autres grandes villes.

«Ce que je trouve le plus dommage, c'est qu'on compare toujours Québec avec Montréal, alors que tout y est différent. Montréal, c'est la mixité, c'est la diversité culturelle, c'est les couleurs et les saveurs venues d'ailleurs. Québec, c'est Québec. Ici, ce qu'on met en valeur, c'est les aliments de notre terroir», pense-t-elle.

Il ne faut toutefois pas croire que l'offre culinaire de la capitale se limite à la cuisine «locale». Québec, c'est aussi un heureux mariage d'influences de partout dans le monde et de produits d'ici.

«Je pense au restaurant Chez Wong, qui appartient à l'une des premières familles chinoises ayant eu le droit d'immigrer ici au Canada», poursuit-elle. «Aujourd'hui, la quatrième génération des Wong est aux fourneaux et continue de mettre en valeur ses racines, en utilisant des ingrédients locaux.»

« Parlez aussi à la gang d'Honō Izakaya et d'Honō Ramen, la première chose qu'elle vous dira, c'est la fierté qu'elle a de travailler avec une ferme qui produit exclusivement les aliments pour elle », ajoute Allison.

PLUS QU'UN GRAND VILLAGE

« Je pense que le regard qu'on porte sur la Ville de Québec, c'est souvent celui de gens qui sont dans un milieu métropolitain. On regarde Québec comme si c'était un village », nous confie la chroniqueuse. « On pourrait le nier, mais il y a du vrai là-dedans, puisque le partage et le désir de se réunir autour d'une table sont l'ADN de notre culture. »

« Quiconque a voyagé sait qu'on fait incroyablement bien à manger à Québec. Et c'est pour ça que même après avoir habité et travaillé à Toronto et à Montréal, je ne vais jamais quitter Québec. Je vais toujours continuer de mettre la Ville sur la *map*, parce que selon moi, c'est ici qu'on trouve la vraie représentation de la culture culinaire québécoise », conclut Allison.



LE TOP 5 D'ALLISON

HONŌ RAMEN ET HONŌ IZAKAYA

Ces gars-là, ce qu'ils font, c'est vraiment célébrer la culture autour de la cuisine japonaise. C'est tellement réfléchi, dans le respect de la plus pure des traditions. (p. 18)

FRANKY JOHNNY

C'est un boulanger et un touche-à-tout qui se rencontrent pour faire des sandwiches. Et ça crée quelque chose d'absolument extraordinaire, dans un des quartiers les plus vibrants de la ville de Québec. (p. 22)

LE RENARD ET LA CHOUETTE ET LE PIED BLEU

Ces gens-là sont selon moi la plus belle définition de ce que c'est être restaurateur. On est tellement chanceux d'avoir Thania et Louis et tous les incroyables cuisiniers autour d'eux! (p. 23)

MAUDE ÉPICERIE/LABORATOIRE CULINAIRE

Le secret le mieux gardé, le petit bijou de Québec, parce que personne ne va dans ce quartier-là, dans Maizerets. Cette fille-là fait revivre le quartier à elle seule. (p. 28)

ALENTOURS

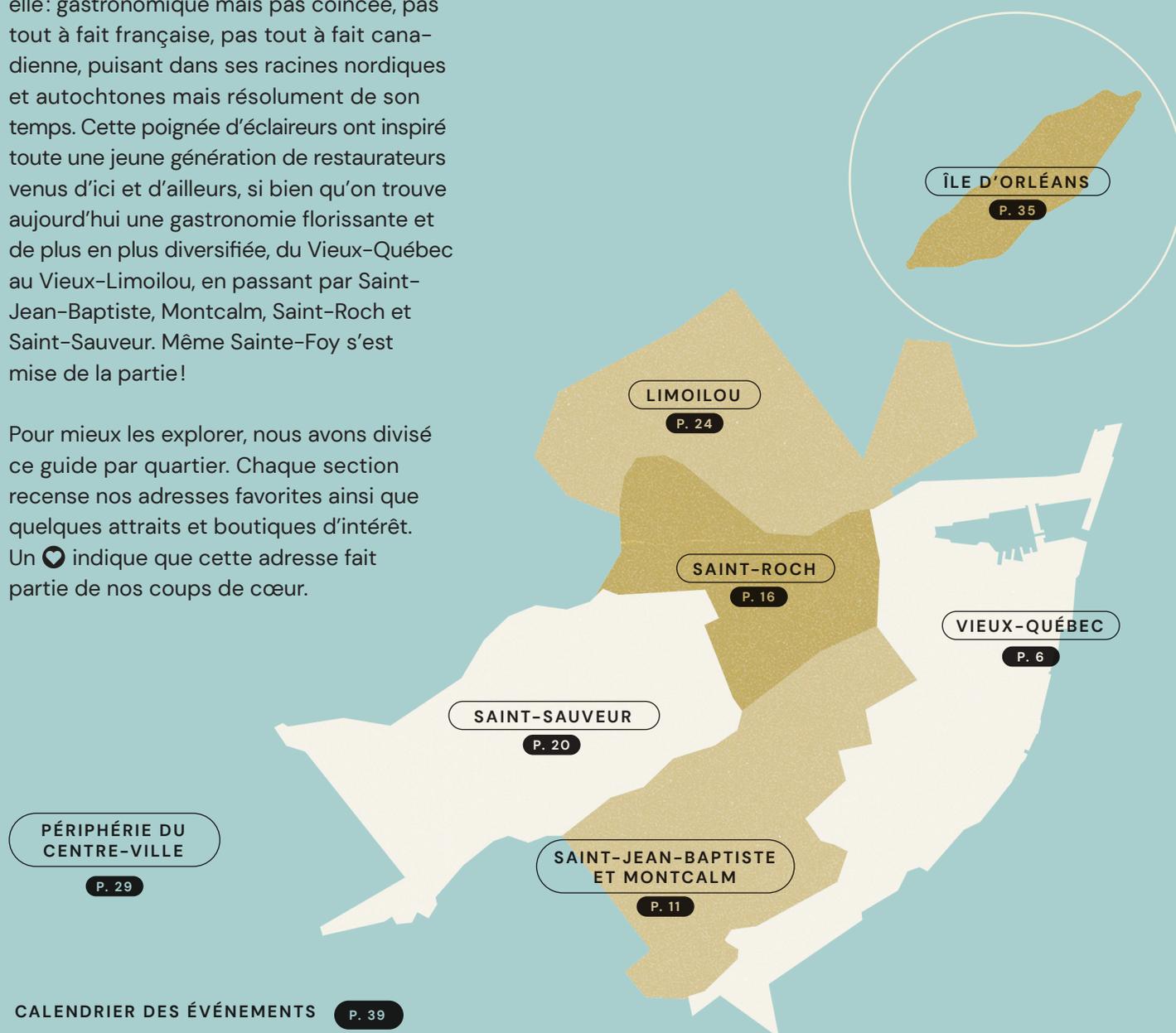
Selon moi, ce resto représente l'avenir de la restauration au grand complet. (p. 21)

À la découverte des quartiers de Québec

Il y a une douzaine d'années, l'arrivée de L'Affaire est ketchup, du Pied Bleu et de Chez Boulay, pour ne nommer que ceux-ci, a lancé une petite révolution sur la scène gastronomique de Québec. La ville développait peu à peu une identité culinaire bien à elle : gastronomique mais pas coincée, pas tout à fait française, pas tout à fait canadienne, puisant dans ses racines nordiques et autochtones mais résolument de son temps. Cette poignée d'éclaireurs ont inspiré toute une jeune génération de restaurateurs venus d'ici et d'ailleurs, si bien qu'on trouve aujourd'hui une gastronomie florissante et de plus en plus diversifiée, du Vieux-Québec au Vieux-Limoilou, en passant par Saint-Jean-Baptiste, Montcalm, Saint-Roch et Saint-Sauveur. Même Sainte-Foy s'est mise de la partie !

Pour mieux les explorer, nous avons divisé ce guide par quartier. Chaque section recense nos adresses favorites ainsi que quelques attrait et boutiques d'intérêt. Un  indique que cette adresse fait partie de nos coups de cœur.

On s'en voudrait de ne pas mentionner aussi l'île d'Orléans, une destination gourmande à part entière à laquelle on consacre une section en page 37.



VIEUX-QUÉBEC

◆ Attractions

- 1 Château Frontenac
- 2 Terrasse Dufferin
- 3 Quartier Petit Champlain
- 4 Place Royale
- 5 Place D'Youville
- 6 Rue des Remparts
- 7 Grande Allée
- 8 Rue Sous-le-Cap
- 9 Funiculaire du Vieux-Québec
- 10 Plaines d'Abraham
- 11 Fortifications
- 12 La Citadelle de Québec
- 13 Manège militaire Voltigeurs de Québec
- 14 Vieux-Port
- 15 Promenade Samuel-De Champlain
- 16 École d'architecture de l'Université Laval
- 17 Musée de la civilisation
- 18 Maison de la littérature
- 19 Monastère des Augustines
- 20 Morrin Centre
- 21 Théâtre Capitol
- 22 Le Diamant
- 23 Palais Montcalm – Maison de la musique
- 24 Hôtel du Parlement
- 25 Gare du Palais
- 26 Strøm Spa Nordique

■ Hébergements

- 1 Fairmont Le Château Frontenac
- 2 Monsieur Jean, l'hôte particulier
- 3 L'Hôtel du Capitol
- 4 Auberge Saint-Antoine
- 5 Le Saint-Pierre
- 6 Hôtel Le Germain Québec
- 7 Les Lofts Vieux-Québec
- 8 Le Concorde
- 9 Hôtel Boutique Ophelia
- 10 Monastère des Augustines

◆ Boutiques

- 1 Épicerie de la rue Couillard
- 2 Librairie Pantoute
- 3 La Boutique de Noël de Québec
- 4 Le Packwood Café et boutique
- 5 Maison Rondeau
- 6 Les antiquaires de la rue Saint-Paul



Englobant le Vieux-Port, la Haute-Ville, la colline parlementaire et les plaines d'Abraham, le Vieux-Québec est un véritable joyau historique. La ville fortifiée est d'ailleurs inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO et est une destination très prisée des voyageurs. Ce n'est donc pas étonnant d'y trouver une offre gastronomique aussi riche : le Vieux-Québec compte certaines des meilleures tables à Québec, ainsi que plusieurs petits bars et restos sympathiques et abordables.

ALPHONSE CUISINE & COCKTAILS

Situé dans une ancienne caisse populaire (d'où le nom Alphonse, clin d'œil au fondateur des caisses Desjardins) du Vieux-Québec, ce joli bistro cherche avant tout à plaire aux locaux, n'en déplaise aux touristes (qui sont par ailleurs les bienvenus). La cuisine est articulée autour du terroir québécois et la carte des alcools très bien garnie.

1 \$\$
19, rue des Jardins



© Le Bijou — Salon à cocktails

LE BEDEAU

Sous ses airs pieux et son décor ecclésiastique, le petit dernier de la lignée de Chez Boulay et Les Botanistes cache un côté irrévérencieux : ici, le « vin de messe » coule à flots. C'est d'ailleurs le nectar des dieux qui inspire le menu du chef Pierre Gagnon, composé de petits plats à partager, style « tapas du terroir ». Nul besoin de passer à la confesse après une soirée chez Le Bedeau, on vous pardonnera volontiers ce péché mignon.

2 \$\$-\$\$\$
1098, rue Saint-Jean

LE BIJOU — SALON À COCKTAILS

NOUVEAU

Le Bijou, le tout nouveau salon à cocktail de l'hôtel particulier Monsieur Jean, porte bien son nom. Imaginé par l'Agence Spatiale et GM Développement, son décor intime et luxueux, empreint d'une touche de folie, charme au premier regard avec ses teintes élégantes de saphir, de turquoise et de rubis. L'attention au détail se porte jusque dans les petits plats à partager et aux superbes cocktails, qui sont sans contredit le joyau de l'endroit.

3 \$\$
2, rue Pierre-Olivier Chauveau



Le mixologue Mathieu Poirier au bar Neptune (© Neptune)

BLEU MARINE / NEPTUNE

Dans ce petit restaurant de la rue Saint-Louis, c'est le monde à l'envers. Ce ne sont pas les plats qui guident les accords, mais plutôt les vins qui inspirent le menu de la cheffe Claudine Déry, sommelière de formation. Chaque soir, on propose une formule trois ou cinq services qui change à la semaine. On suggère évidemment de prendre l'accord.

Depuis cet été, un bar caché appelé NEPTUNE réside aussi à la même adresse. On peut y déguster une belle sélection de scotchs et whiskys ainsi que les créations du mixologue Mathieu Poirier.

4 \$\$-\$\$\$
19, rue De Buade

BUFFET DE L'ANTIQUAIRE

Depuis plus de 40 ans, le Buffet de l'Antiquaire propose la même cuisine québécoise traditionnelle généreuse et réconfortante dans un décor qui rappelle une autre époque. Les déjeuners y sont servis tous les jours dès 6 heures et le service toujours sympathique et attentionné.

5 \$
95, rue Saint-Paul

FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

Le célèbre Château Frontenac propose trois établissements aux ambiances bien distinctes: le chic restaurant Champlain pour une expérience de haute gastronomie, Bistro Le SAM pour un lunch ou un souper plus décontracté (ou pour le thé du samedi) et finalement le 1608, pour prendre un verre dans un lieu historique avec vue sur le fleuve.

6 \$\$-\$\$\$\$
1, rue des Carrières



Fine cuisine boréale au restaurant Chez Boulay
(© Chez Boulay Bistro Boréal)

CHEZ BOULAY BISTRO BORÉAL

Adresse incontournable du Vieux-Québec, Chez Boulay a mis la cuisine boréale sur toutes les lèvres. Le chef Arnaud Marchand et son équipe travaillent les produits locaux et les ingrédients nordiques de main de maître, dans l'assiette comme dans le verre.

7 \$\$\$
1110, rue Saint-Jean

CHEZ MUFFY

Le chic restaurant de l'Auberge Saint-Antoine possède sa propre ferme sur l'île d'Orléans, qui l'approvisionne huit mois par année. On peut difficilement faire plus local! Les murs de pierre et les imposantes poutres en bois témoignent de l'histoire du bâtiment, qui servait autrefois d'entrepôt maritime.

8 \$\$\$\$
10, rue Saint-Antoine

CHEZ RIOUX & PETTIGREW

Le chef Dominic Jacques, connu pour sa cuisine originale et créative, met de l'avant avec brio les produits saisonniers du terroir québécois dans un décor riche en histoire et en histoires. Le restaurant tient d'ailleurs son nom du magasin général qui occupait jadis le local.

9 \$\$\$
160, rue Saint-Paul

CHEZ TEMPOREL

Au hasard d'une petite rue, en retrait du chahut de la rue Saint-Jean, on tombe par hasard sur ce petit café français aux grandes baies vitrées. Quelques habitués sont attablés sur le trottoir, un café ou un verre de pinard à la main. Le genre d'endroit charmant et sans prétention qui donne envie de s'y attarder un peu trop longtemps.

10 \$\$
25, rue Couillard



Le jeune chef prodige Gabriel Molleur Langevin, du restaurant Champlain (© Fairmont Le Château Frontenac)

CHEZ WONG

AJOUT

C'est en 1960 que M. Fred Wong a ouvert Chez Wong, l'un des premiers restaurants chinois à Québec. Aujourd'hui, c'est son petit fils, le chef Steven Wong, qui donne un nouveau souffle à cette institution, apportant sa touche bien personnelle avec des créations qui fusionne les inspirations cantonaises et locales, comme la burrata (canadienne) à l'asiatique et les dumplings au homard et aux chanterelles. À (re)découvrir!

On surveille aussi le nouveau projet du chef : le délicieux **Poulet frit Wong**, disponible pour le moment sur les apps de livraison uniquement.

11 \$\$-\$\$\$\$
19, rue De Buade



Stéphane Modat, chef du restaurant Le Clan (© Le Clan)

LE CLAN

L'ancien chef du Champlain n'a pas déménagé bien loin: c'est dans la rue des Jardins, à quelques pas du Château Frontenac, que Stéphane Modat a élu domicile. Ici, on entre par la cuisine, pour voir le clan à l'œuvre. L'adresse propose un menu fixe époustouffant de 4 ou 6 services et la carte des vins est l'œuvre du maître sommelier Pierre-Alexis Soulière, élu meilleur sommelier du Canada en 2020.

12 \$\$\$
44, rue des Jardins

LE CONTINENTAL

Connaissez-vous la « cuisine au guéridon »? Devant vos yeux ébahis, le personnel en vestes blanches et noeuds papillons noirs du Continental fait flamber votre repas à votre table, sur une desserte de service. Si d'entrée on y va pour le spectacle et l'ambiance vieux-chic un peu kitsch, on y revient pour la cuisine, qui est excellente.

13 \$\$\$-\$\$\$\$
26, rue Saint-Louis

LE DON

Les restaurants 100% véganes ne sont pas légion à Québec; celui-ci se targue d'ailleurs d'être le tout premier. Bien qu'exempts de protéine animale, les plats sont généreux et savoureux. On aime le décor éclectique, le service sympathique et les excellents cocktails. Un très bon plan pour un brunch arrosé!

14 \$\$
97, rue du Sault-au-Matlot

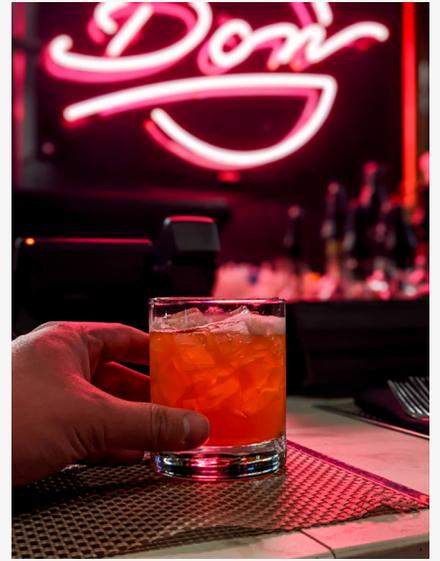
FAUX MOUVEMENT

Judicieusement logé à quelques pas de la promenade Samuel-De Champlain, Faux Mouvement est à la fois un café et une boutique d'accessoires de course à pied. Coup de cœur pour le design épuré du local et pour les rutilantes machines à espresso Modbar, dont les pompes sont dissimulées sous le comptoir pour un look plus minimaliste. Avis aux coureurs, l'équipe organise des courses de groupes plusieurs fois par semaine.

15 \$
70, boulevard Champlain



La cuisine au guéridon au Continental (© Le Continental)



Un cocktail chez Le Don

JUSTINE

Caché derrière d'épais rideaux noirs, à l'abri des regards indiscrets, ce bar aux airs de *speakeasy* nous ramène en pleine prohibition: voix feutrées, lumières tamisées, cocktails classiques, le tout dans un décor digne d'un film d'époque. En prime, la cuisine sert de délicieuses petites assiettes et des plateaux à partager.

16 \$\$
303, rue Saint-Paul

LAURIE RAPHAËL

Pour fêter ses 30 ans, le Laurie Raphaël s'est refait une beauté. Laurie et Raphaël Vézina, les enfants prodiges de Daniel Vézina et Suzanne Gagnon, ont bien grandi depuis qu'ils ont donné leur nom au restaurant: c'est eux qui reprennent aujourd'hui le flambeau à titre de directrice générale et chef exécutif. Une excellente raison de revisiter cette adresse indispensable de la Basse-Ville – ou de la découvrir si vous n'y avez jamais mis les pieds.

17 \$\$\$\$
117, rue Dalhousie

LOUISE TAVERNE & BAR À VIN

On apprécie beaucoup cette taverne moderne pour son menu simple mais bien ficelé, sa solide carte des vins et son offre de bières en fût. Le service et le décor sont aussi à l'avenant. Bref, en deux mots, on aime! En plus, c'est ouvert le midi.

18 \$\$
48, rue Saint-Paul



Le décor accueillant de Louise Taverne & Bar à Vin (© Louise Taverne & Bar à Vin)

LUEUR

NOUVEAU

Lueur, c'est la petite sœur du Laurie Raphaël. Une version plus jeune, accessible et décontractée, mais avec le même souci de mettre dans l'assiette des produits locaux de qualité. Inspiré des omakase japonais, le minuscule restaurant ne compte que 14 places, toutes au bar, derrière lequel les chefs s'activent sous notre regard et nous passent les assiettes. Le tout sous l'éclairage coloré des néons et une magnifique fresque de l'artiste Marie-Ève Massicotte, qui ajoutent une touche funky à l'expérience.

19 \$\$\$
117, rue Dalhousie



Lueur (© Jocelyn Cadieux)

LE SAINT-AMOUR

Fondé en 1978, le restaurant du chef Jean-Luc Boulay est aujourd'hui devenu une institution de la ville. On y sert une cuisine française classique d'une grande élégance dans un décor somptueux. Une visite du cellier de 12 000 bouteilles s'impose!

20 \$\$\$\$
48, rue Sainte-Ursule

TANIÈRE³

Grande sœur du Restaurant Légende et du Bistro L'Orygine (deux autres excellentes adresses), la Tanière³ offre une expérience gastronomique immersive de haute voltige qui fait appel à tous les sens. Mais attention, n'entre pas qui veut dans la tanière! Il vous faudra trouver le mot secret pour y pénétrer.

21 \$\$\$\$
36, rue Saint-Pierre

TERROIR VINS ET COMPAGNIE

Du vin nature, des bières locales, une belle collection de gins québécois et quelques plats simples et savoureux à se mettre sous la dent: il y a de quoi rameuter la faune locale de Québec dans le Petit Champlain, un quartier généralement laissé aux touristes. On ne s'en plaindra pas!

22 \$\$
72, boulevard Champlain

VA BENE BAR ANTIPASTO

C'est sur la très animée rue Sous-le-Fort que le Groupe Maestro (qu'on connaît du Ophélie et de L'Atelier) a choisi d'ouvrir son petit dernier, le bar antipasto Va Bene. Dans le local étriqué, mais joliment décoré, le personnel affairé zigzague entre les tables, les bras chargés de plateaux étagés débordant de délicieux antipasti – prosciutto, mortadella, suppli, burrata, gnocco frito – et de jolies assiettes de pâtes fraîches. On arrose évidemment le tout d'un spritz ou d'un verre de pinot grigio pour faire bonne mesure.

23 \$\$-\$\$\$
48, rue Sous-le-Fort

VIEUX CARRÉ

NOUVEAU

Dernier né du Groupe La Tanière, le Vieux Carré tire son nom d'un célèbre cocktail créé en Nouvelle-Orléans, dont s'inspire librement ce petit bar à cocktails intime et feutré. En plus des cocktails classiques revisités avec des ingrédients d'ici, le bar propose un court menu à grignoter imaginé par Sabrina Lemay, cheffe et copropriétaire du restaurant L'Orygine, qui loge à la même adresse.

24 \$\$-\$\$\$
48, rue Sous-le-Fort

SAINT-JEAN-BAPTISTE

ET MONTCALM



Attraits

- 1 Musée national des beaux-arts du Québec
- 2 Avenue Cartier
- 3 Parc du Bois-de-Coulonge
- 4 Théâtre Périscope
- 5 Le Trident
- 6 Grand Théâtre de Québec
- 7 Cinéma Cartier

Boutiques

- 1 Épicerie J.A. Moisan
- 2 Erico chocolaterie créative et Musée du chocolat
- 3 Jupon Pressé
- 4 Librairie Nelligan
- 5 Épicerie Scott
- 6 Les Halles Cartier
- 7 Gaël Vidricaire Pâtisseries
- 8 Je bois local

Hébergements

- 1 Hilton Québec
- 2 Auberge J.A. Moisan
- 3 Hôtel Delta par Marriott Québec
- 4 C3-Hôtel Art de vivre

On continue notre périple vers la rue Saint-Jean, artère animée du quartier Saint-Jean-Baptiste avec de nombreux restaurants, bars et petits commerces. Bien connu pour son ouverture et son côté festif, le quartier est une destination incontournable de Québec. Un peu plus à l'ouest, le quartier Montcalm regorge lui aussi de belles adresses gourmandes, concentrées autour de la charmante avenue Cartier. C'est aussi un haut lieu de culture : on y trouve plusieurs théâtres et le Musée national des beaux-arts du Québec.



Attaboy, Pizzeria de quartier

ATTABOY, PIZZERIA DE QUARTIER

Une pizza de quartier comme on l'aime, faite avec des bons ingrédients, à la pointe ou entière, parfaite pour un repas sur le pouce. Ouvert 7 jours sur 7.

2 \$
597, rue Saint-Jean

LE BILLIG

Billig élève l'art de la crêpe bretonne à un autre niveau : délicates crêpes de farine de sarrasin bio, surmontées de canard confit, de pétoncles poêlés ou de mozzarella di bufala, etc. Un incontournable pour le brunch!

3 \$\$
481, rue Saint-Jean

ALBACORE

Dernier rejeton de la famille des restos pirates (L'Affaire est ketchup, Patente et Machin, Kraken Cru), Albacore poursuit dans la lignée avec une cuisine généreuse et inventive qui tourne autour des produits de la mer.

1 \$\$
819, Côte d'Abraham



Bûgel Fabrique de Bagels



Soupe udon aux crevettes tempura à La Boîte à lunch Ekidon

LA BOÎTE À LUNCH EKIDON

Non seulement on peut faire ici le plein de gâteries, nouilles, sauces et autres produits typiques du pays du soleil levant, on peut aussi y déguster une cuisine japonaise authentique, délicieuse et abordable par-dessus le marché! On craque pour la soupe udon aux crevettes tempura, le katsu-don et le poulet karaage.

4 \$
951, avenue Cartier

BÛGEL FABRIQUE DE BAGELS

Montréal a Saint-Viateur et Fairmount, Québec a Bûgel. Fondée en 1987, la petite fabrique de Montcalm continue d'enfourner ses bagels selon la même recette artisanale qu'à ses débuts.

5 \$
164, rue Crémazie Ouest

LA BUVETTE SCOTT

On peut dire sans hésitation que la Buvette Scott est l'une de nos adresses préférées à Québec, tous quartiers confondus. On aime tout: l'ambiance sobre et chaleureuse, le service jovial, la bouffe sans prétention et la belle carte de vins et bières.

 6 \$\$
821, rue Scott



© La Buvette Scott

CAFÉ OLIVE

Dans son minuscule café, niché entre deux immeubles de la rue Cartier, Sami vous sert un excellent café. Vous lui passerez le bonjour de notre part!

 7 \$
1190-A, avenue Cartier



Café DeTerroir

CAFÉ DETERROIR

Quand une passionnée notoire comme Allison Van Rassel (à lire en p. 3) se lance dans le café, on se doute bien qu'elle ne fera pas les choses à moitié! La chroniqueuse gourmande et son partenaire, le maître-torréfacteur Pier Paul Fortin, sélectionnent avec soin des grains issus de cultures durables et équitables, qu'ils torrèfient ensuite en petits lots pour en extraire toutes les subtilités. Essayez aussi le « croffle » (croisement entre un croissant et une gaufre), une spécialité maison.

 8 \$
752, rue Saint-Jean



Café Olive

CAFÉ QUÉBECOR PAR LAURENT GODBOUT

Le réputé chef Laurent Godbout signe un nouveau menu pour le café du Musée national des beaux-arts du Québec. Parfait pour faire le plein avant ou après une expo!

 9 \$\$
179, Grande Allée Ouest

CANTOOK MICRO TORRÉFACTION

Petit bijou du quartier Saint-Jean-Baptiste, Cantook torrèfie son café à la vue de tous dans son petit local de la rue Saint-Jean. Il faut essayer la machine à *cold brew* venue tout droit du futur.

 10 \$
575, rue Saint-Jean

FAITE À L'OS

Amateurs de viande, vous serez servis chez Faite à l'os, un *smoke house* à la québécoise, qui s'inspire des BBQ texans, mais avec une touche bien à lui.

 11 \$\$
637, Grande Allée Est



© Griendel

FICELLE SANDWICHERIE

Attenant à la pizzeria Attaboy, ce charmant petit resto-comptoir du quartier Saint-Jean-Baptiste propose des sandwiches, évidemment, mais aussi des soupes et des salades. Tous sont composés d'ingrédients frais et préparés à la demande, offrant une nouvelle option saine, rapide et savoureuse pour le lunch. Les copieux sandwiches de Ficelle sont servis sur baguette ou focaccia, au choix. On recommande la deuxième option, souple et gourmande. Bon à savoir : Ficelle dispose d'une petite terrasse partagée sur la rue Saint-Jean pour les beaux jours.

12 \$-\$\$
599, rue Saint-Jean

GAO COMPTOIR VIETNAMIEN

Bánh mì, soupes vietnamiennes, rouleaux frits et frais dans un joli décor moderne et épuré. On recommande les spécialités maison, le bol de nouilles *mì Quảng* et le ragoût de bœuf *Bò kho*.

13 \$
555, rue Saint-Jean

GRIENDEL — BRASSERIE ARTISANALE

DÉMÉNAGÉ

La microbrasserie Griendel a fermé son pub de la rue Saint-Vallier pour s'établir dans Montcalm, déménageant du même coup sa production sur la Rive-Sud de Québec. Le nouvel emplacement, anciennement occupé par le Cochon Dingue, jouit d'une magnifique terrasse de 70 places. Au menu, toujours les mêmes excellentes bières, accompagnées de savoureux petits plats préparés avec des ingrédients locaux.

14 \$\$
46, boulevard René-Lévesque
Ouest

JALISCO TACOS & DRINKS

La sympathique taqueria de Limoilou a maintenant une deuxième adresse sur la rue Saint-Jean. On retrouve ici les mêmes excellents tacos traditionnels – et bien sûr les mêmes cocktails! Ouvert midi et soir, tous les jours.

15 \$\$
635, rue Saint-Jean



GAO Comptoir Vietnamien



© La Molette

LE MEZZÉ TAVERNA GRECQUE

Si vous aimez la pieuvre grillée, vous adorerez Le Mezzé. L'unique taverna grecque de Québec (du moins selon les proprios!) s'est vite taillé une réputation enviable auprès de la clientèle grâce à son authentique cuisine méditerranéenne et à sa superbe carte des vins importés de Grèce.

16 \$\$
95, chemin Ste-Foy

LA MOLETTE

AJOUT

Café et boulangerie artisanale proposant des spécialités colombiennes, brésiliennes et mexicaines (allô les délicieux churros!) de jour, La Molette se transforme en petit restaurant le soir. On y propose des tapas aux influences latines et internationales, accompagnés d'une jolie carte de vins d'importation privée. Un délicieux menu brunch y est offert en journée du mercredi au dimanche.

17 \$\$-\$\$\$
249, rue Saint-Jean

NINA PIZZA NAPOLITAINE

Après Saint-Roch, Nina part à la conquête de Saint-Jean-Baptiste. Même menu, même concept, même excellente pizza à la croûte craquante et délicate. Nina a tout pour plaire!

18 \$\$
764, rue Saint-Jean

PÂTISSERIE CHOUQUETTE

Difficile de ne pas tomber sous le charme de Rachel Parenteau et Olivier Verdot, couple de chefs pâtisiers derrière cette sympathique pâtisserie. Outre leurs emblématiques et ô combien délicieuses chouquettes fourrées et nature, on se régale des viennoiseries, tartes, gâteaux et pâtisseries de la maison. Attention: on devient vite accro!

19 \$-\$\$\$
467, rue Saint-Jean



Rachel et Olivier et leurs fameuses chouquettes

PETITS CREUX

À mi-chemin entre l'Italie, la France et l'Espagne, la cuisine corse est rustique et chaleureuse. On en sert ici une version raffinée, avec en prime une très jolie carte des vins.

20 \$\$\$
1125, avenue Cartier



Zeus Gyros Grec

LE PROJET — SPÉCIALITÉ MICROBRASSERIES

Le local, une ancienne banque centenaire, a été méticuleusement restauré pour rappeler l'atmosphère d'un pub anglais moderne. Avec 24 lignes de fût en constante rotation, c'est l'endroit tout désigné pour partir à la découverte des bières de microbrasseries locales.

21 \$\$
399, rue Saint-Jean

RESTAURANT CHEZ RITA

NOUVEAU

Grande amatrice du Mexique, où elle voyage régulièrement, Alexandra Doucet souhaitait en rapporter un petit bout à Québec. Déjà propriétaire de l'Épicerie Scott, elle a ouvert à quelque pas le Restaurant Chez RITA, petite taqueria d'une quinzaine de places au décor coloré. On y mange des tacos (avec options végétariennes!), quesadillas, burritos et tortas, tous préparés dans le plus grand souci de représenter authentiquement la cuisine mexicaine.

22 \$\$
467, rue Saint-Jean

SARDINES

De l'équipe derrière la Buvette Scott; il était donc évident qu'on tomberait sous le charme de cette sympathique buvette de quartier. Des petits plats d'inspiration méditerranéenne préparés sans flânerie avec des ingrédients de qualité. On ne pourrait demander mieux!

23 \$\$
1, rue Saint-Jean

SINSEMILLA

Un restaurant qui célèbre le cannabis? Le concept avait quelque peu surpris au départ, mais le gouvernement ayant tardé à légaliser l'utilisation de la plante verte en cuisine, l'équipe s'est réorientée vers un très bon menu de style buvette et bar à huîtres – en préservant quelques références stoner dans la déco et sur le menu, bien entendu.

24 \$\$
665, rue Saint-Jean

ZEUS GYROS GREC

Tout le savoir-faire du Mezzé distillé dans un petit comptoir à gyros. Des pitas bien moelleuses, garnies de viande juteuse et épicée, d'une onctueuse tzatziki maison et de frites, comme le veut la tradition. Ça mérite un coup de cœur!

25 \$
1032, avenue Cartier



Restaurant Chez Rita (© Élisabeth Brazeau)

SAINT-ROCH

Ancien quartier ouvrier, c'est aujourd'hui l'un des secteurs les plus dynamiques de la ville. Il suffit de prendre une marche sur la rue Saint-Joseph Est pour le constater : les choses se passent à Saint-Roch ! Le quartier propose une offre gastronomique très diversifiée, allant de grandes tables à la cuisine de rue, reflet de sa mixité sociale.



Attractions

- 1 L'ANTI Bar & Spectacles
- 2 Impérial Bell
- 3 Théâtre La Bordée
- 4 Jardin Jean-Paul-L'Allier
- 5 Place Jacques-Cartier
- 6 Parc de la Pointe-aux-Lièvres
- 7 Skatepark du parc Victoria
- 8 Stade Canac
- 9 Marina Saint-Roch
- 10 Église Saint-Roch

Hébergements

- 1 Hôtel PUR Québec
- 2 Hôtel Royal William
- 3 Hôtel Best Western Plus Centre-ville
- 4 Le Saint-Anselme
- 5 Les Lofts Dorchester par Les Lofts Vieux-Québec
- 6 Les Lofts St-Roch par Les Lofts Vieux-Québec
- 7 Hôtel du Jardin / L'Hôtel du Jardin par Les Lofts Vieux-Québec

Boutiques

- 1 Accro cuisine et dépendances
- 2 Librairie Pantoute
- 3 William J. Walter Saucissier
- 4 Denis Musique
- 5 Benjo
- 6 Boires Ville de Québec (caviste)



Tagliolini verde aux chanterelles chez Battuto (© Élise Tastet)

LE 101 RESTAURANT DE QUARTIER

Au 101, le chef propriétaire Charles Gignac revisite les bases de la cuisine française classique, qu'il souhaite rendre plus accessible, tout en mettant en valeur les produits locaux. L'adresse propose aussi un superbe brunch tous les dimanches.

1 \$\$\$
101, rue Saint-Joseph Est

L'AFFAIRE EST KETCHUP

L'Affaire, c'est un peu le *ground zero* de la nouvelle gastronomie de Québec. Il y a 12 ans, un resto décontracté, où on pouvait très bien manger et bien boire était une expérience plutôt inédite à Québec. Les choses ont bien changé depuis, mais l'établissement reste toujours fidèle à ses racines.

2 \$\$\$
46, rue Saint-Joseph Est

BATTUTO

Meilleur nouveau restaurant au Canada en 2017 selon *En Route* puis restaurant de l'année 2022 aux Lauriers de la gastronomie québécoise, Battuto accumule les récompenses et ce n'est pas pour rien. Service impeccable, cuisine italienne moderne fabuleuse et une carte des vins remplie de belles surprises. Que du beau dans ce petit resto de 24 places!

3 \$\$\$
527, boulevard Langelier

LA BARBERIE

Fondée en 1997 par trois barbus – ceci explique cela –, La Barberie continue d'innover et de nous épater avec de nouvelles cuvées brassées sur place. L'été, on s'installe à la verdoyante terrasse pour déguster une S.A.F. (sûre aux framboises) ou une IPA Petite Plage.

4 \$\$
310, rue Saint-Roch

BATI CANTINE CAMBODGIENNE

Petite sœur et voisine du Bati Bassac, Bati Cantine Cambodgienne sert de délicieux plats inspirés de la cuisine de rue de l'Asie du Sud-Est. Le poulet «KFC» (pour *Khmer fried chicken*) est bon à s'en lécher les doigts, pour reprendre un slogan célèbre.

5 \$\$
125, rue Saint-Joseph Est



Le poulet «KFC», incontournable de la cantine Bati

CASSE-CROÛTE CHEZ GASTON

À quelques pas de L'ANTI bar & Spectacles et ouvert jusqu'aux petites heures les week-ends, on s'y dirige impérativement après une soirée bien arrosée pour cuver son vin avec la poutine Gaston (viande hachée, bacon et oignons frits) ou le hot-dog Incroyable (avec bacon, fromage jaune, ketchup et mayo).

6 \$
332, rue Dorchester

CHEZ GUS GUINGUETTE DE QUARTIER

NOUVEAU

Gus (pour Gustave, le fils du chef Charles Gignac et de sa conjointe Sandra Beausoleil-Auclair, les copropriétaires), c'est le fiston du 101 restaurant de quartier. Installée à l'arrière du 101 et ouverte sur un joli jardin caché, la guinguette se veut plus décontractée que son paternel, avec un alléchant choix de vins au verre et de cocktails, plus quelques petites bouchées pour casser la croûte. Sympa!

7

\$\$

101, rue Saint-Joseph Est



Ramen et cocktails chez Honō Ramen (© Johany Sergerie)

LE CLOCHER PENCHÉ

Institution de Saint-Roch depuis 1995. Le chef Mathieu Brisson, un ancien du Toqué!, interprète magnifiquement les produits de la région et les prix sont très raisonnables compte tenu de la qualité des assiettes. La superbe carte des vins, qui compte une trentaine de références locales, mérite aussi nos éloges.

8

\$\$\$

203, rue Saint-Joseph Est

HONŌ IZAKAYA / HONŌ RAMEN

La brasserie japonaise fait des flam-mèches (*honō* veut dire feu en japonais) depuis son ouverture en 2018. C'est donc avec grand plaisir qu'on a accueilli l'arrivée d'Honō Ramen dans le local voisin en début d'année. *Itadakimasu!*

9

\$\$

670-680, rue Saint-Joseph Est

JJAQUES

Ce bar caché aux lumières tamisées est aussi mystérieux que le deuxième «j» de jjaques. Le menu est orienté vers les produits de la mer – difficile d'ailleurs de résister à l'abracadabrante tour de fruits mer. La carte de cocktails composée par Frédéric Pouliot est tout aussi splendide. En plus, c'est ouvert le lundi et la cuisine ferme à 1 h du matin.

10

\$\$-\$\$\$

341, rue Notre-Dame-des-Anges



La tour de fruits de mer chez jjaques (© jjaques)



Ingrédients locaux et parfums de l'Inde chez Kundah Hôtel

KEBEC CLUB PRIVÉ

Dans un premier temps, on nous accueille dans un petit *lounge* feutré où on fait la connaissance de nos complices pour la soirée. Puis, on invite les 12 convives à passer à une même et unique table. Enfin, le couple de chefs-propriétaires-serveurs-sommeliers débute la valse des plats: une dizaine de services composés à 95% d'ingrédients locaux, tous aussi succulents les uns que les autres. Difficile de ne pas être conquis.

11

\$\$\$

767, rue Saint-Joseph Est

KUNDAH HOTEL

Une cuisine aux saveurs de l'Inde, préparée avec des ingrédients d'ici. On n'a qu'à lire les noms des plats au menu pour saliver: palak Bergeron, chop de porc tikka, bourgots kooloo, aubergine bharta. On embarque!

12

\$\$-\$\$\$

325, rue de la Couronne

MAELSTRØM SAINT-ROCH

De jour, c'est un chouette café qui sert un délicieux menu brunch, 7 jours sur 7. Le soir, le Maelstrøm se transforme en bar à cocktail, avec de belles petites assiettes à partager. L'adresse propose également une programmation de soirées d'humour et de performances musicales d'artistes émergents.

13 \$\$
181, rue Saint-Vallier Est

NINA PIZZA NAPOLITAINE

Nina fait selon nous rien de moins que la meilleure pizza napolitaine de Québec. Petit faible pour la *Piselli e Pancetta*, avec petits pois, pancetta, mascarpone, menthe et huile d'olive au citron, mais l'indémodable margherita est aussi très bonne.

14 \$\$
410, rue Saint-Anselme

NOCTEM ARTISANS BRASSEURS

La nuit, tous les chats sont gris, sauf chez Noctem, la colorée brasserie ailurophile (qui aime les chats). En plus des bières aux noms félines, le « brouepub » propose un menu court, mais appétissant.

15 \$\$
438, rue du Parvis

OUROBOROS

Dans la mythologie grecque, l'Ouroboros est un gigantesque serpent qui se mord la queue, formant un cercle sans fin ni commencement. C'est ce cycle infini de la terre nourricière à l'assiette (et au verre!) de même que le retour vers la terre qui anime l'équipe derrière le restaurant. Formée d'anciens des regrettés Le Voisin et Le Moine Échanson et des gens de la ferme maraîchère les Jardins du Nique à Stoneham-et-Tewkesbury, la brigade nous offre une cuisine créative et vivante axée sur les récoltes de cette dernière ainsi qu'une belle sélection de vins en accord avec le tout.

16 \$\$\$
11, rue Saint-Paul



Du champ à l'assiette chez Ouroboros

SAINT-HENRI MICRO-TORRÉFACTEUR

Cette succursale du groupe montréalais s'est installée dans un beau local très lumineux à l'extrémité Est de la rue Saint-Joseph. En plus des excellents cafés, on y sert les délicieux beignes de SUMO, beignerie artisanale.

17 \$\$
849, rue Saint-Joseph Est

TORA-YA RAMEN

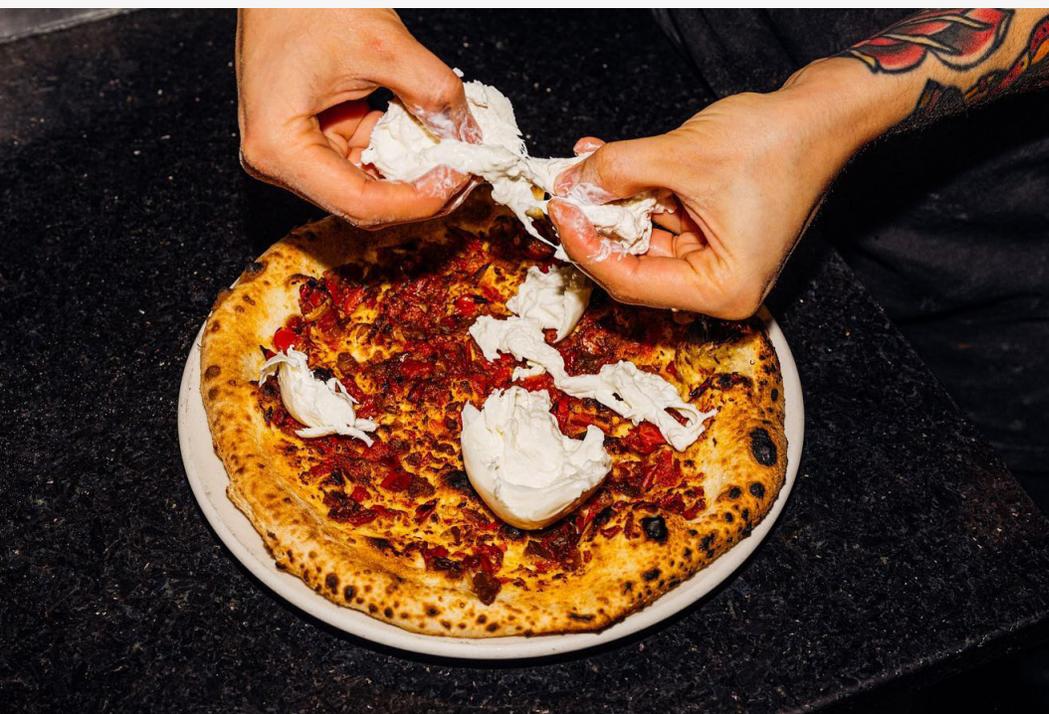
Lorsque le restaurant s'est installé à Saint-Roch il y a une dizaine d'années, la soupe ramen était encore synonyme pour bien des gens de Mr. Noodles. Nos palais ont bien évolué depuis, mais les ramen de Tora-Ya sont toujours aussi délicieusement authentiques.

18 \$\$
75, rue Saint-Joseph Est

TORII IZAKAYA

Piloté par la cheffe-copropriétaire Alexanne Grenier, Torii Izakaya se définit comme une buvette japonaise aux influences françaises et propose une impressionnante carte de sakés et d'excellents cocktails.

19 \$\$
771, rue Saint-Joseph Est, suite 1



Nina, la meilleure pizza napolitaine de Québec (© Nina Pizza Napolitaine)

SAINT-SAUVEUR

Quartier populaire et ouvrier, Saint-Sauveur est une communauté tissée serrée, accueillante et joviale. Pas étonnant que de nombreux restaurateurs et petits commerçants aient décidé de s'installer sur la rue Saint-Vallier, sa principale artère.



Attractions

- 1 Pantoum
- 2 Petit théâtre de Québec
- 3 Marché Saint-Sauveur (les samedis de 10 h à 14 h)
- 4 Parc Victoria

Boutiques

- 1 Crèmerie Saint-Sauveur
- 2 EpiAfrica
- 3 Fleuriste Jardins Vitrum Hortis
- 4 La Supérette du Diner



Gastronomie hyperlocale chez Alentours

ALENTOURS

Tout ce que vous trouverez sur la table chez Alentours provient d'un rayon de 150 km du restaurant, même les vins et les cocktails. Pour relever cet ambitieux défi et éliminer le gaspillage, le chef Tim Moroney propose chaque soir un menu unique en cinq services. Réservation obligatoire.

1 \$\$\$
715, rue Saint-Bernard

LA BARAQUE À FRITES

Installée à l'origine dans la fenêtre du resto Les Salles Gosses, à Saint-Roch, la Baraque à Frites vole maintenant de ses propres ailes dans une ancienne cantine de Saint-Sauveur. On craque évidemment pour le poulet frit, mais les poutines et les burgers valent aussi le détour.

2 \$-\$\$
334, rue Marie-de-l'Incarnation



Chanhda Épicerie Asiatique

BOULANGERIE LOUIS MARCHAND ET COMPAGNIE

Anciennement propriétaire de La Boulangerie sur l'île d'Orléans (aujourd'hui la Midinette), le maître-boulangier Louis Marchand a choisi en 2020 de s'installer dans le quartier Saint-Sauveur, où le bon pain se faisait rare. On adore le pain de ménage artisanal, mais aussi les excellentes viennoiseries: les scones et les croissants sont particulièrement succulents!

3 \$
92, rue Saint-Joseph Ouest

CHANHDA — ÉPICERIE ASIATIQUE

Fusion du défunt restaurant Chanhda de Sainte-Foy et de l'épicerie Lao Indochine, cette épicerie asiatique regorge de produits des quatre coins de l'Asie, souvent difficiles à trouver à Québec. La cuisine propose aussi de délicieux plats à emporter, comme du poulet frit, de savoureux rouleaux impériaux et des soupes-repas. À noter: l'épicerie a été relocalisée temporairement aux 626, avenue des Oblats, pendant que des travaux de rénovation ont cours dans l'immeuble. Elle devrait revenir à son emplacement original au courant de l'automne 2024.

4 \$-\$\$
538, avenue des Oblats

CHEZ TAO

Bouffe de rue et cocktails inspirés du Sud de l'Asie dans un décor à mi-chemin entre un restaurant tiki et un *dive bar* asiatique. Le néon coloré qui illumine la fenêtre est une promesse de voyage et de bon temps.

5 \$\$
104, rue Saint-Vallier Ouest

DINER SAINT-SAUVEUR

Un excellent *diner* au look *vintage* avec un menu de casse-croûte de luxe. On a envie de tout essayer, à commencer par le Diner Burger (avec oignons frits et bacon) et le décadent mac'n cheese aux choux de Bruxelles frits et flambés à la torche (!). On passe aussi à la Supérette du Diner à deux coins de rue pour faire le plein de bières, cidres et vins locaux.

6 \$
450, rue Saint-Vallier Ouest



Diner Saint-Sauveur, casse-croûte de luxe

LE FIN GOURMET

En retrait de la rue Saint-Vallier, ce charmant bistro de quartier est l'œuvre d'un duo mère-fille, Marina et Elsa Bhérier, qui propose un menu saisonnier composé de jolis petits plats à partager.

7 \$\$
774, rue Raoul-Jobin

FRANKY JOHNNY

François Borderon (Franky) et Jonathan Marcoux (Johnny) sont les copropriétaires de cette toute nouvelle sandwicherie et micro-épicerie sur la rue Saint-Vallier. En plus des superbes sandwiches gourmets, on peut aussi y acheter les cafés de Cantook et les bonnes miches de Borderon et fils (Franky étant le fils en question).

8 \$

208, rue Saint-Vallier Ouest



Fiesta mexicaine chez Julio Taqueria

JULIO TAQUERIA

La joyeuse bande derrière Chez Tao et j Jacques récidive avec une excellente taqueria où tout est fait maison, des tortillas au queso fresco, sans oublier les délicieux churros au dulce de leche. Points bonis pour le magnifique décor ultramoderne et coloré et les excellents cocktails.

9 \$\$

220, rue Saint-Vallier Ouest



Ma Station Café

KRAKEN KRU

S'inspirant des *raw bars* de nos voisins du Sud, le troisième des restaurants pirates (L'Affaire est ketchup, Patente et Machin, Albacore) plonge en eaux profondes pour nous ramener de belles prises bien fraîches, apprêtées avec minutie dans sa minuscule cuisine de bateau. À tribord, toute!

10 \$\$\$

190, rue Saint-Vallier Ouest

MA STATION CAFÉ

Du bon café, de la bonne bouffe maison, une ambiance relaxe et un accueil chaleureux, que demander de plus? Ma Station, c'est tout ça, avec en plus des expos d'artistes locaux et des performances musicales. Sympa!

11 \$

398, rue Saint-Vallier Ouest

MELBA

Quand le chef du Battuto, deux anciens de l'Auberge Saint-Antoine et un ex-sommelier du Clocher Penché décident d'ouvrir ensemble un nouveau restaurant, on ne peut que s'attendre à être éblouis. Éblouis nous fûmes à chacune de nos visites chez Melba, tant par la délicate cuisine française moderne que par le sublime décor signé Appareil Architecture et Critérium.

12 \$

161, rue Saint-Vallier Ouest

PATENTE ET MACHIN

Ouvert à l'origine pour accueillir le trop-plein de L'Affaire est ketchup, Patente et Machin a vite su trouver son identité propre. Le menu est divisé entre machins (succulentes petites assiettes à partager) et patentes (des plats bien costauds). Pour les faims de loup, on se tourne vers les grosses patentes, de généreuses pièces de viandes, voire des petits animaux servis entiers.

13 \$\$\$

2, rue Saint-Joseph Ouest

PHILTRE CAFÉ

Difficile de dire si c'est l'architecture à la fois moderne et invitante des lieux, les excellentes boissons revigorantes ou la savoureuse cuisine 100% végane qui nous a envoûtés, mais le charme de Philtre Café opère assurément. Une adresse à découvrir!

14 \$

504, rue Saint-Vallier Ouest



Charles, Alexandra et Guillaume: l'incroyable trio derrière Melba



Un pisco sour chez Tumi Gastronomie Péruvienne

RESTO-BAR LIMA

Le hasard a fait que deux nouveaux restos péruviens ont ouvert à peu près en même temps, pratiquement l'un en face de l'autre dans la rue Saint-Vallier. Lima prend la place de El Ceviche, déménagé au Grand Marché de Limoilou. Au menu: des spécialités péruviennes typiques comme le ceviche, les frites de manioc et le *pisco sour*, mais aussi du karaoké et des tours de chant du copropriétaire Daniel Alejandro. On vous met au défi de ne pas danser entre les tables!

15 \$\$
184, rue Saint-Vallier Ouest

SAINT-SUAVE LIBRAIRIE-CAFÉ

Café, librairie, lieu de diffusion culturelle, Saint-Suave a été fondé par des personnes queers et neurodivergentes, qui souhaitent offrir un lieu de rencontre accueillant et inclusif aux communautés marginalisées, dont la communauté LGBTQ2IA+. Le café propose une foule d'événements et activités: boutiques pop-up, lancements, ateliers de collage et poésie, projections, concerts, etc. Suivez le blogue et les comptes médias sociaux du café pour d'excellentes suggestions de lecture!

16 \$
440, boulevard Charest Ouest

TAVERNE JOS. DION

Tout juste sur la limite entre Saint-Roch et Saint-Sauveur, la mythique taverne témoigne du passé ouvrier et prolétaire des deux quartiers. Les murs sont d'ailleurs tapissés de photos d'archives et de souvenirs accumulés au fil des années. Malgré ses vénérables 89 ans, la taverne est aujourd'hui fréquentée par une foule bigarrée de jeunes gens et de vieux habitués. L'endroit parfait pour venir encourager Nos Glorieux les soirs de match – du moins en attendant le retour des Nordiques...

17 \$
65, rue Saint-Joseph Ouest

TINTICO L'ART DU CAFÉ COLOMBIEN ☺

Tintico, c'est une belle histoire de famille: deux sœurs, Laura et Valentina Marin, leur cousine Luisa Fernanda, toutes trois d'origine colombienne et élevées dans le quartier Saint-Sauveur, puis la mère des deux premières, qui leur donne un coup de main en cuisine. Les quatre femmes nous font découvrir une parcelle de leur culture: son café, bien entendu, mais aussi sa cuisine savoureuse et ensoleillée. Empanadas, *pan de queso*, *arepas de huevos* et autres spécialités colombiennes, à déguster sur place où à emporter.

18 \$
198, rue Hermine



Saint-Suave Librairie-Café



Tintico, l'art du café colombien

TUMI GASTRONOMIE PÉRUVIENNE

En biais de LIMA, dans l'ancien local du Renard et la Chouette, il y a Tumi, où le chef-copropriétaire Mike Aubert rend hommage à ses racines métissées avec une cuisine fusion péruvo-québécoise. Quand le soleil est de la partie, on s'installe sur la jolie terrasse donnant sur l'Oasis Saint-Vallier.

19 \$\$
125, rue Saint-Vallier Ouest

LIMOILLOU



Situé au Nord de la rivière Saint-Charles, Limoilou est un quartier résidentiel et familial avec une vie de quartier bien animée. C'est sur la populaire 3^e Avenue que se trouvent la plupart des bars et restaurants du quartier, mais de belles découvertes vous attendent si vous vous aventurez dans les charmantes petites rues du quartier. Juste à côté du Centre Vidéotron, le Grand Marché de Québec est un arrêt obligatoire pour les *foodies*.

Attrait

- 1 Pont Dorchester
- 2 3^e avenue
- 3 Parc linéaire de la Rivière-Saint-Charles
- 4 Le Grand Marché de Québec
- 5 Place Jean-Béliveau
- 6 Centre Vidéotron
- 7 Corridor des Cheminots
- 8 Domaine de Maizerets

Boutiques

- 1 Distillerie Stadaconé
- 2 Article 721
- 3 Borderon Le Fils
- 4 Boucherie Le Croc Mignon
- 5 Société des Cafés
- 6 La Récolte
- 7 Yannick Fromagerie
- 8 Bar laitier Lilo
- 9 Épicerie-Resto Malewa

ARVI 

Chez ARVI, il n'y a pas de frontière entre la salle et la cuisine. Tout le monde joue à la fois les rôles de serveur, cuisinier et sommelier, naviguant habilement entre les tables et les fourneaux dans un magnifique ballet orchestré par le chef-propriétaire Julien Masia. On choisit entre deux menus cinq services (régulier ou végétarien), avec option d'accord, l'unique choix que vous aurez à faire durant la soirée – un choix embêtant tout de même, puisque les deux propositions sont aussi stupéfiantes l'une que l'autre.

1 \$\$\$\$
519, 3^e Avenue



Julien Masia, chef du restaurant ARVI (© Maude Chauvin)

BABEURRE DÉLICATESSES 

Le projet de popup Babeurre Délicatesses de la chef Karine Jacques (Le Moine Échanson, Le Club Chasse et Pêche) a désormais pignon sur rue à Limoilou. Ouverte du mardi au vendredi, la petite dinette de quartier nous offre un menu composé de délices sucrés et salés : beignes, brioches, scones, quiches, sandwich dej et autres délicatesses, avec une jolie sélection de vins à emporter. On adore !

2 \$-\$\$
1200, 3^e Avenue



Bloom Sushi

BLOOM SUSHI

Après Montréal et Paris, Bloom Sushi débarque à Limoilou. Fruit de la rencontre du chef Christian Ventura, star montante de la gastronomie végane, et de l'homme d'affaires Dominic Bujold (fondateur de la chaîne Sushi Shop et copropriétaire des pizzerias Morso et NO.900), Bloom propose une formule sushi entièrement végétale, mais sans compromis sur le goût et la technique. Une très belle addition au quartier, qu'on soit végane ou non !

3 \$-\$\$
1099 A, 3^e Avenue



Les délices de Babeurre Délicatesses

CAFÉ MILA 

NOUVEAU

Belle nouveauté dans Limoilou pour les végétariens et véganes ! Tout est à base de végétaux dans ce charmant café, des boissons chaudes et froides aux sandwiches et aux viennoiseries. On craque pour le design moderne et chaleureux et pour le coin boutique, où l'on peut mettre la main sur une jolie plante verte, une bouteille de vin nature ou encore sur des œuvres d'artistes et d'artisans locaux. L'endroit se veut également un lieu de diffusion qui accueille vernissages et événements pop-up.

4 \$\$
986, 3^e Avenue



Café Mila

LE CENDRILLON

Avec son menu convivial, ses délicieux cocktails et son ambiance festive, Le Cendrillon réalise les souhaits les plus chers des gens du quartier. Mais comme dans tout bon conte de fées, la magie prend fin au douzième coup de minuit : c'est l'heure de remonter dans nos carrosses dorés avant qu'ils ne se changent en citrouilles.

5 \$\$\$
1039, 3^e Avenue

CHEZ CARLOS CAFÉ

Caché dans un demi-sous-sol sur une petite rue tranquille de Limoilou, Chez Carlos Café est un petit secret d'initiés – ou du moins l'était-il jusqu'à maintenant ! C'est Carlos en personne qui concocte des petits délices colombiens : arepas, chicharron, picada, ainsi que son incontournable empanada au boudin.

6 \$\$
1398, rue Ozanam



Jonathan Marcoux, alias Johnny de Franky Johnny

FRANKY JOHNNY

NOUVEAU

L'incontournable sandwicherie de la rue Saint-Vallier compte maintenant une deuxième succursale à Limoilou. Même concept ici – les délicieux sandwiches de Johnny (Jonathan Marcoux), les beaux pains de Franky (François de Borderon & Fils) et les excellents cafés de Cantook –, dans un décor plus spacieux et moderne. On adore!

7 \$\$
1101, 3^e Avenue

JALISCO TACOS & DRINK

Murs aux couleurs vives, masques de *luchadores*, *calaveras*, drapeaux mexicains, portrait de Frida Kahlo – tout respire l'authenticité dans la petite taqueria de Georgina Valadez et Enrique Rocha, un couple de Mexicains établis au Québec depuis une quinzaine d'années. Les *tacos* sont la vedette du court menu, le choix est donc facile. On y va pour les *carnitas* et le *bistek* accompagné d'une margarita au citron.

8 \$\$
1209, 1^{re} Avenue

LE KOGI

Lancé par un couple de jeunes entrepreneurs, Camille et Francis, le Kogi faisait déjà jaser avant même de servir son premier café en raison de son succès sur TikTok, où les deux propriétaires ont documenté chaque étape de l'ouverture. On est heureux de vous dire que le « hype » n'était pas surfait. Gros coup de cœur pour ce sympathique petit café, pour ses très bons sandwiches et pour l'incroyable croissant à la crème de pistache!

9 \$
1104, 18^e Rue



Le décadent croissant à la crème de pistache du Kogi

LA MAISON SMITH 3^e AVENUE

Déjà bien populaire, la succursale de Limoilou risque de le devenir encore plus. La Maison Smith a réalisé d'importants travaux d'agrandissement dans le local voisin pour y installer son usine de torréfaction, mais aussi des espaces de coworking et une grande buvette qui accueille les amateurs de café, de vin et de cocktails tous les jours jusqu'à 22 h.

10 \$-\$\$
201, 3^e Avenue



Chez Carlos Café



Maude Épicerie/laboratoire Culinaire

MAUDE ÉPICERIE/ LABORATOIRE CULINAIRE

Ex-Pied Bleu et Le Voisin, Maude Desroches offre des produits provenant de fermes locales, qu'elle met aussi de l'avant dans sa délicieuse cuisine, servie aux quelques tables installées à même l'épicerie ou sur la jolie terrasse en été. L'adresse sert aussi un des meilleurs brunchs en ville!

11 \$\$
1501, chemin de la Canardière

MICROBRASSERIE LA SOUCHE

C'est ici que la microbrasserie La Souche a vu le jour, avant de déménager sa production dans sa nouvelle succursale de Stoneham (voir p. 35). Aujourd'hui, La Souche Limoilou offre un espace de dégustation avec 18 bières à l'ardoise et de la très bonne bouffe de style pub, préparée avec des ingrédients locaux.

12 \$\$
801, chemin de la Canardière

MIYAGI BISTRO THAÏ & SUSHI

Fusion thaï et sushis avec une touche d'ici, dans une ambiance feutrée et décontractée. On aime les calmars Shangai et les ramen Miyagi au bœuf (pas une soupe, mais un plat de nouilles). Côté bar à sushis, on se laisse guider par les choix du chef. Ouvert tous les jours pour le lunch et le souper.

13 \$\$
523, 3^e Avenue

MORSO

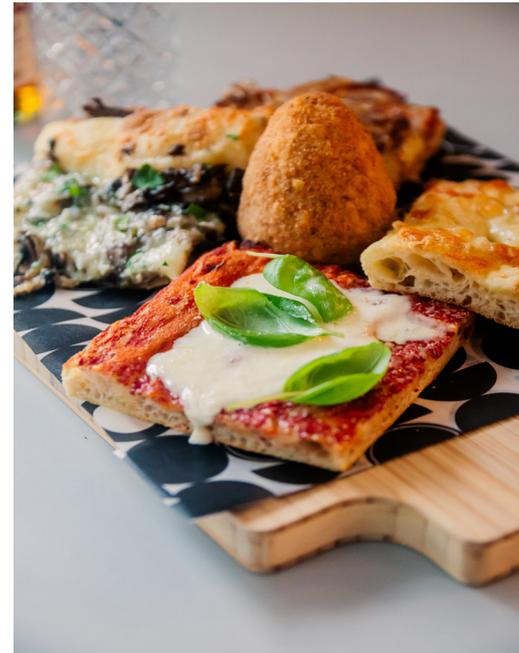
Déjà bien implantée à travers la ville, la bannière Pizzeria NO.900 nous fait découvrir (ou redécouvrir) la pizza napolitaine. Nouvellement installée sur la 3^e avenue à Limoilou, sa petite sœur, Morso Pizzeria, propose quant à elle une pizza de style romaine *al taglio* (à la coupe). Croustillants à souhait et moelleux à la fois, ces petits carrés de pizza sont tout simplement divins. Si toutes les variétés valent le détour, on suggère pour une première visite la classique margherita avec *stracciata di burrata*, la pleurote et cheddar ou encore la *amatriciana*, avec guanciale et pecorino. Et comme les morceaux sont relativement petits, rien ne vous empêche d'en goûter plusieurs à chaque visite!

14 \$-\$\$
1099, 3^e Avenue

NEKTAR CAFÉOLOGUE

Nektar compte maintenant trois succursales: l'originale à Saint-Roch, celle-ci sur la 3^e à Limoilou et, depuis 2018, une dernière à Lévis, où la bannière torréfiée maintenant son propre café. Toutes trois sont grandement prisées des geeks de café comme des néophytes en quête d'un bon latté.

15 \$\$
1001, 3^e Avenue

Pizza *al taglio* chez Morso

NICKY SUSHI

Vous connaissez les *kaiten-zushi*, ces bars à sushis au Japon où les plats défilent sur un tapis roulant ? Le concept n'a jamais vraiment décollé au Québec, mais Nicky Sushi y apporte une touche bien ludique: ici, les plats sont portés par des petites embarcations sur une véritable « rivière à sushis » qui occupe toute la longueur du bar. À essayer au moins une fois !

16 \$\$

311, chemin de la Canardière

OUI OUI – CAFÉ

Oui Oui, c'est le projet de deux amies d'enfance, Marion et Virginie. Un café, une buvette, une friperie et une brocante, tout ça sous un même toit dans le quartier Maizerets, à Limoilou. Du bon café, des bons petits plats, quelques jolies bouteilles de pinard, dans un décor un peu hétéroclite, mais fort chaleureux.

17 \$-\$\$

1758, chemin de la Canardière

LA PLANQUE RESTAURANT

Qu'est-ce qui se cache derrière la devanture discrète de La Planque ? Un personnel hyper sympathique et accueillant, une cuisine raffinée et inventive, bref, que du plaisir non dissimulé. La preuve qu'on n'a rien à cacher : les quelques places au bar le long de la cuisine vous permettent d'épier à loisir la brigade en pleine action.

18 \$\$\$

1027, 3^e Avenue

Oui Oui – Café

PÉRIPHÉRIE

DU

CENTRE-VILLE



Bien entendu, la gastronomie de Québec ne s'arrête pas aux limites de La Cité-Limoilou. On trouve de très bons endroits où manger dans tous les arrondissements et même au-delà! Voici quelques-unes de nos adresses coups de cœur en périphérie du centre-ville.

SAINT-SACREMENT

REGAL KREYÒL RESTO

Un des rares restaurants haïtiens à Québec. Au menu, des plats typiques de la cuisine créole: griots, pâtés, banane plantain, tassots et lambri. On arrose le tout d'un cola champagne et on n'oublie surtout pas l'extra piklis!

1 \$\$
1388, chemin Sainte-Foy

LE SACREMENT

Un excellent pub de quartier avec une vingtaine de fûts en rotation, qu'on accompagne d'une bonne poutine ou d'un excellent fish and chips.

2 \$\$
1380, chemin Sainte-Foy

SILLERY

BAB SANG

On a vite oublié la controverse entourant l'absence d'employés francophones à l'ouverture de Bab Sang, en 2022. On retient surtout que le restaurant nous propose d'excellentes spécialités coréennes, chose rare dans la Capitale. Kimchi, bibimbap, galbi, bulgogi, jigae: si ces mots vous sont familiers, pas besoin d'en dire plus pour vous convaincre. Sinon, courez les découvrir!

3 \$-\$\$
1282, avenue Maguire

LA GASPÉSIENNE 51

Comme son nom le laisse deviner, le restaurant du quartier Sillery fait honneur aux produits de la mer dans un décor moderne avec des éléments rappelant un *shack* de pêche gaspésien. L'approvisionnement en poissons frais est assuré par les propriétaires eux-mêmes, qui possèdent une poissonnerie à Matane.

4 \$\$\$
1626, chemin Saint-Louis



Tonino Pizza Gastronomica, la nouvelle pizzeria du chef Anthony Travaglini

TAPAS & LIÈGE

Des petits plats à partager, de belles bouteilles à déboucher – un pan de mur est d'ailleurs recouvert de milliers de bouchons de liège –, voilà en quelques mots le concept de l'adresse. Le chef Stéphane Guay mélange avec finesse les influences dans l'assiette: pieuvre grillée, tatakis de thon, tacos de riz de veau, gravlax de cerf et autres agréables surprises...

5 \$\$\$
1297, avenue Maguire

TONINO

C'est en 2021 que le jeune chef Anthony Travaglini, originaire de la région des Abruzzes, en Italie, ouvre son restaurant Tonino. Il y sert une excellente cuisine italienne qui mélange tradition et modernité saupoudrées d'une bonne dose de gourmandise.

6 \$\$\$-\$\$\$\$
1274, avenue du Chanoine-Morel

TONINO PIZZA GASTRONOMICA

NOUVEAU

Si Saint-Jean-Baptiste et Saint-Roch ont Nina, Sillery a Tonino Pizza, la petite sœur du restaurant italien Tonino. On y mange de l'excellente pizza sur feu de bois (coup de cœur pour la Mortadella!), bien entendu, mais aussi de très généreux panuzzini, sortes d'hybrides entre un sandwich et une pizza. Va bene!

7 \$\$
1971, rue de Bergerville

VERRE PICKL'

Une unique grande table pouvant accueillir une douzaine de convives, un menu dégustation de cinq à six services: on a l'impression d'être invité à un souper entre amis chez les chefs-copropriétaires Alexandra Romero Bayardo et Jérôme Gilpin. Mais attention, la cuisine fusion franco-mexicaine du couple est tout sauf ordinaire! Le jour, le restaurant offre aussi de très copieux sandwiches à emporter.

8 \$\$\$-\$\$\$\$
1314, avenue Maguire



La grande table du Verre Pickl'



Ambre Buvette à Sainte-Foy

SAINTE-FOY

DÉMÉNAGÉ

AMBRE BUVETTE

Le chef Étienne Nadeau et son équipe ont quitté le Vieux-Cap-Rouge pour un nouveau local plus central, à quelques pas du District Gourmet et du marché public de Sainte-Foy, qui abritait jadis un restaurant Valentine. Si on remarque quelques vestiges de la pataterie dans le décor - la longue cuisine ouverte en inox, les panneaux lumineux qui affichent désormais des pochettes d'albums de hip hop plutôt que des choix de trios -, le menu, lui, n'a rien à voir. Le chef évoque l'idée de « fun dining »; une cuisine raffinée, mais dans une atmosphère festive et décontractée, ce qui décrit très bien ce qui vous attend chez Ambre Buvette. L'adresse propose aussi un copieux brunch le weekend.

9 \$\$\$
2860, chemin des Quatre-Bourgeois

THI-CAM NOURCY

Ce très joli café est niché dans la boutique MUST Société du boulevard Laurier. En cuisine, le duo formé de Thi-Cam Nhung Lê et Nicolas Nourcy propose une formule café et cantine asiatique: viennoiseries, sandwiches et *bánh mì*, soupes asiatiques, dumplings frits et rouleaux impériaux. Un must!

10 \$-\$\$
2785, boulevard Laurier

LE DISTRICT GOURMET SAINTE-FOY

Inaugurée en 2021 au rez-de-chaussée de la tour QG Sainte-Foy, cette superbe halle gourmande regroupe sous un même toit de quoi ravir tous les fins gourmets: cuisine italienne (Fiorella, du chef Laurent Godbout), française (L'Atrium) et japonaise (Kaiji), burgers (Mlle Inès), cocktails (Bar La Plage) et bien plus. À découvrir!

11 \$\$-\$\$\$
990, route de l'Église, 1^{er} étage

CAP-ROUGE

LES BOTANISTES

C'est un peu étonnant de trouver un aussi beau (et bon!) restaurant dans le prolongement d'un centre de jardinage, à Cap-Rouge de surcroît. La cheffe Émeline Péro (ex-Saint-Amour) signe un menu tout en fraîcheur qui, comme chez son adresse sœur Chez Boulay, braque les projecteurs sur les produits du terroir local.

12 \$\$\$
2010, avenue Jules-Verne

COLIBRI

Thomas Casault, membre du duo électro Fjord et l'un des associés derrière les populaires Honō Ramen et Honō Izakaya, lance ici un concept de restauration rapide durable utilisant des ingrédients locaux. Sandwiches, salades et bols savoureux et vivifiants à consommer sur place, à emporter ou en livraison.

13 \$-\$\$
955, route Jean-Gauvin

SUSHIBOX

Établi depuis 15 ans à Cap-Rouge, Sushibox compte parmi les meilleurs restaurants de sushis à Québec. Depuis l'été 2023, le restaurant nous accueille dans sa magnifique salle à manger complètement redessinée, où l'on peut accompagner notre repas d'un des excellents cocktails de la maison.

14 \$\$
955, route Jean-Gauvin



Les Botanistes

L'ANCIENNE-LORETTE

ASHTON

On ne pouvait quand même pas faire un guide des meilleures adresses de Québec sans parler d'Ashton. Celui-ci, déjà passé à l'histoire, est le tout premier restaurant de la chaîne, ouvert en 1976 par Ashton Leblond, juste en face de la roulotte à patates grâce à laquelle il s'est fait connaître.

16 \$\$
6380, boulevard Wilfrid-Hamel

LORETTEVILLE

SUPER SUPER

Difficile de ne pas être attiré par la devanture colorée de Super Super. Récemment installée sur la rue Racine, à Loretteville, l'épicerie-comptoir propose une sélection de prêt-à-manger et prêt-à-cuisiner, des charcuteries artisanales de La Charcuterie Fermière, des conserves maison et bien d'autres délices. Le midi, on s'arrête pour dévorer un décadent mac & cheese (servi avec un choix de garnitures) ou un bon sandwich. Vite fait, bien fait, comme on aime!

16 \$\$
197, rue Racine



Super Super à Loretteville



Grillades à la yatista chez Sagamité Wendake

WENDAKE

SAGAMITÉ WENDAKE

Dévastée par les flammes en 2018, l'institution de Wendake renaît de ses cendres dans une nouvelle incarnation plus spacieuse et plus moderne tout en préservant sa vocation de toujours : célébrer et mettre en lumière la culture et les traditions des Premières Nations, plus particulièrement celles de la communauté Huronne-Wendat. On peut y manger plusieurs mets traditionnels, dont le *yatista* (pièces de gibier grillées à la potence à la table) et l'incontournable soupe sagamité, qui donne son nom à l'établissement.

17 \$\$-\$\$\$
10, boulevard Bastien

NEUFCHÂTEL EST-LEBOURGNEUF

RESTAURANT HECTOR

Depuis 1952, le casse-croûte du « Gros Hector » se targue d'offrir un *fast food* préparé avec des ingrédients de qualité. La spécialité de l'établissement : le pain à la viande, un hot dog garni de viande hachée assaisonnée selon une recette gardée jalousement de génération en génération.

18 \$
55, boulevard Louis-XIV

CHARLESBOURG

LE MEXICAIN

Lors de notre passage, une délégation de travailleurs mexicains étaient venus faire le plein de produits de chez eux, côté épicerie, ce qui en dit long sur l'authenticité du lieu. Pour notre part, on s'est régalé des *tacos al pastor* et *barbacoa*, arrosés bien sûr de sodas Jarritos.

19 \$\$
1000, rue de l'Oise



Poulet frit coréen chez Chicken & Bap

BEAUPORT

CHICKEN & BAP

Et si on vous disait que le meilleur poulet frit coréen de Québec se trouvait à Beauport? Arrivés au Québec il y a quelques années, Sukmin et Yuri ont eu l'excellente idée d'offrir un petit bout de leur culture aux habitants de la capitale. Les néophytes opteront pour le poulet frit original (sans sauce) ou crème oignon, mais on ne saurait trop vous recommander le poulet frit yangnyeom, nappé d'une sauce aigre-douce épicée au gochujang, une pâte de piment fermentée très populaire en Corée. Bon à s'en lécher les doigts!

20 \$\$-\$\$
1045, avenue Larue

LAC-BEAUPORT

L'ILÔT REPÈRE GOURMAND

Le restaurant du *resort* bien-être Entourage sur-le-Lac propose une cuisine saine et pleine de saveur dans un magnifique local avec vue sur le Lac-Beauport.

21 \$-\$\$\$
99, chemin du Tour-du-Lac,
Lac-Beauport

JACQUES-CARTIER

LES GAMINES

NOUVEAU

Autrefois logées au verger du Domaine Orléans, Les Gamines ont déménagé leurs pénates à Stoneham-et-Tewkesbury l'automne dernier. Les généreuses gaufres, sucrées ou salées et garnies d'ingrédients locaux et de saison, sont la spécialité de ce charmant petit café au décor rustique-moderne.

22 \$\$
98, 1^{re} avenue, Stoneham-
et-Tewkesbury

MICROBRASSERIE LA SOUCHE

Construite en plein nature, la micro-brasserie propose en tout temps 16 lignes de fûts brassés sur place et, pour les accompagner, un menu pub gourmand avec une nouvelle « poutine mystère » toutes les semaines.

23 \$\$
22, 1^{re} Avenue, Stoneham-
et-Tewkesbury

CÔTE-DE-BEAUPRÉ

BRASSEURS DES MONTS

On associe généralement les micro-brasseries à la cuisine de pub. Ici, le chef Philippe Morissette, un vétéran du resto pirate Patente et Machin et du Mouton Noir à Baie-Saint-Paul, propose une approche plus gastronomique. À quelques pas des pentes du Mont-Saint-Anne, dans la petite municipalité de Saint-Ferréol-les-Neiges, le Brasseur des Monts a des airs de grand chalet moderne, ce qui le désigne tout particulièrement pour un après-ski mémorable. Outre le menu fort alléchant, l'excellente bière brassée sur place est aussi digne de mention.

24 \$\$
3069, avenue Royale,
Saint-Ferréol-les-Neiges

CAFÉ APOLLO

Gabrielle Pilotto et Matthieu Charland, un couple de globe-trotteurs et amoureux du café, ont profité du grand projet de revitalisation du centre-ville de Sainte-Anne-de-Beaupré pour ouvrir un très joli café troisième vague et caviste, à quelques pas de la Basilique Sainte-Anne-de-Beaupré, au grand bonheur des locaux comme des visiteurs.

25 \$\$
10013, avenue Royale,
Sainte-Anne-de-Beaupré



Les fameuses gaufres du café Les Gamines (© Les Gamines)

LE SHACK À PATATES

Un délicieux casse-croûte de région avec une touche gourmande et une belle sélection de bières de micro. En plus des classiques du genre, la jeune et dynamique équipe propose régulièrement des spéciaux du jour plus gourmands : pizza aux pleurotes, mozzarella et tomates, soupe ramen, etc. Un bel endroit pour casser la dalle après une journée de ski au Mont-Saint-Anne.

26 \$-\$\$
3380, avenue Royale,
Saint-Ferréol-les-Neiges



© Café Apollo

PORTNEUF

BRASSERIE LA FOSSE

Fondée par quatre amis de la région, La Fosse est très fière de faire découvrir les saveurs de la région de Portneuf avec son menu épicurien tout en étanchant votre soif avec ses bières désaltérantes.

27 \$\$
270, rue de l'Église, Donnacona

LA DINETTE DU CAP

Exilés à Deschambault-Grondines pour élever leur petite famille, le chef Étienne McKinnon (ex-Sardines) et sa conjointe Alexandra Fiset, copropriétaire de la ferme maraîchère Les Baigneuses, ont repris les rênes de La p'tite Brûlerie, qu'ils ont transformée en très charmante dinette. La maison propose un très sympathique menu de jour (déjeuners, soupes, sandwichs, pizzas) et accueille à l'occasion des événements plus gastronomiques en soirée, lors desquels le chef laisse libre cours à son talent (et il en a à revendre!). En saison, on mange à l'extérieur dans le jardin, à l'ombre des clochers de l'église Saint-Joseph.

28 \$-\$\$-\$\$\$
109, rue de l'Église,
Deschambault-Grondines



Fromagerie Des Grondines (© Québec, région gourmande / Destination Québec cité)

FROMAGERIE DES GRONDINES

On pleure encore la fermeture de la boutique de Saint-Roch, mais on se console en se rendant directement à la fromagerie pour déguster les merveilleux fromages au lait cru biologique des Grondines, fabriqués avec le lait de leurs propres troupeaux de vaches, chèvres et brebis.

29
274, 2^e Rang Est, Grondines

MICROBRASSERIE LES GRANDS BOIS

Cette excellente microbrasserie a trouvé refuge dans un ancien cinéma construit en 1946. À l'étage, la salle de spectacles de 450 places a vu passer plusieurs grands noms, comme Patrick Watson, Ariane Moffat et Lisa LeBlanc.

30 \$\$
415, rue Tessier Est,
Saint-Casimir

SAINT-AUGUSTIN- DE-DESMAURES

CASSE-CROÛTE CHEZ MICHELINE

On aura beau manger dans tous les plus grands restaurants de la province, il y aura toujours une place spéciale dans notre cœur pour les cantines de bord de route. Sur le bord de la 138, à Saint-Augustin-de-Desmaures, Chez Micheline est un exemple parfait de pataterie comme on les aime. On recommande l'Interburger, un cheese avec rondelles d'oignons et fromage en grains, et la poutine, évidemment!

31 \$
225 QC-138, Saint-Augustin-
de-Desmaures



Lunch à la Dinette du Cap

ÎLE D'ORLÉANS

À 5 km de la ville de Québec, l'île d'Orléans est un véritable paradis des gourmands. Du centre-ville, on peut facilement s'y rendre en voiture ou même à vélo pour les plus hardis (et pour brûler les calories qu'on risque fort d'y ingérer). Une fois passé le pont de l'Île – l'unique lien terrestre vers l'île d'Orléans –, la meilleure façon de découvrir l'Île est de suivre le chemin Royal, qui en longe le pourtour et traverse ses six charmantes municipalités.

PONT DE L'ÎLE-D'ORLÉANS

CHEMIN ROYAL

ROUTE DU MITAN

CHEMIN ROYAL

Parcours Gourmand

- 1 Saint Pierre Le Vignoble
- 2 Vignoble Ste-Pétronille
- 3 Marché Plante / Polyculture Plante
- 4 Chocolaterie de l'Île d'Orléans (Sainte-Pétronille)
- 5 Restaurant La Goéliche
- 6 OhBio-Ferme Jean-Pierre Plante
- 7 Confiturerie Tiguidou
- 8 La Maison de thé de l'Île d'Orléans
- 9 Du Capitaine Ferme Vinaigrerie-Distillerie
- 10 La Midinette
- 11 Resto du Sud
- 12 Les Saveurs de l'Isle d'Orléans
- 13 Fromagerie ferme Audet
- 14 Tour d'observation Saint-François
- 15 Les Fromages de l'isle d'Orléans
- 16 Microbrasserie de l'île d'Orléans – Pub Le Mitan
- 17 Chez Mag, La Fine Cantine
- 18 Domaine Sainte-Famille
- 19 Domaine Steinbach Cidrerie, Gîte et Verger
- 20 Cassis Monna & Filles – La Monnaguette
- 21 Espace Félix-Leclerc



Saint Pierre le Vignoble



Les bonnes fraises de l'île d'Orléans

SAINT PIERRE LE VIGNOBLE

Inauguré en 2019, ce petit vignoble connaît déjà un beau succès. Le chef réputé Laurent Godbout a d'ailleurs créé pour eux de jolis plateaux pour accompagner les dégustations.

1 1007, chemin Royal, Saint-Pierre

VIGNOBLE STE-PÉTRONILLE

Superbe domaine avec vue sur la chute Montmorency, le vignoble a récemment revu son offre culinaire et propose une cuisine d'été avec pizzas napolitaines au four à bois.

2 8705, chemin Royal, Sainte-Pétronille

RESTAURANT LA GOÉLICHE

Sans doute l'une des tables les plus gourmandes de l'île. Commandez au comptoir de la cabane sur le quai pour manger sur la terrasse avec une vue imprenable sur le fleuve.

5 22, rue du Quai, Sainte-Pétronille

MARCHÉ PLANTE/ POLYCLTURE PLANTE

Fraises de l'île en casseaux ou auto-cueillette, fruits et légumes cultivés sur place, produits de l'éclaircie, confitures et ketchups maison, etc. Tout le meilleur de l'île au même endroit !

3 8684, chemin Royal, Sainte-Pétronille

OH-BIO-FERME JEAN-PIERRE PLANTE

Pour d'excellentes fraises bios – les meilleures de l'île, diront certains – en autocueillette ou au kiosque de la ferme, où vous trouverez aussi fruits, légumes et autres délices bios.

6 7441, chemin Royal, Saint-Laurent



Pizza napolitaine au Vignoble Sainte-Pétronille

CHOCOLATERIE DE L'ÎLE D'ORLÉANS (SAINTE-PÉTRONILLE)

Une grande sélection de chocolats et sucreries, mais aussi un populaire bar laitier à l'étage !

4 8330, chemin Royal, Sainte-Pétronille

CONFITURERIE TIGUIDOU

Dans une vieille grange patrimoniale, Tiguidou confectionne de délicieuses confitures artisanales avec des petits fruits cultivés sur l'île. Si bonnes qu'on les mangerait à la cuillère !

7 7007, chemin Royal, Saint-Laurent

LA MAISON DE THÉ DE L'ÎLE D'ORLÉANS

NOUVEAU

La Maison de thé vous convie dans l'un de ses somptueux salons pour vivre l'expérience du thé à l'orléanaise. Ici, les herboristes composent les tisanes à partir d'herbes et de petits fruits cultivés à même le jardin boréal du domaine. N'oubliez pas de réserver votre plateau à étage (aussi offert en version végane)! Note: ouverte de mai à octobre, la Maison de thé accueille également les groupes et événements privés de novembre à décembre.

8 5508, chemin Royal, Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans

DU CAPITAINE FERME & VINAIGRERIE

Vincent Noël crée de délicieux vinaigres balsamiques et vinaigres de fruits, notamment avec le cassis et la gadelle. La boutique est située sur le chemin Royal, mais vous pouvez aussi visiter la ferme et la vinaigrerie-distillerie (sur réservation) en suivant le chemin derrière la boutique.

9 4734, chemin Royal, Saint-Jean

LA MIDINETTE

Nouvellement inaugurée dans l'ancien presbytère qui abritait autrefois La Boulange, cette charmante boulangerie-buvette est le dernier projet des sœurs Monna. Rendez-vous sur la terrasse à l'heure de l'apéro pour un moment inoubliable!

10 4624, chemin Royal, Saint-Jean



L'heure du thé à l'Île d'Orléans (© Vincent Paris)

RESTO DU SUD

Un casse-croûte typique dans une pittoresque cabane au toit rouge perché sur une colline surplombant le fleuve. On recommande la poutine Filles de l'île, avec cheddar de la fromagerie de l'île d'Orléans et sauce poivrée.

11 3681, chemin Royal, Saint-François

LES SAVEURS DE L'ISLE D'ORLÉANS

On y retrouve de nombreux produits de l'île et de délicieux beignes de patates faits sur place et servis encore tout chauds.

12 3536, chemin Royal, Saint-François

FROMAGERIE FERME AUDET

Ferme spécialisée dans les produits au lait de chèvre: fromages, savons et produits pour le corps, mais surtout la crème molle au lait de chèvre. À essayer!

13 554, rue Lemelin et 3501, chemin Royal, Saint-François

TOUR D'OBSERVATION SAINT-FRANÇOIS

Située à l'extrémité Est de l'île, cette tour d'observation de 20 mètres de haut offre un panorama à couper le souffle sur le fleuve et sur la côte de Beauré. On y trouve aussi des toilettes publiques et une délicieuse cantine, Marguerite la Frite.

14 3465, chemin Royal, Saint-François

LES FROMAGES DE L'ISLE D'ORLÉANS

Cette petite fromagerie artisanale fabrique ses fromages selon la méthode traditionnelle des débuts de la colonie. C'est d'ailleurs en costumes d'époque qu'on vous accueille dans la boutique.

15 2950, chemin Royal, Sainte-Famille

MICROBRASSERIE DE L'ÎLE D'ORLÉANS – PUB LE MITAN

On s'y arrête pour la bouffe de style pub pas compliquée, mais surtout pour l'excellente bière de micro et pour la terrasse.

16 2471, chemin Royal, Sainte-Famille



La Midinette, chouette nouvelle boulangerie-buvette

CHEZ MAG, LA FINE CANTINE

L'inimitable Chez Mag a profité de la pause hivernale pour se refaire une beauté. On peut maintenant faire la queue devant une toute nouvelle cabane à la fine pointe pour mettre la main (et surtout la dent!) sur une des décadentes guédilles et poutines au homard qui font la renommée de l'endroit. Autre nouveauté: le comptoir Maglacierie, installé dans une cabane voisine, propose de délicieuses barres glacées aux petits fruits de l'île. Un délice! *Ouvert de mai à octobre

17 2460, chemin Royal,
Sainte-Famille



Poutine et guédille au homard à la cantine Chez Mag

VIGNOBLE DOMAINE SAINTE-FAMILLE

Un nouveau venu sur l'île, le Domaine Sainte-Famille propose toute une gamme de cidres, vins et liqueurs, qu'on peut déguster aux tables de pique-nique et dans les chaises Adirondak disposées dans le verger. Un endroit enchanteur!

18 2388, chemin Royal,
Sainte-Famille



Dégustation avec vue au Vignoble Isle de Bacchus

DOMAINE STEINBACH CIDRERIE, GÎTE ET VERGER

La terrasse du Domaine Steinbach – avec bar à cidres en prime – offre l'une des plus belles vues au nord de l'île. On peut aussi passer la nuit au domaine dans l'une des quatre chambres logées dans une maison ancestrale, voisine de la cidrerie.

19 1865, chemin Royal,
Saint-Pierre



La crème molle au cassis de Cassis Monna & Filles

VIGNOBLE ISLE DE BACCHUS

Parmi les pionniers de la viticulture au Québec, le vignoble tient son nom de l'ancienne appellation que Jacques Cartier en personne avait donnée à l'île en 1535: l'Isle de Bacchus.

20 1335, chemin Royal,
Saint-Pierre

CASSIS MONNA & FILLES – LA MONNAGUETTE

Fondée par Louis Monna il y a plus de 30 ans, l'entreprise familiale est aujourd'hui gérée par ses deux filles, Catherine et Anne. En plus d'une foule de produits à base de cassis vendus à la boutique, la maison propose toute une offre gourmande aux visiteurs avec son restaurant La Monnaguette. La crème glacée molle au cassis est aussi un must!

21 1225, chemin Royal,
Saint-Pierre

ESPACE FÉLIX-LECLERC

Musée et centre de diffusion consacré à l'œuvre d'un des plus célèbres habitants de l'île, Félix Leclerc. Parce qu'il faut aussi nourrir notre culture!

22 1214, chemin Royal,
Saint-Pierre

Calendrier des événements

2025



Entre deux bouchées, ce ne sont pas les événements qui manquent à Québec pour vous dégourdir les jambes et brûler quelques calories. En voici quelques-uns à ne pas manquer!

HIVER

Grand Marché de Noël

📅 Novembre-décembre 📍 Le Grand Marché de Québec

Le Marché de Noël allemand de Québec

📅 Novembre-décembre 📍 Vieux-Québec

Carnaval de Québec

📅 Février 📍 Vieux-Québec

Toboggan

Infos à venir

Igloofest

📅 Mars 📍 Place Jean-Béliveau

Pentathlon des neiges

📅 14-23 février 📍 Plaines d'Abraham

PRINTEMPS

Carrefour International de Théâtre

📅 Mai-juin 📍 Plusieurs salles et lieux publics

Manif d'art - La biennale de Québec

📅 Février à avril 📍 Vieux-Québec et Vieux-Port



AUTOMNE

Fierté de Québec

Infos à venir

Festival de cinéma de la Ville de Québec

Infos à venir

Québec Table Gourmande

Infos à venir

Festival Québec en toutes lettres

📅 Octobre

ÉTÉ

KWE! À la rencontre des peuples autochtones

📅 13-15 et 21 Juin 📍 Place Jean-Béliveau

La Fête nationale du Québec

📅 23-24 juin 📍 Plaines d'Abraham

Pow Wow international de Wendake

📅 27-29 Juillet 📍 Wendake

Festival d'été de Québec

📅 3-13 Juillet 📍 Vieux-Québec

Grands Feux Loto-Québec

📅 Juillet-août 📍 Place des Canotiers

ComediHa! Fest

📅 Août 📍 Espace 400° et en salles

Fêtes de la Nouvelle-France

📅 7-10 Août 📍 Parc de l'Esplanade

Le Festibière de Québec

📅 14-17 Août 📍 Le Quai de l'Espace 400°

Festival Envol et Macadam

📅 Septembre 📍 Plusieurs lieux



À FAIRE OU À VOIR

Passages insolites
 Places éphémères
 Musée national des beaux-arts du Québec
 Musée de la civilisation
 Monastère des Augustines
 Plaines d'Abraham
 Les glissades de la Terrasse Dufferin
 Le Grand Marché de Québec
 Aquarium du Québec
 Wendake
 Parc de la Chute-Montmorency
 Parc national de la Jacques-Cartier
 Village Vacances Valcartier
 Sanctuaire de Sainte-Anne-de-Beaupré
 Station Touristique Stoneham
 Mont-Saint-Anne
 Et bien plus encore!



LIENS UTILES / INFORMATIONS

Tastet
tastet.ca

Québec cité, l'accent d'Amérique
quebec-cite.com

Ville de Québec
ville.quebec.qc.ca

Réseau de transport de la Capitale
rtcquebec.ca



Le petit
TASTET

Guide gourmand de Québec et ses environs

Rédaction: Mikael Lebleu
Photos: Mikael Lebleu (sauf indication contraire)
Direction artistique et illustrations: Simon L'Archevêque
Gestion de projet: David Badiane et Laura Manzi

Produit en collaboration avec Destination Québec cité

© 2024-2025 TASTET