



Le Nantua

Bonne nouvelle pour les nostalgiques de Chez Delmo : leurs plats préférés de poisson et de fruits de mer sont désormais offerts dans un nouvel établissement, Le Nantua.

Véritable institution du Vieux-Montréal, le restaurant qui a fermé ses portes à la fin de 2004 attirait les amateurs de bonne chère depuis 72 ans, notamment avec son saumon poché et sa réputée crème de tomate.

Situé à quelques pas de l'ancien local de son vénérable prédécesseur, rue Notre-Dame Ouest, le Nantua met de l'avant plusieurs atouts qui ont fait la réputation de Chez Delmo, incluant un même souci de fraîcheur et un menu rempli de valeurs sûres. Ce n'est pas étonnant quand on sait que le propriétaire Simon Desjeans, le chef Enzo Bertoli et plusieurs autres employés du Nantua sont des anciens de Chez Delmo.

Si la cuisine se place sous le signe de la continuité, l'aménagement quant à lui est totalement nouveau. Le Nantua mise sur un look contemporain avec son décor épuré, favorisant les tons de crème et ponctué par un imposant bar de granite.

- JL

Le Nantua
275, Notre-Dame O.
288-4288