



# Barroco

Avec sa déco un peu chargée mais chaleureuse, le Barroco poursuit les traditions du quartier, très vieilles pierres, arabesques et brocarts. Sa carte est sage et courte, mais se révèle dans l'assiette, notamment grâce à des viandes cuites parfaitement et des assaisonnements qui visent juste. Brandade de cabillaud, tartare de bison... On est résolument dans un univers culinaire français, même si c'est aussi dans ce restaurant qu'on sert la meilleure entrecôte chimichurri en ville. Malgré le style à l'ancienne, la clientèle est jeune, à la mode. Bref, on y est dans le nouveau Vieux-Montréal.

À ne pas rater, la banquette en demi-lune, qui donne au repas une ambiance d'une autre époque. Pour le mieux.

- Pour sortir dans un décor étudié, bien fréquenté, tout en mangeant de bons plats savoureux.
- Pour un tête-à-tête où l'on peut risquer de rencontrer des connaissances. Même un lundi.
- Une des tables intéressantes du Vieux-Montréal à recommander à vos amis touristes en visite.



Ouvert le soir, tous les jours

## Barroco

312, rue Saint-Paul Ouest  
Montréal  
514 544-5800  
[www.barroco.ca](http://www.barroco.ca)