Le Guide Ultime des Adresses Secrètes pour le Déjeuner à Montréal : Des Perles de Quartier pour Vos Réunions d'Affaires

By 2727 Coworking Publié le 7 mai 2025 30 min de lecture

Le Guide Ultime des Adresses Secrètes pour Déjeuner à Montréal : Des Joyaux de Quartier pour Vos Réunions d'Affaires

Introduction

Montréal est une ville qui prospère grâce à sa culture culinaire – même pendant la journée de travail. Les déjeuners d'affaires ici sont bien plus qu'une simple bouchée rapide ; ce sont des occasions de tisser des liens, d'impressionner et d'élaborer des stratégies dans un cadre détendu. Tandis que les touristes affluent vers les établissements célèbres, les professionnels locaux connaissent la valeur de ces adresses discrètes où l'on peut converser confortablement autour d'une excellente cuisine. Dans ce guide, nous avons sélectionné une collection de **joyaux cachés de Montréal pour le déjeuner** à travers divers quartiers. Chaque restaurant offre quelque chose d'unique – que ce soit une ambiance calme idéale pour la négociation, un agencement propice aux réunions de groupe, ou simplement un service exceptionnel qui fait que chaque invité se sent valorisé.

Nous avons organisé le guide par quartier, afin que vous puissiez facilement trouver un endroit pratique, que vous soyez dans le centre-ville animé ou sur le Plateau éclectique. Pour chaque établissement, vous trouverez des détails sur l'emplacement, la cuisine, l'ambiance, les raisons pour lesquelles il est parfait pour les déjeuners d'affaires, la fourchette de prix, les plats emblématiques et les commodités adaptées aux affaires (comme le Wi-Fi ou les salles privées). Enfin, un tableau comparatif à la fin résume ces détails clés en un coup d'œil. Plongeons dans les secrets les mieux gardés de Montréal pour le déjeuner – votre prochaine réunion productive ou opportunité d'impressionner un client pourrait bien se trouver dans l'un de ces favoris locaux !

Joyaux du Centre-Ville et du Quartier des Affaires

! https://www.mtl.org/en/experience/great-places-business-lunch L'intérieur *Art Déco* méticuleusement restauré du **Restaurant Île de France** respire la sophistication, mêlant cuisine moderne et atmosphère élégante des années 1930 (Source: mtl.org). Niché au 9e étage du 1500, boulevard Robert-Bourassa, au cœur du centre-ville, cet endroit est véritablement caché à la vue de tous. Son emplacement dans l'arrondissement de **Ville-Marie** est central pour les gens d'affaires, et pourtant le lieu semble à des mondes des rues animées en contrebas. **Côté cuisine**, attendez-vous à un mélange de plats d'inspiration française et contemporains – la cuisine raffinée et les cocktails artisanaux sont à l'honneur, ce qui facilite l'impression d'un client lors d'un déjeuner. L'*atmosphère et le décor* volent la vedette : pensez aux sols en marbre, aux grands luminaires et à une salle à manger calme et raffinée, suffisamment silencieuse pour des discussions confidentielles. **Pourquoi il est idéal pour les réunions d'affaires :** L'Île de France offre un *environnement sophistiqué mais accueillant* où vous pouvez discuter d'affaires sans avoir à crier (Source: mtl.org). Un service professionnel et une carte des vins étendue préparent le terrain pour une réunion réussie.

Fourchette de prix : $$ à $$$ (c'est une expérience haut de gamme, mais les options de table d'hôte du midi offrent un bon rapport qualité-prix). Les **plats remarquables** incluent leurs interprétations modernes des classiques français – si disponible, le *plat du jour* du chef est toujours un choix fiable. **Commodités adaptées aux affaires :** En tant qu'établissement haut de gamme, les réservations sont recommandées ; le personnel est très accommodant aux besoins d'horaire, et l'ambiance calme est pratiquement une commodité en soi pour ceux qui ont besoin de concentration.

! https://www.mtl.org/en/experience/great-places-business-lunch Haut perché au-dessus du centre-ville, à Place Ville Marie, **Hiatus** offre une expérience culinaire avec une perspective littérale. Perché au 46e étage (oui, *46e !*), Hiatus sert une cuisine raffinée d'inspiration japonaise accompagnée de vues panoramiques sur la ligne d'horizon de Montréal (Source: mtl.org). Situé au **1 Place Ville Marie**, ce nouveau joyau est connu des initiés mais reste discret pour beaucoup – on ne devinerait pas qu'un élégant restaurant pour le déjeuner se trouve au sommet de cette tour de bureaux. **Cuisine :** une fusion de techniques japonaises avec des ingrédients locaux, donnant des assiettes artistiques de style bento et des options de sushis frais aussi beaux que délicieux. L'**atmosphère** est moderne et tranquille – accents de bois naturel, fenêtres du sol au plafond et un décor serein et minimaliste qui laisse la vue parler. Malgré le cadre élevé, l'ambiance reste axée sur les affaires et non touristique. **Idéal pour les réunions d'affaires car :** Hiatus combine *élégance et professionnalisme*, offrant des **salles de réunion privées** pour des déjeuners plus confidentiels et un *service impeccable* qui comprend le rythme d'une journée de travail (Source: mtl.org). Vous pouvez discuter de stratégie sans interruption, ou même projeter une présentation dans une salle privée si nécessaire. **Fourchette de prix :** $$$ (le prix premium s'accompagne de l'emplacement et du service premium). **Plats remarquables :** Le menu change au gré des inspirations saisonnières, mais leurs **plateaux de sushis** et leurs amuse-bouches inventifs (comme l'aubergine glacée au miso) se distinguent. N'oubliez pas de siroter leur cocktail au thé vert – un clin d'œil subtil au thème japonais. **Commodités :** Hiatus est l'un des rares endroits pour le déjeuner avec des salles de réunion dédiées et des capacités audiovisuelles, en plus de la commodité d'être au cœur du quartier des affaires (ce qui facilite l'accès pour les participants). Le Wi-Fi fiable et le calme absolu à cette hauteur en font un lieu parfait pour un déjeuner de travail ou une démonstration par appel vidéo.

Jatoba (Centre-ville – Square Phillips)

Si vous cherchez à impressionner un client avec un joyau caché au cœur du centre-ville, **Jatoba** est un candidat de premier plan. Niché sur la rue du Square-Phillips, Jatoba propose un menu fusion japonais haut de gamme dans un espace absolument magnifique (Source: tastet.ca). **Emplacement :** 1184 Place Phillips, au cœur du quartier des affaires mais quelque peu discrètement situé (de

nombreux passants ne réaliseraient pas qu'un restaurant haut de gamme se trouve à l'intérieur). **Cuisine :** Cuisine de bistrot japonais avec une touche montréalaise – un mélange inventif de sushis, de fruits de mer et de grillades conçu par le chef étoilé Olivier Vigneault (Source: marriott.com). Des sashimis délicats aux dumplings savoureux, le menu regorge de *plats addictifs* destinés à être partagés (Source: blog.mtl.org). **Ambiance et décor :** L'intérieur trouve un équilibre entre luxuriant et professionnel. Vous dînez sous des plantes suspendues et des lanternes dans un espace *pittoresque* mais qui conserve un poli exécutif (Source: blog.mtl.org). Le jour, il est inondé de lumière naturelle ; la nuit, il est intime – mais dans tous les cas, vous pouvez converser à volume normal. **Pourquoi c'est excellent pour les affaires :** Jatoba est *populaire auprès des locaux pour les déjeuners d'affaires* (Source: blog.mtl.org), grâce à sa combinaison de service courtois et d'agencement des sièges qui convient aussi bien aux petites réunions qu'aux groupes plus importants. L'ambiance est suffisamment animée pour être intéressante, mais jamais si bruyante que vous ne puissiez pas entendre vos convives. C'est le genre d'endroit où emmener un partenaire ou un client que vous voulez impressionner – comme le note un expert local, *un portefeuille assez bien garni charmera votre invité ou impressionnera la galerie, garanti* (Source: tastet.ca). En d'autres termes, c'est une dépense qui rapporte lorsqu'il s'agit de conclure une affaire. **Fourchette de prix :** $$$ (attendez-vous à des prix haut de gamme ; de nombreux déjeuners sur compte de dépenses ont lieu ici). **Plats remarquables :** Le *plateau de fruits de mer signature* de Jatoba est réputé comme un spectacle, débordant d'huîtres fraîches, de tartares et d'autres délices de l'océan (Source: tastet.ca). Leurs cocktails créatifs et une *terrasse* estivale parfaite pour une réunion client plus décontractée par temps chaud sont également notables (Source: tastet.ca). **Avantages pour les affaires :** Bien que Jatoba n'ait pas de salles privées, il peut accueillir des groupes avec réservation préalable, et le service est bien synchronisé avec les horaires d'affaires. Il y a même un **code vestimentaire chic décontracté** (pas de jeans) (Source: marriott.com) qui maintient subtilement l'atmosphère professionnelle. Les réservations sont fortement recommandées, surtout pour le déjeuner, afin de garantir une place en temps voulu.

Le Pois Penché (Centre-ville – Golden Square Mile)

Une brasserie française chic que de nombreux touristes négligent, **Le Pois Penché** donne l'impression d'être une tranche de Paris nichée au centre-ville de Montréal. Situé au **1230, boul. de Maisonneuve Ouest** (près de la rue Peel), cette institution du *Golden Square Mile* sert des classiques culinaires français depuis 2007 (Source: lepoispenche.com) (Source: bonjourquebec.com). **Cuisine :** Cuisine de bistrot français traditionnelle – pensez steak-frites, bouillabaisse, foie gras, et un bar à fruits de mer exceptionnel avec des huîtres fraîches et des tours de fruits de mer. C'est le genre de menu qui satisfait les clients désireux de quelque chose de classique et d'élégant. **Ambiance et décor :** En entrant au Pois Penché, vous êtes accueilli par

l'apparence d'une brasserie parisienne des années 1940 – sols carrelés noir et blanc, banquettes en cuir rouge et un long bar étincelant. La salle à manger est spacieuse et de conception **néoclassique**, ce qui signifie que même lorsqu'elle est occupée, il y a un sentiment de grandeur et une capacité à converser confortablement. Il y a un *charme montréalais* palpable ici, un mélange d'élégance européenne et de chaleur locale (Source: bonjourquebec.com). **Attrait pour les réunions d'affaires :** Le Pois Penché est *un excellent choix pour les rassemblements décontractés ou les événements spéciaux* (Source: mtl.org). Pour les réunions de jour, il offre un cadre raffiné mais sans prétention où les collègues peuvent parler librement. Fait important, il dispose d'une **salle à manger privée chaleureuse et rustique** adjacente à sa vaste cave à vin – pouvant accueillir de 20 à 70 invités – ce qui est parfait pour des présentations ou des déjeuners d'équipe plus importants en toute intimité (Source: blog.mtl.org). Peu de joyaux cachés ont une telle capacité. La salle à manger régulière est également adaptée aux groupes ; les tables sont bien espacées et les réservations pour les groupes peuvent être faites facilement. **Fourchette de prix :** $$ (modéré à haut de gamme ; vous pouvez vous attendre à des plats principaux dans la fourchette de 20 à 30 $, avec de bonnes offres de déjeuner à prix fixe souvent disponibles). **Plats remarquables :** La *bouillabaisse* y est un point fort, débordant de fruits de mer et de saveurs provençales, et leur steak-frites est un classique fiable et bien exécuté. Ne manquez pas le bar à fruits de mer si votre groupe apprécie les produits de la mer ; c'est l'un des meilleurs du centre-ville (Source: blog.mtl.org). **Commodités :** Outre la salle privée et le bar complet, Le Pois Penché propose également des menus de groupe sur demande, ce qui peut simplifier la commande pour les groupes d'affaires (Source: blog.mtl.org). Le personnel est expérimenté avec la clientèle d'affaires, vous pouvez donc vous attendre à un service efficace qui vous permettra de retourner au bureau à temps si nécessaire.

Café Parvis (Centre-ville – Quartier des Spectacles)

Toutes les réunions d'affaires ne nécessitent pas de nappes blanches – parfois un *café décontracté mais élégant* est le cadre parfait, et le **Café Parvis** offre exactement cela. Situé au **433, rue Mayor**, dans une rue latérale calme près de la Place des Arts, Parvis est un favori local que de nombreux touristes dépassent simplement, ignorant l'oasis de verdure à l'intérieur. **Cuisine :** Parvis se spécialise dans les plats légers – pizzas gourmandes, salades fraîches et plats de saison qui changent fréquemment. Le menu est *délicieux et accessible*, ce qui signifie qu'il y en a pour tous les goûts et que cela ne vous ruinera pas (Source: tastet.ca). C'est idéal pour une bouchée rapide ou un déjeuner plus long, selon votre emploi du temps. **Ambiance et décor :** Ce café dispose d'un *magnifique espace orné de plantes*, astucieusement conçu par le designer local Zébulon Perron (Source: tastet.ca). Le jour, la lumière du soleil inonde l'espace, donnant vie à la myriade de plantes en pot et de verdure suspendue ; la nuit (si jamais vous revenez pour des verres après le travail), il

est doucement éclairé et confortable. L'ambiance est **élégante et chaleureuse** – vous obtenez une atmosphère branchée sans la prétention. Un mélange de tables basses, de canapés et de sièges de bar signifie que vous pouvez choisir un endroit qui correspond à votre style de réunion. **Adapté aux affaires :** Nous adorons Parvis pour les réunions informelles et les séances de brainstorming. C'est devenu un *incontournable du centre-ville* pour les professionnels qui veulent un cadre détendu (Source: tastet.ca). Vous pouvez réellement vous entendre parler ici, car la musique et les niveaux de bruit restent modérés, et il y a des recoins cachés parfaits pour une conversation en tête-à-tête. Pour des besoins plus formels, Parvis offre même quelque chose de rare pour un café : des **salles de conférence disponibles à la location** à l'étage (Source: montrealcentreville.ca). Cela signifie que vous pouvez passer du déjeuner à un espace de réunion privé si vous avez besoin de présenter des diapositives ou d'avoir une discussion d'équipe. **Fourchette de prix :** $-$$ (très raisonnable ; vous pourriez dépenser environ 15-20 $ par personne pour le déjeuner). **Plats remarquables :** Leur pizza du jour est souvent inventive (les garnitures vont des fromages gourmands aux légumes de saison), et les salades variées sont fraîches et généreusement proportionnées. Le café est également de première qualité, si vous avez besoin d'un espresso après le repas. **Commodités :** Le Wi-Fi gratuit est disponible, car Parvis sert également de lieu de travail à distance pour beaucoup – vous remarquerez des ordinateurs portables l'après-midi. Ces *salles de réunion à louer* (un énorme avantage pour un joyau caché) sont équipées de matériel audiovisuel pour les présentations. Il est judicieux de réserver une table à l'heure du déjeuner, car les employés de bureau locaux remplissent l'endroit, mais le roulement est rapide. Dans l'ensemble, Parvis combine le charme décontracté d'un café avec juste assez de professionnalisme pour en faire un incontournable pour les déjeuners d'affaires informels.

Classiques du Vieux-Montréal avec une Touche d'Originalité

LOV (Vieux-Montréal – Rue McGill)

Pour les équipes qui incluent des végétariens, ou toute personne ayant envie d'un déjeuner sain mais chic, **LOV** est une aubaine. Abréviation de « Local Organic Vegetarian », LOV est un restaurant à base de plantes qui a conquis même les carnivores les plus dévoués (Source: blog.mtl.org). Son emplacement original au **464, rue McGill** (à la limite du quartier des affaires du Vieux-Montréal) est un *espace lumineux aux hauts plafonds* rempli de plantes suspendues et d'un décor moderne blanc et bois (Source: blog.mtl.org). **Cuisine :** Plats végétariens et végétaliens élaborés avec créativité. Le menu va des copieux **burgers végétariens et poutine** (oui, une poutine végétarienne !) aux salades colorées, pâtes fraîches et versions végétaliennes de plats réconfortants. Comme l'accent est mis sur les ingrédients locaux et biologiques, le menu change de saison en saison, mais chaque plat est

magnifiquement présenté – idéal si vous recevez des clients soucieux de leur santé ou si vous voulez simplement un repas léger et énergisant avant de retourner au travail. **Ambiance :** Le décor de LOV est presque fantaisiste – imaginez un jardin botanique rencontré un bistrot. La lumière du jour traverse de grandes fenêtres, illuminant les meubles pastel. L'ambiance est calme et stimulante, ce qui facilite les conversations et les rend plus joyeuses. L'espace est vaste et les tables ne sont pas entassées, ce qui donne un sentiment d'intimité même sans murs. **Attrait pour les réunions d'affaires :** C'est *l'endroit* pour un déjeuner d'affaires réfléchi. Il témoigne d'une considération pour les collègues ou les clients ayant des préférences alimentaires, et prouve que « végétarien » à Montréal peut toujours être gastronomique. Selon le bouche-à-oreille local, *même les mangeurs de viande adoreront les plats réconfortants* ici (Source: blog.mtl.org) – vous n'avez donc pas à craindre que quelqu'un reparte insatisfait. Le service est amical et bien informé sur les ingrédients (utile si quelqu'un a des allergies). C'est relativement calme, surtout pendant le creux du midi, ce qui permet aux discussions de se dérouler facilement. **Fourchette de prix :** $$ (la plupart des plats principaux entre 15 et 25 $, ce qui est tout à fait raisonnable compte tenu de la qualité et de l'emplacement au centre-ville). **Plats remarquables :** Leurs **frites au kimchi** et l'*amuse-bouche de pleurotes « sucette » frits* sont populaires à partager. La salade César LOV (faite avec du chou frisé et des « croûtons » de tofu grillé) est un plat signature, et pour le dessert, le cheesecake végétalien surprend souvent les invités – on ne devinerait jamais qu'il est sans produits laitiers. **Commodités :** Les réservations sont acceptées et recommandées pour les groupes. LOV peut accueillir de plus grandes fêtes et propose même des **menus de groupe** (Source: blog.mtl.org) si vous souhaitez une sélection prédéfinie pour plus d'efficacité. Bien que ce ne soit pas un lieu axé sur la technologie, ils ont le Wi-Fi si nécessaire. Bonus – l'espace aéré en fait une bonne option pour une séance de travail ; il ne serait pas déplacé d'apporter un ordinateur portable ou des documents à consulter pendant que vous dînez.

Graziella (Vieux-Montréal – Rue McGill)

Niché dans un bâtiment historique de la rue McGill, à quelques pas de la Basilique Notre-Dame, le **Restaurant Graziella** est le genre de restaurant italien élégant que seuls les initiés semblent connaître. La cheffe Graziella Battista dirige ce *magnifique restaurant depuis 2008* (Source: tastet.ca), et il est resté un favori discret des professionnels locaux du Vieux-Montréal. **Emplacement :** 116 Rue McGill, en plein cœur du quartier des affaires du Vieux-Montréal, mais quelque peu discret de l'extérieur – un clin d'œil et vous pourriez manquer l'enseigne modeste, mais à l'intérieur vous attend un espace vraiment impressionnant. **Cuisine :** Italienne haut de gamme axée sur la simplicité et la tradition. Le menu de Graziella propose des pâtes classiques (faites maison) et des plats de saison mettant en valeur des ingrédients frais du marché. Il est fréquemment cité comme servant l'une des *meilleures cuisines italiennes de Montréal*, réputé pour

la pureté de ses saveurs et son respect de l'héritage culinaire italien (Source: tastet.ca). **Ambiance et décor :** La salle à manger est *chic et impressionnante* – hauts plafonds, art contemporain aux murs et un agencement qui semble intime malgré la grandeur de la pièce. Les tables sont dressées de nappes impeccables, et tout dégage une certaine *élégance discrète*. Pourtant, ce n'est pas guindé ; l'ambiance est accueillante et chaleureuse. Comme le note une critique, Graziella est apprécié pour son *atmosphère invitante et sa nature généreuse*, et notamment parce que « l'on peut s'entendre parler » même lorsque le restaurant est plein (Source: tastet.ca). Cela le rend parfaitement adapté aux conversations pendant le déjeuner. **Pourquoi c'est idéal pour les affaires :** Intimité et professionnalisme. Le personnel de Graziella est d'un professionnalisme consommé – ils connaissent de nombreux habitués par leur nom et traitent les nouveaux venus avec le même soin. Le service est attentif mais jamais intrusif, et le repas est bien chronométré si vous mentionnez que vous devez retourner au bureau. L'endroit est suffisamment calme pour des discussions sensibles, et le cadre raffiné ne manquera pas d'impressionner un client ou un partenaire, surtout s'il apprécie la haute cuisine. **Gamme de prix :** $$$ (un déjeuner plus haut de gamme, mais qui en vaut la peine pour la qualité ; un déjeuner à prix fixe de deux plats est souvent disponible autour de 30 $, ce qui est une bonne affaire pour ce calibre). **Plats remarquables :** Les habitués raffolent de l'*osso buco*, un jarret de veau braisé lentement qui est devenu un plat signature et incarne le mélange de tradition et d'excellence (Source: tastet.ca). Parmi les autres points forts, citons les pâtes fraîches du jour (si les pappardelles au ragoût d'agneau sont au menu, c'est un incontournable) et les fruits de mer magnifiquement préparés comme le poulpe grillé. **Commodités :** Graziella propose une carte des vins italiens bien choisie, pratique si un peu de vin au déjeuner aide à sceller votre affaire. Bien qu'il n'y ait pas de salles de réunion séparées, l'agencement du restaurant comprend des coins semi-privés. Les réservations sont recommandées, car l'endroit est populaire auprès des connaisseurs. Ils peuvent également accueillir des groupes ; si vous avez un déjeuner d'équipe plus important, appeler à l'avance peut souvent vous permettre d'obtenir une section plus calme du restaurant.

Crew Collective & Café (Vieux-Montréal – Rue Saint-Jacques)

Pour une réunion de travail hors site vraiment unique, pourquoi ne pas faire des affaires dans un ancien hall de banque des années 1920 ? Le **Crew Collective & Café** n'est pas un restaurant typique – c'est un hybride café et espace de coworking – mais il s'est fermement établi comme un lieu extraordinaire pour les rencontres d'affaires à Montréal. **Emplacement :** 360 Rue Saint-Jacques, dans l'impressionnant ancien siège social de la Banque Royale du Canada. De l'extérieur, vous voyez une imposante façade néoclassique ; à l'intérieur, vous entrez dans un hall caverneux avec des plafonds voûtés de 15 mètres de haut, du marbre partout et des lustres ornés. **Cuisine :** En tant que café, Crew offre une sélection plus décontractée : d'excellents cafés à base d'espresso,

des thés et un assortiment de sandwichs frais, salades, quiches et pâtisseries (beaucoup provenant de boulangeries locales ou faits maison). C'est plus un repas léger qu'un repas à plusieurs plats, mais la qualité est élevée et le menu est parfait pour un déjeuner de travail. Vous pouvez prendre un sandwich bagel gourmand ou un bol de salade copieux ; il y a des options pour tous les régimes. **Ambiance et agencement :** Dès que vous entrez, vous êtes frappé par l'*architecture étonnante de ce bâtiment néo-classique*, qui peut en fait vous faire sentir, vous et vos collègues, *inspirés et productifs* (Source: postcard.inc). De longues tables communes s'étendent à travers l'ancien hall bancaire principal, désormais réaménagé avec un éclairage moderne et des chaises confortables. **Commodités adaptées aux affaires :** Cet endroit a littéralement été conçu pour travailler et se rencontrer. Il y a un **Wi-Fi gratuit ultra-rapide**, et des prises de courant (« des prises à profusion ») à pratiquement chaque siège (Source: postcard.inc). Autour de la périphérie du grand hall se trouvent des cabines semi-privées et même de petites « capsules de silence » où vous pouvez passer un appel. Pour plus d'intimité, Crew Collective propose des **salles de réunion dans les anciennes chambres fortes de la banque** qui peuvent être réservées à l'heure ou à la journée – un endroit mémorable pour présenter un projet à un client, c'est le moins qu'on puisse dire (Source: postcard.inc). Vous pouvez même devenir membre pour un accès complet au coworking, mais pour une réunion ponctuelle, la location d'une salle est facile via leur site web. **Pourquoi c'est idéal pour les réunions d'affaires :** Le dynamisme de la productivité est contagieux ici. Vous verrez souvent des pigistes, des équipes de startups et des cadres partager l'espace harmonieusement. Il est parfaitement acceptable d'avoir un ordinateur portable ou des documents étalés sur la table – en fait, c'est la norme. Si vous avez besoin d'esquisser un concept ou de revoir des documents, personne ne sourcillera. Et si vous voulez juste une conversation décontractée, le bruit ambiant est comme un doux bourdonnement de fond (imaginez l'ambiance d'un café sous un grand dôme) qui offre en fait un peu d'intimité auditive. Un visiteur a noté à juste titre que beaucoup viennent *« juste pour le spectacle — c'est un espace magnifique dans un bâtiment bancaire historique réaffecté. Mais avec du café de torréfacteurs locaux et le Wi-Fi gratuit, c'est aussi un endroit de choix pour travailler. »* (Source: postcard.inc). **Gamme de prix :** $ (très abordable ; un déjeuner ici pourrait coûter 10-15 $ chacun pour un sandwich ou une salade et un café). **Articles remarquables :** Leur *matcha latte* et leurs produits de boulangerie sont très appréciés. Pour le déjeuner, le bagel au saumon fumé ou le sandwich caprese sont des favoris, et ils ont souvent des soupes du jour. **Avantages supplémentaires :** Vous n'avez même pas besoin de faire la queue pour commander – Crew vous permet de **commander en ligne depuis votre table** et vous recevrez une notification pour le récupérer quand il sera prêt (Source: postcard.inc), ce qui est génial si vous ne voulez pas interrompre une réunion. L'environnement est très flexible : vous pouvez commencer par une réunion café qui se transforme facilement en une session de travail avec des ordinateurs portables. Gardez à l'esprit que les places sont attribuées selon le principe du premier arrivé, premier servi

(sauf pour les salles réservables), il est donc judicieux d'arriver un peu tôt pour trouver une bonne table. Dans l'ensemble, Crew Collective & Café est l'incarnation même d'un lieu de déjeuner d'affaires moderne – visuellement époustouflant, incroyablement fonctionnel et indiscutablement « montréalais » dans son mélange de patrimoine et d'innovation.

Le Plateau, Mile End et environs

Barcola Bistro (Mile End)

Dans le quartier artistique du **Mile End**, au milieu des boutiques indépendantes et des galeries, se trouve le **Barcola Bistro**, un véritable joyau de quartier qui combine une cuisine italienne réconfortante avec une atmosphère sereine. Situé au **5607 Avenue du Parc**, le Barcola est facile à manquer – sa devanture discrète ne laisse que peu d'indices sur l'expérience délicieuse qui vous attend à l'intérieur. **Cuisine :** Cuisine authentique du nord-est de l'Italie (la région autour de Trieste), ce qui n'est pas quelque chose que l'on trouve partout à Montréal. Barcola fonctionne un peu comme un *bistro à menu dégustation*, changeant souvent son menu quotidiennement. Généralement, il y aura des pâtes fraîches faites maison, un plat de poisson, un plat de viande et une option végétarienne chaque jour (Source: tastet.ca). La nourriture est copieuse, rustique et débordante de saveurs italiennes authentiques – c'est comme un repas fait maison par une nonna italienne, exécuté avec la finesse d'un bistro. **Ambiance et décor :** Barcola est volontairement discret. L'espace est simple et accueillant, avec peut-être une douzaine de tables et un décor minimaliste qui pourrait présenter des affiches italiennes vintage ou un tableau noir avec le menu du jour. L'ambiance est *accueillante et détendue* (Source: tastet.ca), loin de l'agitation du centre-ville. C'est le genre d'endroit où les conversations coulent facilement ; l'acoustique et la musique de fond douce permettent d'entendre facilement vos compagnons. En effet, Barcola se présente fièrement comme un « bar d'écoute » – un restaurant où l'on peut réellement parler. Ils baissent même la musique lorsque la salle est pleine pour maintenir les niveaux de bruit propices à la conversation. **Adaptation aux réunions d'affaires :** Pour un déjeuner d'affaires plus informel ou une réunion en tête-à-tête, Barcola est fantastique. Il offre une *adresse chaleureuse où l'on peut s'entendre parler* (Source: tastet.ca) – idéal pour un déjeuner de brainstorming avec un collègue ou un point informel avec un client que vous connaissez bien. La touche personnelle ici est significative : vous serez probablement servi par le propriétaire ou le chef eux-mêmes, et ils ne vous presseront jamais. Cela dit, en raison de sa taille intime, Barcola est idéal pour les petits groupes (2-4 personnes). C'est aussi un agréable changement de rythme si vous avez passé la semaine en salles de conférence ; le cadre douillet peut mettre les gens à l'aise. **Gamme de prix :** $$ (modérée ; un prix fixe pour le déjeuner est courant, par exemple soupe + plat principal pour environ 20 $). Compte tenu de la

qualité et de la quantité – portions italiennes ! – c'est un excellent rapport qualité-prix. **Plats remarquables :** Le menu changeant quotidiennement, il n'y a pas un seul plat à recommander, mais les *risottos* et les *gnocchis* (lorsqu'ils sont disponibles) ont des adeptes dévoués. Tout est préparé avec des ingrédients et des techniques italiennes authentiques. À noter également : ils ont une petite mais excellente sélection de vins, principalement italiens, si un verre au déjeuner est de mise. **Commodités :** Pas de commodités high-tech spéciales ici – Barcola reste à l'ancienne. Pas de Wi-Fi annoncé, et vous ne trouverez pas de salles privées. Ce que vous obtenez, c'est un service attentif qui peut ajuster le rythme du repas si vous mentionnez que vous avez un emploi du temps serré. Les réservations sont une bonne idée car les places sont limitées. Le personnel parle couramment l'anglais et le français (plus l'italien, bien sûr), ce qui peut être utile si vous recevez quelqu'un plus à l'aise dans l'une ou l'autre langue.

Cafeden (Petite Italie)

Dans la **Petite Italie**, de nombreux endroits rivalisent d'attention avec des enseignes lumineuses et des terrasses animées – mais **Cafeden** se distingue comme un *trésor discret* parfait pour un déjeuner d'affaires décontracté. Situé au **6576 Boulevard St-Laurent**, juste un peu au nord de la principale artère de la Petite Italie, Cafeden est un restaurant vietnamien familial qui a acquis un statut culte auprès des habitants. **Cuisine :** Cuisine vietnamienne avec une touche du nord, servie dans un style tapas-bistro. C'est l'un de ces restaurants « sympa, bon et pas cher » que les gourmands adorent (Source: tastet.ca). Au menu, vous trouverez des classiques comme les rouleaux impériaux, la savoureuse soupe **pho** (occasionnellement en plat du jour) et des currys aromatiques. Cependant, les vedettes du spectacle – comme tout habitué vous le dira – sont la **salade de papaye verte** et les **ailes de poulet glacées au soja et au miel**, réputées parmi les meilleures de la ville (Source: tastet.ca). Les portions sont idéales pour partager quelques plats, ce qui peut être une approche amusante pour un déjeuner de travail, car chacun peut goûter un peu de tout. **Ambiance et décor :** Fidèle à son nom, Cafeden a une intimité de café. Le décor est *minimaliste*, avec des lignes épurées, de simples tables en bois et de subtils clins d'œil à la culture vietnamienne sans aucun kitsch (Source: tastet.ca). Grâce à cette simplicité, il ressemble à un havre de paix. Un après-midi typique, vous pourriez entendre de la musique vietnamienne ou française douce jouer tranquillement. Les propriétaires – un couple charmant – accueillent souvent les clients et s'assurent que tout le monde est à l'aise, ce qui ajoute à l'ambiance accueillante. Il est facile de converser ici ; *à moins qu'il n'y ait un groupe bruyant, vous pourrez vous entendre* parfaitement (Source: tastet.ca). **Adapté aux affaires :** Cafeden est idéal pour un déjeuner d'affaires décontracté, surtout si vous êtes dans le quartier Mile-Ex/Petite Italie ou si vous rencontrez un collègue qui aime découvrir les petits restaurants cachés. Il est sans prétention, ce n'est donc peut-être pas l'endroit pour impressionner un client conservateur aux goûts sophistiqués, mais il est

parfait pour une séance de brainstorming ou une rencontre avec un collègue que vous connaissez bien. Les places au bar le long de la cuisine ouverte sont en fait un endroit amusant pour s'asseoir avec un partenaire et discuter tout en regardant les chefs « virevolter » en préparant les plats (Source: tastet.ca). Cela peut même servir de brise-glace si votre invité est un fin gourmet. **Gamme de prix :** $ (peu coûteux ; vous pouvez facilement prendre un repas satisfaisant pour 15-20 $ par personne, ce qui est rare pour les restaurants avec service à table). **Points forts :** Commandez absolument la salade de papaye – elle est croquante, rafraîchissante et généreusement portionnée, excellente à partager. Les ailes de poulet sont un autre *incontournable*, équilibrant parfaitement le sucré et le salé (vous pourriez vous retrouver à commander une deuxième assiette). Ils ont également des plats du jour, reflétant souvent des ingrédients de saison ou des classiques de la cuisine de rue vietnamienne qui ne figurent pas au menu régulier. **Commodités :** Étant un petit établissement, Cafeden n'offre pas grand-chose en termes de technologie ou d'espace privé. Tout est axé sur la nourriture et le service amical. Cependant, il est licencié, vous pouvez donc déguster une bière ou un verre de vin. En fait, les plats riches en textures se marient bien avec un vin blanc léger, et ils ont une petite carte des vins. Le service est rapide – important si vous avez un emploi du temps serré – et vous verrez souvent des gens d'affaires des environs entrer et sortir en moins d'une heure. Si vous avez un peu plus de temps, vous pouvez vous attarder sur un café vietnamien (servi avec le filtre à goutte lente traditionnel) pour une douce fin de réunion.

Chez Lévêque (Outremont/Avenue Laurier)

Un court trajet du centre-ville vers le quartier huppé d'**Outremont** (ou un saut rapide depuis le Plateau) vous mènera à **Chez Lévêque**, un bistro de style parisien qui est un pilier de l'avenue Laurier Ouest depuis des décennies. **Emplacement :** 1030 Ave Laurier Ouest, au coin de Laurier et Durocher, dans un quartier charmant et bordé d'arbres. Établi dans les années 1970 (initialement sous le nom de Le Paris jusqu'au changement de nom pour Chez Lévêque), ce restaurant est une véritable *institution de la gastronomie montréalaise* (Source: blog.mtl.org). **Cuisine :** Cuisine de bistrot française classique, exécutée avec une constance remarquable. Le menu étendu « reste classique », offrant tout, de la **bouillabaisse** à la **terrine de foie gras**, en passant par les **huîtres sur demi-coquille**, le boudin noir, le steak tartare, et bien plus encore (Source: blog.mtl.org). Au déjeuner, vous trouverez des options de prix fixe abordables aux côtés de choix à la carte comme le croque-monsieur, les salades et le plat du jour. C'est le genre de menu où vous pourriez apercevoir un avocat bien connu savourant son habituel steak de bavette, tandis qu'à la table voisine, un artiste déguste une soupe à l'oignon française et un verre de Beaujolais. **Ambiance et décor :** Pensez au charme rétro français : carrelage noir et blanc, un long bar en zinc et des murs miroirs qui reflètent la douce lueur des lampes globe. Il y a une élégance décontractée ici – nappes blanches et couverts polis, mais aussi une atmosphère conviviale et sans hâte. De nombreux serveurs travaillent ici

depuis des années, ajoutant à l'authentique sensation de service à la française. La salle à manger est divisée en quelques petites pièces, ce qui aide à maintenir le bruit à un agréable murmure. Cette disposition procure également un sentiment d'isolement ; vous n'êtes pas dans un vaste hall, mais plutôt dans un bistro de coin douillet. **Pourquoi c'est idéal pour les affaires :** Chez Lévêque est parfait lorsque vous avez besoin d'un **cadre calme et digne** pour parler affaires. Il est populaire pour les déjeuners d'affaires parmi les professionnels de la région (et une destination pour ceux du centre-ville cherchant un changement de décor). Vous pouvez compter sur le fait de pouvoir entendre vos compagnons – en effet, le restaurant se targue de permettre à la conversation de s'épanouir. Il est facile d'imaginer des négociations ou des entretiens se déroulant ici autour d'un déjeuner à deux martinis. Le service est professionnel et bien chronométré ; ils savent que de nombreuses personnes viennent pour une pause limitée et ils s'adaptent en conséquence. De plus, le cadre du bistro peut donner un ton légèrement formel à votre réunion sans être intimidant. **Gamme de prix :** $$ (milieu de gamme ; les plats principaux du déjeuner se situent généralement entre 18 $ et 25 $, avec un menu du midi à deux plats souvent disponible). **Plats remarquables :** Le **plateau d'huîtres** est une excellente entrée si vous cherchez à impressionner (et oui, certains s'en régalent même au déjeuner). La bouillabaisse (un ragoût de poisson traditionnel provençal) est un plat exceptionnel – riche et aromatique. Le *boudin noir* est également à noter pour les palais aventureux, et le steak-frites est classique et parfaitement exécuté. Pour le dessert ou un remontant en milieu de journée, leur *crème brûlée* a des adeptes fidèles. **Commodités :** Bien qu'il n'y ait pas de projecteurs ou de salles de réunion ici, le restaurant dispose d'une charmante terrasse sur le trottoir en été – utile si vous préférez une réunion en extérieur. Ils acceptent les réservations et vous pouvez souvent demander une section plus calme si vous savez que vous discuterez de quelque chose de sensible. Autre caractéristique adaptée aux affaires : il ouvre tôt et reste ouvert toute la journée, donc si vous avez un déjeuner très tardif ou un horaire de rencontre inhabituel, ils peuvent probablement s'adapter (Chez Lévêque est réputé pour servir toute la journée, du café du matin au souper tardif). Le stationnement sur Laurier peut être délicat, mais il est facilement accessible en transports en commun ou en taxi rapide depuis le centre-ville.

Maintenant que nous avons exploré chaque lieu en détail, le tableau ci-dessous offre une comparaison rapide de ces joyaux cachés. Vous pouvez y rechercher le quartier, le type de cuisine, la gamme de prix et les principales caractéristiques adaptées aux affaires pour décider quel endroit correspond le mieux aux besoins de votre prochaine réunion.

Pépites pour déjeuners d'affaires à Montréal : Aperçu comparatif

Restaurant (Quartier)

Cuisine

Prix

Atouts pour les professionnels

Île de France (Centre-ville)

Français moderne

$$$

Lieu Art déco au 9e étage; ambiance calme et élégante; cocktails raffinés (Source: mtl.org); idéal pour les discussions privées.

Hiatus (Centre-ville)

Fusion japonaise

$$$

Vues panoramiques du 46e étage (Source: mtl.org); salles de réunion privées (Source: mtl.org); service impeccable dans un cadre sophistiqué.

Jatoba (Centre-ville)

Bistro japonais

$$$

Intérieur luxuriant avec plantes et lanternes (Source: blog.mtl.org); populaire auprès des locaux pour les déjeuners d'affaires (Source: blog.mtl.org); menu haut de gamme à partager, terrasse estivale disponible.

Le Pois Penché (Centre-ville)

Brasserie française

$$-$$$

Ambiance bistro parisien; spacieuse salle à manger néoclassique; **salle de cave à vin privée** (20-70 pers.) pour événements de groupe (Source: blog.mtl.org); menu classique pour satisfaire tous les goûts.

Café Parvis (Centre-ville)

Café (Salades/Pizzas)

$-$$

Espace luxuriant rempli de plantes, ambiance chaleureuse (Source: tastet.ca); généralement calme pour les conversations; **salles de conférence louables** à l'étage (Source: montrealcentreville.ca); Wi-Fi gratuit.

LOV (Vieux-Montréal)

Végétarien/Végétalien

$$

Décor lumineux avec hauts plafonds (Source: blog.mtl.org); menu sain (convient à tous les régimes); menus de groupe disponibles (Source: blog.mtl.org); plusieurs emplacements (cohérence).

Graziella (Vieux-Montréal)

Italien haut de gamme

$$$

Décor chic et impressionnant idéal pour les clients (Source: tastet.ca); calme, propriété du chef (touche personnelle); cuisine italienne très appréciée (osso buco et pâtes fraîches).

Crew Collective (Vieux-Montréal)

Café et boulangerie

$

Cadre magnifique d'une banque historique; **Wi-Fi rapide, nombreuses prises** (Source: postcard.inc); propice aux réunions informelles; salles de coffre-fort privées louables; commande à table pratique.

Barcola Bistro (Mile End)

Italien du Nord-Est

$$

Bar d'écoute douillet – environnement très calme (Source: tastet.ca); menu changeant quotidiennement (variété fraîche); service chaleureux, idéal pour les petites réunions informelles.

Cafeden (Petite Italie)

Bistro vietnamien

$

Ambiance minimaliste et calme (Source: tastet.ca); prix raisonnables (facile pour les budgets); salade de papaye et ailes de poulet réputées (sujet de conversation local); service rapide et amical.

Chez Lévêque (Outremont)

Bistro français classique

$$

Ambiance parisienne intemporelle; plusieurs petites salles à manger réduisent le bruit; un lieu de déjeuner d'affaires établi (service fiable); vaste menu de classiques français (Source: blog.mtl.org).

Chacun de ces restaurants met en valeur une facette différente de la scène culinaire montréalaise, mais tous partagent un trait commun : ils offrent un environnement où les affaires peuvent être menées en toute fluidité, accompagnées d'une excellente cuisine. Que vous ayez besoin d'un lieu prestigieux pour impressionner, ou d'un café décontracté pour un brainstorming créatif, les quartiers de Montréal recèlent un *lieu de déjeuner caché* qui correspond à vos attentes. En vous aventurant au-delà des choix évidents, vous profiterez non seulement de meilleures conversations (pas besoin de crier par-dessus les foules de touristes !), mais vous soutiendrez également les pépites locales que les professionnels montréalais chérissent.

Conclusion : La prochaine fois que vous planifierez une réunion de mi-journée ou un déjeuner d'affaires à Montréal, rappelez-vous que l'ambiance et le cadre peuvent être tout aussi importants que ce qui se trouve dans l'assiette. Les restaurants ci-dessus offrent la trifecta d'une cuisine délicieuse, d'une atmosphère propice et d'extras bien pensés qui transforment un repas en une

opportunité. Explorez par quartier, et vous pourriez découvrir que votre nouveau lieu de réunion préféré est un endroit dont vous n'aviez pas entendu parler jusqu'à présent. Bon appétit – et bonne chance pour cette réunion !

Sources

- (Source: mtl.org)
- (Source: tastet.ca)
- (Source: marriott.com)
- (Source: blog.mtl.org)
- (Source: lepoispenche.com)
- (Source: bonjourquebec.com)
- (Source: montrealcentreville.ca)
- (Source: postcard.inc)

Étiquettes: ultime, guide, montreal, cache, dejeuner

À propos de 2727 Coworking

2727 Coworking is a vibrant and thoughtfully designed workspace ideally situated along the picturesque Lachine Canal in Montreal's trendy Griffintown neighborhood. Just steps away from the renowned Atwater Market, members can enjoy scenic canal views and relaxing green-space walks during their breaks.

Accessibility is excellent, boasting an impressive 88 Walk Score, 83 Transit Score, and a perfect 96 Bike Score, making it a "Biker's Paradise". The location is further enhanced by being just 100 meters from the Charlevoix metro station, ensuring a quick, convenient, and weather-proof commute for members and their clients.

The workspace is designed with flexibility and productivity in mind, offering 24/7 secure access—perfect for global teams and night owls. Connectivity is top-tier, with gigabit fibre internet providing fast, low-latency connections ideal for developers, streamers, and virtual meetings. Members can choose from a versatile workspace menu tailored to various budgets, ranging from hot-desks at $300 to dedicated desks at $450 and private offices accommodating 1–10 people priced from $600 to $3,000+. Day passes are competitively priced at $40.

2727 Coworking goes beyond standard offerings by including access to a fully-equipped, 9-seat conference room at no additional charge. Privacy needs are met with dedicated phone booths, while ergonomically designed offices featuring floor-to-ceiling windows, natural wood accents, and abundant greenery foster wellness and productivity.

Amenities abound, including a fully-stocked kitchen with unlimited specialty coffee, tea, and filtered water. Cyclists, runners, and fitness enthusiasts benefit from on-site showers and bike racks, encouraging an eco-conscious commute and active lifestyle. The pet-friendly policy warmly welcomes furry companions, adding to the inclusive and vibrant community atmosphere.

Members enjoy additional perks like outdoor terraces and easy access to canal parks, ideal for mindfulness breaks or casual meetings. Dedicated lockers, mailbox services, comprehensive printing and scanning facilities, and a variety of office supplies and AV gear ensure convenience and efficiency. Safety and security are prioritized through barrier-free access, CCTV surveillance, alarm systems, regular disinfection protocols, and after-hours security.

The workspace boasts exceptional customer satisfaction, reflected in its stellar ratings—5.0/5 on Coworker, 4.9/5 on Google, and 4.7/5 on LiquidSpace—alongside glowing testimonials praising its calm environment, immaculate cleanliness, ergonomic furniture, and attentive staff. The bilingual environment further complements Montreal's cosmopolitan business landscape.

Networking is organically encouraged through an open-concept design, regular community events, and informal networking opportunities in shared spaces and a sun-drenched lounge area facing the canal. Additionally, the building hosts a retail café and provides convenient proximity to gourmet eats at Atwater Market and recreational activities such as kayaking along the stunning canal boardwalk.

Flexible month-to-month terms and transparent online booking streamline scalability for growing startups, with suites available for up to 12 desks to accommodate future expansion effortlessly. Recognized as one of Montreal's top coworking spaces, 2727 Coworking enjoys broad visibility across major platforms including Coworker, LiquidSpace, CoworkingCafe, and Office Hub, underscoring its credibility and popularity in the market.

Overall, 2727 Coworking combines convenience, luxury, productivity, community, and flexibility, creating an ideal workspace tailored to modern professionals and innovative teams.

AVERTISSEMENT

Ce document est fourni à titre informatif uniquement. Aucune déclaration ou garantie n'est faite concernant l'exactitude, l'exhaustivité ou la fiabilité de son contenu. Toute utilisation de ces informations est à vos propres risques. 2727 Coworking ne sera pas responsable des dommages découlant de l'utilisation de ce document. Ce contenu peut inclure du matériel généré avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, qui peuvent contenir des erreurs ou des inexactitudes. Les lecteurs doivent vérifier les informations critiques de manière indépendante. Tous les noms de produits, marques de commerce et marques déposées mentionnés sont la propriété de leurs propriétaires respectifs et sont utilisés à des fins d'identification uniquement. L'utilisation de ces noms n'implique pas l'approbation.

Ce document ne constitue pas un conseil professionnel ou juridique. Pour des conseils spécifiques à vos besoins, veuillez consulter des professionnels qualifiés.