

La Récolte



764, rue Bélanger
Montréal
, Le Sud-Ouest H2S 1G6
MONTRÉAL

Téléphone: 514 508-5450

La Récolte ÉCO-RESPONSABILITÉ Notre engagement d'utiliser des aliments locaux et bio, des produits nettoyant biodégradable, de la vaisselle en porcelaine (non jetable), en plus de faire le tri sélectif et le composte, sont des choix qui font de nous une entreprise éco-responsable. Sans cesse en train de nous réinventer, les produits d'ici sont en vedette sur vos plateaux. [Menu du soir](#) [Menu Brunch](#)

[Carte des vins](#)
[Menu Événements](#) [Location de salle](#) [Traiteur Souper et menu dégustation du mercredi au samedi \(18h-22h\)](#), [Brunchs : samedi et dimanche \(10h-15h\)](#)

Réservations : 514-508-5450 [QUELQUES CRITIQUES... Le Devoir Une Récolte reposante](#)

« À l'occasion, une critique reposante se présente. On sort du restaurant et on a en tête tout ce qu'il faudra écrire. On sait que ce sera bon, relativement court et extrêmement reposant. Au sortir de La Récolte, c'est exactement ce qui s'est passé, la soirée s'étant déroulée sans la moindre anicroche. »[Journal de Montréal La récolte est bonne cette année](#)

« Si certains se plaignent qu'il y a trop de restaurants à Montréal, je suis plutôt de

ceux qui se réjouissent qu'il y ait une prolifération de bons restos qui ouvrent depuis quelque temps, notamment le resto La récolte. »La Presse La Récolte: cuisine de saison
« En semaine, ... depuis le début de l'année, ils ont redonné à l'espace sa vocation de restaurant les jeudis et vendredis soir. Il y règne le même esprit qu'au brunch, en cuisine comme en salle - un plaisir manifeste à travailler les produits locaux, bios autant que possible.»The Gazette : The first taste is the sweetest: 5 early spring crops
« “This time of year feels like rebirth. Finally it’s nice out and freshness is returning to our plates,” said Huot, who opened La Récolte two years ago along with Lyssa Barrera and Denis Vukmirovic. »La Presse+ LA RÉCOLTE : ÉVÉNEMENT CABANE ! Édition du 14 mars 2015, section GOURMAND, écran 11
« Le scotch egg au jambon, bines et salade de choux a piqué notre curiosité, tout comme le flanc de porc fumé et caramélisé accompagné d’une salade de crabe et de légumes croquants. »

[Envoyer un message](#)

[Email ami](#)

