



Les midis de Montréal, les nuits d'Espagne

Vous êtes probablement passé souvent devant ses portes. Sa façade en stuc fait partie du quartier depuis déjà un quart de siècle, et ses propriétaires actuels y sont installés depuis maintenant treize ans. Dans le tohu-bohu si typique au coin de l'avenue du Parc et de la rue Milton, il est fort possible que vous n'ayez même pas noté la présence d'El Gitano. Osez donc vous y aventurer.

El Gitano vous offre une véritable oasis de calme et de repos. Une ambiance de la Vieille Espagne qui vous transporte au delà d'un quotidien parfois trépidant. Son décor est une authentique reconstitution d'une taberna espagnole, un charmant endroit où il fait bon vivre et songer à d'autres temps et d'autres moeurs. L'atmosphère fait appel à cet esprit «Don Quichottesque» qui sommeille en chacun de nous. Les murs ont une texture de plâtre qui rappelle le vieux monde, avec de jolies tuiles et, par-ci, par-là, de petites fantaisies décoratives.

Le propriétaire, M. Lionel Paolo, est l'hospitalité même. Il vous accueille comme un voisin, un commensal qui vous invite dans son auberge, hors des sentiers battus. Il n'y rien d'institutionnel chez El Gitano. La soupe maison a un goût bien familier et elle est accompagnée d'une petite assiette d'olives qui n'ont jamais logé dans une boîte de conserve. Lorsqu'elle cède sa place à la salade, des airs de Flamenco se jumellent au vin maison pour arrêter le temps pendant quelques divins instants.

La paella (prononcé pa-é-ya) est la spécialité de la maison. C'est un délicieux plat composé de riz épicié, de safran et d'autres arômes et épices qui vous chatouillent le palais, le tout mêlé de fruits de mer ou de viandes assorties. Lorsqu'elle arrive à la table la zarzuela, ou casserole, le parfum est simplement enivrant.

Il y a cinq plats différents de paella au menu du jour chez El

Montreal Afternoons, Spanish Nights

You've probably passed before its doors any number of times. Its stucco facade has been a fixture in the neighbourhood for a quarter of a century, with its current owners tending the homefires for thirteen years now. In the hubbub so common at the corners of Park Avenue and Milton, chances are that, like many of us, you're a bit distracted as you pass by, but we'd like to dare you to venture into El Gitano.

El Gitano offers a touch of Old Spain that helps one to easily forget the hustle and bustle teeming around its doors. The decor is a most authentic recreation of a Spanish taberna, a little restaurant where you can enjoy a moment's calm and daydream or have a

Gitano, et ce à partir de 5,95\$ Pour retrouver le goût de la Vieille Espagne au coeur de Montréal, et ici même dans notre quartier, faites-vous plaisir et venez chez El Gitano, au 3507 avenue du Parc. Vous serez enchantés ! ♦

pleasant conversation amidst surroundings reminiscent of another place and time. The atmosphere appeals to the Don Quixote hidden in all of us, the walls are tiled and plastered in an Old World style, with little bits of fantasy adorning them here and there.

The owner, Lionel Paolo, is hospitality incarnate. Right away, one feels as though one is dining amongst friends or in the intimacy of a pension off the beaten path. Nothing about El Gitano's fare is institutional: the soup is strictly home-made, served with a little plate of olives that have never seen the inside of a can. As soup gives

way to salad, the strains of Flamenco accompany a house wine that together, bring time to a standstill.

El Gitano's specialty is paella (pronounced pah-A-ya), a recipe of rice and delicate - not hot-spices mixed with different seafoods or meat. When the zarzuela or casserole arrives steaming hot at the table, safran and a dozen other spices simply carry you away.

El Gitano boasts five different kinds of paellas every day - starting at only \$5.95. For a taste of Old Spain in the heart of Montreal, treat yourself to El Gitano at 3507 Park Avenue. It's a true delight, and it's right in the neighbourhood ! ♦

Restaurant

Place Milton

CHEZ NICK

220, rue Milton, Montréal, H2X 1V6
Tél.: (514) 285-0011



Lundi: Soirée italienne

Spaghettis sauce à la viande, pain à l'ail, salade César et café: 8,95\$ pour deux + taxes.

Mardi: Moules et frites + café: 6,49\$ + taxes.

Judi: Soirée grecque

Moussaka ou poulet au citron, servi avec salade grecque et café: 10,95\$ pour deux + taxes.

Petit déjeuner:

À partir de 1,95\$ de 8h à 11h du lundi au vendredi et de 8h à 15h les samedis et dimanches.

**Du lundi
au vendredi
de 8h à 22h30**

**Samedi,
dimanche et
jours fériés
de 8h à 16h**

Laissez-vous bercer par les grandes voix du jazz.

**Terrasse ouverte du début mai
jusqu'à la fin septembre.**

Apportez votre vin.



Bar-Restaurant

Spécialités: **Paella, Vins espagnols**
3507, avenue du Parc, Montréal (Coin Milton)
Pour réservations, appeler au 843-8212

**Spéciaux du midi
À partir de 6,95\$
REPAS COMPLET**

15% de rabais par personne sur présentation de cette annonce
(le soir seulement, valide jusqu'au 15 juin 1994)

les Crêperies

LE TRISKELL

**L'ESCALE
BRETONNE**

3470, rue Saint-Denis
Montréal
Tél.: 281-1012

4007, rue Saint-Denis
Montréal
Tél.: 843-6354

Spécial du jour: 5,00\$ de 11h à 17h

shawarma
shish taouk

RESTAURANT

FARROUJ

Cuisine Libanaise

1679, rue Saint-Denis
Montréal
H2X 3K4
Tél.: (514) 844-1041

La Cité
3575, av. du Parc
Montréal
H2X 3P9
Tél.: (514) 285-8729

الفروج