

Restaurant-bar Tenuta



Cuisine italienne actualisée Modernized Italian cuisine

En italien, Tenuta veut dire avoir de la tenue. Et cela signifie également le domaine, quand on parle de vin. Voilà un nom particulièrement bien choisi pour ce restaurant élégant et excellent, aussi apprécié pour sa table que pour sa carte des vins et spiritueux, et qui fête cette année son cinquième anniversaire. Car tout ici s'accorde pour offrir le meilleur du plaisir en gastronomie.

Dans un décor ouvert et spacieux, le Tenuta peut accueillir jusqu'à 100 personnes assises. Décor dépouillé mais chaleureux, aux teintes de bois clair, on y retrouve l'ambiance d'un *lounge* tout à fait confortable avec plusieurs espaces délimités, pour un dîner intime, un repas d'anniversaire ou pour un lunch d'affaires. Tout ici accroche le regard, mais le design reste intelligemment respectueux de l'intimité de chaque convive: près du bar discret, trône le cellier, au centre du restaurant; des îlots avec banquettes offrent des coins plus privés, un feu de foyer réchauffe l'atmosphère, de larges baies vitrées laissent entrer la lumière et dans le fond, on aperçoit les cuisines.

In Italian, the word tenuta usually means having substance. And this meaning can also apply to wine. It's an especially well-chosen name for this elegant and excellent restaurant, esteemed as much for its food as its wine and spirits list, and which this year is celebrating its 5th anniversary. Indeed, Tenuta is an appropriate name because everything here combines to provide the best in gastronomic pleasure.

The Tenuta can seat up to 100 people in the restaurant's open and spacious décor. The décor, while simple, exudes warmth: there is a comfortable, lounge-like ambiance, with places set aside for an intimate dinner, anniversary meal or a business lunch. Everything here catches the eye, but the design remains astutely respectful of every patron's intimacy: the wine cellar sits near the bar, in the centre of the restaurant; there are islands with booths providing areas with more privacy; a crackling fire from the fireplace warms the atmosphere; large bay windows let the light stream in, and in the distance, you can see the kitchens.

Une fois à table, le plaisir commence... Un menu court et bien pensé par le chef exécutif Vincenzo Russo, propose des plats qui sont devenus au fil des années des incontournables, toujours très appréciés de la clientèle, tels le tartare de thon, le carré d'agneau, l'osso bucco et le thon Yellow Fin. Le menu s'actualise de façon saisonnière, deux fois par an. Le foie gras est un *must*, délicat de saveurs, le steak ultra-tendre est un délice et un simple potage de champignons sauvages relevé d'huile de truffe est une très belle entrée en matière. Tous les plats sont élégamment présentés, avec recherche mais sans artifices ; et le service est à la hauteur, compétent, courtois et sans prétention artificielle. Précision aux gourmands : dans la carte des desserts, panoplie sucrée créée par Jean Ricciardi, chef pâtissier, il ne faut sous aucun prétexte passer à côté des cannoli déconstruits, d'une incroyable onctuosité!

C'est grâce à la passion pour le vin du copropriétaire Vincenzo Cacciatore que le Tenuta a aujourd'hui une carte de vins et spiritueux renommée, si excellente et bien composée qu'elle se mérite depuis 2006 et ce, chaque année, des prix du Wine Spectator et Carte d'or du Québec. On y retrouve des vins majoritairement italiens, mais aussi de très bons crus de France, des États-Unis et d'Australie. Impressionnante est la liste des cognac, parmi les plus grands ; et si vous avez envie d'une bonne grappa, c'est parmi une vingtaine qu'il vous faudra choisir!

Tenuta est un point de rencontre. À la croisée de deux autoroutes importantes, ce restaurant est rapidement devenu un rendez-vous pour les amateurs de gastronomie fine dans le nord-est de l'île de Montréal. Une clientèle fidèle s'y retrouve, du lundi au samedi. Le dimanche est ouvert seulement pour des *partys* privés.

Vincenzo Cacciatore aime parler de son restaurant comme d'un point de repère. Il a raison, Tenuta a toutes les qualités requises pour que l'on aime s'y retrouver, pour le plaisir de partager un repas impeccable, tendance, avec des ingrédients justes, frais et de grands vins ; pour un repas qui reste en mémoire.

Restaurant Tenuta

310, Montée des Pionniers, Lachenaie
Tél. : 4 505 856 606
www.restauranttenuta.com

The pleasure starts as soon as you're seated... a short, well-thought-out menu by executive chef Vincenzo Russo, offers dishes that, over the years, have become an absolute must: always thoroughly enjoyed by the clientele: tuna tartar, osso bucco and Yellow Fin tuna, to name but a few. The foie de gras is in the "must" category, exquisitely flavoured, the ultra-tender steak is delicious and the creamy wild mushroom soup made with truffle oil is a tantalizingly nice entrée. All of the dishes are elegantly presented, eloquently but without fanfare; and the service is up to high standards: competent, courteous and without pretension. Special note to gourmands: the dessert list contains an array of sweets made by pastry chef Jean Ricciardi, and under no circumstances should you ignore the incredibly creamy deconstructed cannoli!

Meanwhile, thanks to co-owner Vincenzo Cacciatore's passion for wine, the Tenuta now has a notable wine and spirits list that is so outstanding and well stocked it has won Wine Spectator and Carte d'or du Québec awards every year, since 2006. Most of the wines are Italian, but there are also some excellent vintages from France, the United States and Australia. There is an impressive list of cognacs, among the finest, in fact, and if you have a hankering for a nice grappa, there are some 20 varieties to choose from!

Tenuta is a meeting place. At the intersection of two major autoroutes, this restaurant has quickly become a rendez-vous spot for fine-food aficionados in the northeast sector of the Montreal island. A faithful clientele can be found there, from Monday through Saturday. Tenuta is open on Sunday, but strictly for parties.

Vincenzo Cacciatore likes to talk about his restaurant being a reference point. And he's right, Tenuta has all the required attributes as a

place people like to go to, for the pleasure of enjoying a perfect meal that is trendy, with fresh ingredients that are just right, along with great wines – all adding up to an experience in eating that is truly memorable.



Restaurant Tenuta

310 Montée des Pionniers, Lachenaie
Tel.: 450 585 6606
www.restauranttenuta.com