

GOURMANDISES

RESTO-BAR SAKURA MANGO

Destination tendance pour les épicuriens

Ouvert depuis à peine un mois, le Resto-bar Sakura Mango a tout pour devenir le restaurant préféré des épicuriens, dans le quartier Lebourgneuf !

AMÉLIE DESCHÈNES
Collaboration spéciale

L'idée d'ouvrir ce restaurant est née il y a plus d'un an, à l'occasion d'une réunion amicale qui s'est avérée le point de départ d'un projet commun aujourd'hui devenu le Resto-bar Sakura Mango.

«Ce sont cinq passionnés de la restauration qui souhaitent avoir un lieu de rencontre pour prendre un verre entre amis et recevoir des gens comme à la maison», mentionne Caroline Clément, une des propriétaires.

Ce groupe a su s'entourer de gens qualifiés dans les différentes sphères de la restaura-

tion pour réaliser leur projet. Les idées de chacun ont été mises en commun pour créer un lieu qui leur ressemble ! «Il y a un petit peu de chaque personne dans ce restaurant», indique Mme Clément.

Au même endroit, on a accès à un bar à sushis, un bar à sake, un restaurant dont les spécialités sont les grillades et les fruits de mer, un bar, puis une terrasse. Il suffit de se laisser guider par ses envies pour qu'elles soient aussitôt comblées!

CÔTÉ SAKURA

Le créatif et passionné chef sushi Jason Vlachos propose un menu qui épatera sans doute les amateurs de ce met japonais. Goûtez au Baiser du dragon (saumon flambé, sriracha, échalote, avocat, sauce teriyaki et miel), au Spider roll (crabe à carapace molle, laitue boston, avocat, sauce mango et caviar de poisson volant au wasabi) à L'okinawa (homard flambé au saké, crabe et échalote épicée et masago) et profitez de chaque bouchée !

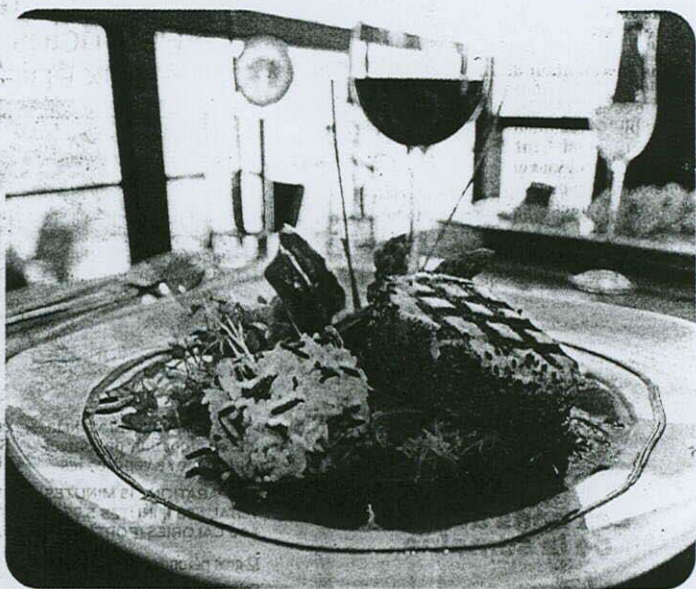
Pour accompagner cette sublime assiette de sushis pourquoi ne pas ouvrir une des nombreuses bouteilles de sake que le chef sushi a soigneusement sélectionnées pour vous.

CÔTÉ MANGO

Du côté «Mango», Denis Courcy propose une cuisine du monde, qu'il qualifie de

Sakura : Nom des cerisiers ornementaux du Japon dont les fleurs reflètent les valeurs de pureté et de simplicité. Symbole des samouraïs, guerriers dont l'existence était la plupart du temps aussi intense que brève. Le Sakura rappelle que les meilleurs moments de la vie passent vite et qu'il faut en profiter au maximum.

Mango : Fruit tropical provenant de l'Inde et de la Birmanie. Sous son écorce coriace, se cache un trésor onctueux de saveurs et d'arômes. Il représente le voyage, la découverte et la liberté. Le mango conjugue le raffinement de l'univers urbain à l'exotisme des cultures et du monde.



Bloc de thon rouge, servi avec une salade de vermicelles de riz, réduction de vinaigre balsamique et épices, ainsi qu'une salsa de mangue.

«plaisante et festive». Bloc de thon rouge (salade de vermicelles de riz, réduction de vinaigre balsamique et épices et salsa de mangue), Saisi de pétoncles (fettucini de courgette et saumon fumé, basilic thaï balsamique et épices et salsa de mangue), Filet mignon de boeuf (bacon de saumon fumé, sauce câpre et wasabi), Cuisses de canard confites (gratin de pommes de terre et cheddar, jus corsé au thym frais)...

avouez que vous salivez déjà ! Et pourquoi ne pas vous laissez tenter par des tapas que vous dégusterez sous le soleil qui réchauffe la terrasse de 60 places dans une ambiance urbaine et une atmosphère décontractée, les rencontres amicales, les réunions d'affaires, les 5 à 7 ou les vendredis et samedi soir au rythme du jazz & blues sont des moments qu'on prend plaisir à ajouter à son agenda.



Photo Le JOURNAL

Le chef Denis Courcy et la directrice générale du Sakura Mango lèvent leurs verres à l'ouverture de ce nouveau Resto-bar.



Photo Le JOURNAL

Côté Sakura : Quel plaisir de déguster une assiette de sushis et une bouteille de sake lors d'une chaude journée d'été.



Photo Le JOURNAL

Le Resto-bar Sakura Mango offre un décor urbain et une terrasse ensoleillée de 60 places.

NOM :
Sakura Mango
CHEF :
Denis Courcy
CHEF SUSHI :
Jason Vlachos
DIRECTRICE GÉNÉRALE :
Caroline Clément
SPÉCIALITÉ :
Grillades, fruits de mer,
tapas et sushis
ADRESSE :
797, boulevard Lebourgneuf
TÉLÉPHONE :
418 977-9110
SITE INTERNET :
www.sakuramango.com