



RESTAURANT TRENDS TENDANCES AU RESTO

BY / PAR SARAH MUSGRAVE PHOTOS BY / DE MICHAEL CRICHTON

IT'S BEEN 10 YEARS SINCE *ENROUTE* SET OUT ON ITS FIRST cross-country dining survey, armed with an overnight bag, elastic-waisted pants and a pack of Roloids. While we searched each year for the country's best, we also got a look into our collective food psyche, by turns death-baiting (the foie gras poutine of 2002), dangerous (beef tongue on hot rocks in 2009) and daringly delicious (2006's basil in dessert, which seemed shocking at the time). Carpaccio begat ceviche begat crudo. Tapas became small plates became sharing plates. Farm to table went forest to table. Cigarettes were banished, and pork belly was smoked. Molecular gastronomy messed with our minds; then headcheese messed with our heads. Housemade applied to charcuterie and pickles but also to bitters and bottled water. In 2011, the mood in Canada's restaurants was light, bright and bold - some of the year's show-stopping moments were memorable for their sheer simplicity - proving why this is such an exciting time and place to eat.

IL Y A 10 ANS QU'*ENROUTE* SILLONNE LE PAYS EN QUÊTE DES meilleurs restos, armé d'un sac de voyage, de pantalons amples et d'une caisse de Roloids. D'un régal à l'autre, on a pu sonder l'âme culinaire nationale, tour à tour intrépide (la poutine au foie gras en 2002), téméraire (la langue de bœuf sur pierres chaudes en 2009) et délicieusement hardie (le basilic au dessert, qui nous a paru si indécent en 2006). On est passé du carpaccio au ceviche au *crudo*; des tapas aux petits plats aux plats à partager; de la ferme locale à la forêt du coin. On a banni la cigarette et fumé le flanc de porc. La cuisine moléculaire nous a ouvert l'esprit, puis la tête fromagée nous a ramolli le cerveau. On s'est mis à accoler le mot *maison* aux charcuteries, aux marinades, mais aussi aux bitters et aux eaux en bouteille. Cette année, les restos canadiens ont fait dans le léger, le frais, l'audacieux (certains de nos moments les plus mémorables l'ont été par leur simplicité), preuve de la passion qui anime les acteurs de la scène culinaire nationale actuelle.





04



01



02



03

SMALL PHOTOS / PETITES PHOTOS: FROM LEFT TO RIGHT / DE GAUCHE À DROITE: PACIFIC7, URSULA ALTER, ALASOAR THOMPSON, SAVA ALEXANDRU, IGOR BUTINA. ALL FROM / TOUTES SUR IStockPHOTO.COM

LUNCH IS THE NEW DINNER

PORCHETTA SANDWICH

The upside of the economic downturn has been the do-one-thing-do-it-well eatery. Staffed by rugged men with knives, Meat & Bread in Vancouver serves single-minded meals in a taxidermy-positive room. (Don't miss the mongoose diorama.) That means just four sandwiches daily - always starring porchetta - and a couple of salads. Imagine a buff Aussie in a leather apron saying, "Keenwah with ryzins."

More great meat and bread: Porchetta & Co. (Toronto), La Ghianda (Vancouver), The Burger's Priest (Toronto).

01 Meat & Bread's porchetta (hard "C," *per favore*) is made with belly rolled around loin from ethically raised pigs and slow roasted in a fennel-chili salt rub. 02 Served on untoasted ciabatta, each order gets some pork crackling for crunch, so you don't suffer from end-bit envy. 03 Note what's not there. No silly lettuce or slippery tomatoes; just a smear of salsa verde (herbs, olive oil, lemon zest and parsley), plus homemade sambal and mustard for dipping. 04 Suggested soda pairing: Curiosity Cola from Fentimans.

L'HEURE DU LUNCH A SONNÉ

LE SANDWICH À LA PORCHETTA

Le bon côté de la récession, c'est les restos monospécialisés et maxiefficaces. Les gaillards à couteaux du Meat & Bread de Vancouver servent des repas sur un seul thème dans un décor de taxidermiste. (Jetez un œil sur le diorama figurant une mangouste.) Bref, juste quatre choix de sandwichs par jour (dont un à la porchetta, toujours) et une ou deux salades. Annoncée par un bel Australien en tablier de cuir, la salade de quinoa aux raisins secs est un régal.

Autres tranches de goût: Porchetta & Co. (Toronto), La Ghianda (Vancouver), The Burger's Priest (Toronto).

01 Le Meat & Bread fait sa porchetta (dites « porketta ») de longe enroulée de flanc de porc d'élevage éthique, cuits à feu doux dans une marinade sèche au fenouil et au piment. 02 Servi dans une ciabatta fraîche, chaque sandwich contient un peu de rillons croquants à se mettre sous la dent. 03 Pas de laitue naiseuse ou de tomate qui fout le camp. Juste un trait de salsa verde (fines herbes, huile d'olive, zeste de citron, persil) et des trempettes maison (sambal et moutarde). 04 À arroser d'un Curiosity Cola de Fentimans.

OVERHEARD "USTEN, TRY IT. IF YOU DON'T LIKE IT, I CAN SELL IT BY THE GLASS. IF I DON'T SELL IT, I'LL DRINK IT." SERVER AT L'AFFAIRE EST KETCHUP (QUEBEC CITY). WE DRANK IT. ENTEN DU « ALLEZ, GÔUTEZ-Y. SI VOUS N'AIMÉZ PAS, JE PEUX LE VENDRE AU VERRE. OU JE LE BOIRAI. » UN SERVEUR À L'AFFAIRE EST KETCHUP (QUÉBEC). ON L'À BU.

BEST CULINARY MENSWEAR
Hawksworth staff (Vancouver) wear silver "H" lapel pins, while Corso 32 (Edmonton) gives away fanboy food buttons. Major style points to our waiter at Raymonds (St. John's) for DIYing a tie clip from a cocktail fork.

MEILLEURS ACCESSOIRES DE MODE
Les serveurs du Hawksworth (Vancouver) portent des épinglettes (en forme de H), et le Corso 32 (Edmonton) donne des macarons. Bravo à notre serveur au Raymonds (St. John's), qui s'est fait une pince à cravate avec une fourchette à huîtres.



À LA CARTE

Best new menu category: Amphibian at Montreal's Le Filet is the new surf and turf (think marrow and octopus). Best dish name: Chocolate Chocolate Awful Awful at Save on Meats in Vancouver. Worst explanation: "Gourmet comfort [goor-mey kuhm-fert]" at NOtaBLE (Calgary).

À LA CARTE

Meilleure nouvelle catégorie de menu: Amphibies, au Filet de Montréal, au lieu de Pré et marée (style moelle et pieuvre). Meilleur nom de plat: le Chocolate Chocolate Awful Awful, au Save on Meats de Vancouver. Pire définition: celle de «Gourmet comfort», au NOtaBLE de Calgary.



BEST BREAD IN BASKET

L'Abattoir's parmesan-anchovy twists (Vancouver), Campagnolo's puffy cheese gougères (Toronto), Frank's Kitchen's focaccia (Toronto), Ensemble's rosemary bannock (Vancouver). (NB: Said basket might be a bowl, and it might cost \$4.)

MEILLEURES CORBEILLES DE PAIN
Torsades au parmesan et aux anchois à L'Abattoir (Vancouver), tendres gougères au Campagnolo (Toronto), fougasse au Frank's Kitchen (Toronto), banique au romarin à l'Ensemble (Vancouver). (N.B.: Les corbeilles en question peuvent aussi être des bols et même coûter 4 \$.)



ROOT-TO-SHOOT COOKING

Vegetarians got full menus of their own at Woodlot (Toronto), Scarpetta (Toronto) and Ensemble (Vancouver).

REPAS PAS BÊTES

Les végétariens ont droit à leur propre menu complet au Woodlot (Toronto), au Scarpetta (Toronto) et à l'Ensemble (Vancouver).

THIS YEAR'S IT INGREDIENTS / LES INGRÉDIENTS DE L'ANNÉE



Housemade ricotta
Ricotta maison



Compressed melon
Melon compressé



Chickpeas
Pois chiches



Whey
Lactosérum



Pumpkin seeds
Graines de citrouille

BEST IN GLASS

THE NATURAL WINE LIST

"Natural" may be a bogus designation in cosmetics and health food, but not when it's found on some of the tightest, most exciting wine lists in the country. Loosely, it means minimal intervention, organic or biodynamic practices, no use of additives (indigenous yeasts, zero-to-low sulphites) and *mise en bouteilles* by the winemaker himself. In other words, as close as you'll get to 100 percent grape - or to headache free.

01 Il Frappato, Arianna Occhipinti, 2008, Sicily. "A young winemaker doing amazing, totally atypical stuff in Southern Italy. Frappato is a local grape. Spicy, bright cherry fruit, a little feral and super well made." – Etheliya Hananova, Lawrence (Montreal).
02 Morgon, "Côte du Py," Jean Foillard, 2009, Beaujolais. "A Beaujolais that's my ideal balance of beauty, elegance and complexity and, all the while, still being just so delicious." – Jake Skakun, L'Abattoir (Vancouver).
03 Riesling Grittermatte, Domaine Julien Meyer, 2008, Alsace. "This is an amazing, beautiful riesling. No sugar, on the dry side, from a mineral terroir called grittermatte." – Jack Jacob, Le Comptoir charcuteries et vins (Montreal).
04 Saperavi, Givi Nikolashvili, 2008, Georgia. "Rich, deep fruit, perfectly balanced with supple tannins, from the birthplace of wine. Certified organic from Givi Nikolashvili, an artisan grower and founder of the Club of Drinkers of Natural Wine." – Jeffrey Connell, baker/wine guy, Woodlot (Toronto).

À VOTRE SANTÉ

LES CARTES DE VINS AU NATUREL

Le terme *naturel* est un peu bidon quand il qualifie des cosmétiques ou des aliments, mais pas quand on l'accorde aux vins de certaines des cartes les plus rigoureuses et emballantes au pays. En gros, il est alors synonyme d'intervention minimale, de démarche bio ou biodynamique, d'aucun additif (levures indigènes, sulfitage nul ou minime) et de mise en bouteilles par le viticulteur en personne. Bref, le raisin à l'état pur (ou presque). Et sans mal de tête.

01 Il Frappato, Arianna Occhipinti, 2008, Sicile. « Une jeune viticultrice du sud de l'Italie qui produit des merveilles atypiques. Le frappato est un cépage local. Épicé, nez de cerise marqué, un peu sauvage: un produit admirable. » – Etheliya Hananova, Lawrence (Montréal)
02 Morgon « Côte du Py », Jean Foillard, 2009, Beaujolais. « Pour moi, ce morgon représente un mariage idéal de beauté, d'élégance et de complexité, tout en étant simplement délicieux. » – Jake Skakun, L'Abattoir (Vancouver)
03 Riesling Grittermatte, Domaine Julien Meyer, 2008, Alsace. « Un riesling savoureux et splendide. Sans sucre, plutôt sec, issu d'un terroir minéral appelé *grittermatte*. » – Jack Jacob, Le Comptoir charcuteries et vins (Montréal)
04 Saperavi, Givi Nikolashvili, 2008, Géorgie. « Riche, très fruité, souple et bien équilibré, en provenance du berceau du vin. Certifié bio et produit par Givi Nikolashvili, un artisan-viticulteur qui a fondé un club de buveurs de vins naturels. » – Jeffrey Connell, boulanger et responsable des vins, Woodlot (Toronto)

THIS YEAR'S IT INGREDIENTS / LES INGRÉDIENTS DE L'ANNÉE



Pappardelle
Pappardelles



Lemon tarts
Tartelettes
au citron



Panzanella
salad
Salades
de pain



Asian pear
Nashis



Oxtail
Queues
de bœuf

SMALL PHOTOS / PETITES PHOTOS: FROM LEFT TO RIGHT / DE GAUCHE À DROITE: EYE WAVE, MARTIN DARLEY, ALINA SLOVOVA-VINCENT, FLOORTJUE, ALLEIZ. ALL FROM / TOUTES SUR ISTOCKPHOTO.COM



SMALL PHOTOS / PETITES PHOTOS: FROM LEFT TO RIGHT / DE GAUCHE À DROITE: REDHÉLGA, FRANS ROMBOUT, ELENA ELISSEVA, ROBERTO A. SANCHEZ, DANIEL LOISELLE. ALL FROM / TOUTES SUR ISTOCKPHOTO.COM

01

02

03

04



PLAYING WITH FIRE

THE HOTTEST COOKING TECHNIQUE

Because you always suspected sous vide was for wusses. Artisanal bakery by day, pioneer kitchen by night, Toronto's Woodlot puts its wood-fired oven to creative use, from venison pies to ember-grilled mushrooms and, yes, onion soup. You'll leave smelling like a campfire. And guess what? No pizza.

More burning sensations: The steel-clad oven at Fabbrica (Toronto) looks like it was designed to take the first Italians into space, while NOTABLE's rotisserie grill (Calgary) puts nearby diners in the hot seat.

01 Even Woodlot's baked caramelized onion soup gets the oven treatment. Topped with cave-aged Gruyère, it's grilled cheese in a hot wine bath. 02 Housemade breads, like the caraway rye in the soup, use unbleached, organic flour from local farms (including a killer épi baguette of heritage Canadian red fife wheat). 03 Chef David Haman puts a vegetarian spin on French tradition: The stock is made with roasted root vegetables. 04 Woodlot uses dense, gnarly applewood for its sweet scent and high BTUs. The oven, shaped like a crouching beaver, was built with help from house baker Jeffrey Connell and can reach temperatures as high as 570°F.

JOUER AVEC LE FEU

UNE TECHNIQUE DE CUISSON QUI EMBRASE LES CHEFS

Parce que le sous vide, c'est pour les mauviettes. Boulangerie artisanale le jour, cuisine novatrice le soir, le Woodlot de Toronto met de la créativité dans son four à bois, sans parler de ses pâtés de gibier, de champignons grillés sur la braise ou même de sa soupe à l'oignon. On sort de là en sentant le feu de camp. À noter : pas de pizza.

Autres flambées de bonheur : le four recouvert d'acier du Fabbrica (Toronto), vaisseau spatial en puissance, et la rôtissoire du NOTABLE (Calgary), qui vous chauffe la couenne.

01 Au Woodlot, même la soupe à l'oignon caramélisé passe au four. Couverte de gruyère de grotte, c'est un grilled cheese dans un bol de vin chaud. 02 Les pains maison, dont celui au seigle et au cummin dans la soupe, sont de farines bios non blanchies produites localement (y compris une épatante baguette en épi, faite de blé Red Fife patrimonial). 03 Le chef David Haman donne une touche végé à la tradition française : il fait son bouillon à base de légumes-racines rôtis. 04 Le Woodlot brûle du pommier, dense et noueux, pour son doux parfum et son fort potentiel calorifique. En forme de castor couché, son four, construit avec l'aide du boulanger de la maison, Jeffrey Connell, peut atteindre une température de 300 °C.

OVERHEARD "I'M HUNGRY! LET'S GO TO ALBERTA." CHILD AT VANCOUVER INTERNATIONAL AIRPORT. ENTENDU « J'AI FAIM ! ON PEUT ALLER EN ALBERTA ? » UN ENFANT À L'AÉROPORT INTERNATIONAL DE VANCOUVER.

"FRIES WITH THAT?" More like homemade tater tots at the Ballroom (Toronto), Icehouse (Montreal) and Ici Bistro (Toronto). Call them croquettes and serve them with tartare, but we know what they are.

UN À-CÔTÉ DE FRITES AVEC ÇA ? Les sortes de Tater Tots maison au Ballroom (Toronto), à l'icehouse (Montréal) et à l'Ici Bistro (Toronto). Servez-les avec sauce tartare sous le nom de croquettes tant que vous voulez, ça reste des frites.

BEST "ONE DAY, SON, THIS WILL ALL BE YOURS" VIEWS

Miradoro at Tinhorn Creek's cantilevered patio hovers over rolling Okanagan wine country, the source of its Mediterranean menu. Boxwood's glorified – make that glorious – tool shed is set amid the clipped hedges of Calgary's stately Central Memorial Park. Tables at Toca, at the Ritz in Toronto, look inward to the \$250,000 cheese cave and wine cellar, glassed in for your ogling pleasure.

MEILLEURS PANORAMAS

La terrasse du Miradoro surplombe les vignobles du domaine Tinhorn Creek, plantés dans les vertes vallées de l'Okanagan, où le chef puise l'inspiration de sa cuisine méditerranéenne. La magnifique cabane rustique du Boxwood se dresse entre les haies taillées du majestueux Central Memorial Park, à Calgary. Les tables de Toca, au Ritz de Toronto, donnent sur le cellier vitré, évalué à 250 000 \$, où vins et fromages vous font de l'œil.

REASON TO SACRIFICE A SHIRT

The crispy prawns in betel leaf don't just drip, they squirt at Sidedoor, the pan-Asian emporium in Ottawa.

BONNE RAISON DE S'ÉCLABOUSSER

À l'éden panasiatique qu'est le Sidedoor d'Ottawa, les crevettes croquantes en feuille de bétel giclent partout.

BEST UNDERWATER AMBIENCE

Le Filet (from the crew behind Montreal's Le Club Chasse et Pêche) gives new meaning to getting tanked with creative crudos and a marine-themed decor.

MEILLEURE AMBIANCE AQUATIQUE

Le Filet (de l'équipe du Club Chasse et Pêche de Montréal) fait des vagues en proposant des crudos créatifs dans un décor marin tamisé et arrosé de photos rétroéclairées d'artistes locaux.

THIS YEAR'S IT INGREDIENTS / LES INGRÉDIENTS DE L'ANNÉE



Aloe
Aloès



Smoked dairy
Fromages fumés



Pea shoots
Pousses de pois



Short rib
Bouts de côtes



Hot and spicy jams
Confitures aux épices



SMALL PHOTOS / PETITES PHOTOS: FROM LEFT TO RIGHT / DE GAUCHE À DROITE: PRILL MEDIEDESIGN & FOTOGRAFIE, KASIM, CORBIS, LOOPS3, JASON REEVE ALL FROM / TOUTES SUR ISTOCKPHOTO.COM

THE MAIN SQUEEZE LEMON TWISTS

When life hands you lemons, make... just about anything, apparently. Beyond a national obsession with lemon curd (tart tarts, everywhere), chefs were very specific about their citrus this year.

01 Yuzu: juice plus gin equals a simple – and spectacular – cocktail (Les 400 coups, Montreal) or sparkling with Prosecco and rosewater (Sidedoor, Ottawa). **02** Meyer lemon: in cucumber and avocado soup (Les 400 coups, Montreal). **03** Preserved lemon: with crisped calamari and cucumber in panzanella (Miradoro, Oliver, B.C.) and with asparagus, spinach and ricotta in a very Canadian pizza (Earth to Table Bread Bar, Hamilton). **04** Blood orange: with pistachio and olive oil cake (Corso 32, Edmonton). **05** Key lime: pie in a jar (Tuck Shop, Montreal) and "aroma" in an aloe vera mocktail (Hawthorn, Vancouver). **06** Lemon: wedges with "fancy fish and chips" – a.k.a. beer-battered lobster (Toca, Toronto), lemon oil with mackerel rillettes (Le Filet, Montreal) or lemon olive oil with grilled branzino (Aria, Toronto). **07** Grapefruit: halved for an old-school breakfast (Save On Meats, Vancouver), jellied with champagne and white chocolate (Bouillon Bilk, Montreal) and as an adult fruit roll-up (Van Horne, Montreal). **08** Kaffir lime: leaves in the ginger gimlet and juice in the My Thai cocktail (Ensemble, Vancouver). **09** Calamansi and kumquat: in varied applications at Hawthorn (Vancouver).

**OVERHEARD "CHEF DESIGNED THE UNIFORMS." SERVER AT TOCA (TORONTO), WORRISOME.
ENTENDU « C'EST LE CHEF QUI A CONÇU LES UNIFORMES. » – UN SERVEUR AU TOCA (TORONTO), INQUIÉTANT.**

SOUS HAUTE PRESSION TOUT SUR LES AGRUMES

Quand la vie vous tend des citrons, faites-en... n'importe quoi, semble-t-il. S'élevant au-dessus de l'engouement national pour la crème de citron (c'est pas de la tarte), nos chefs ont cette année mis leurs agrumes à profit.

01 Yuzu: pressé, avec du gin, pour un cocktail mémorable (Les 400 coups, Montréal), ou avec du prosecco et de l'eau de rose (Sidedoor, Ottawa). **02** Citron Meyer: dans une soupe de concombre et d'avocat (Les 400 coups, Montréal). **03** Citron confit: dans une salade de pain au concombre, avec calmar croustillant (Miradoro, Oliver, C.-B.), ou sur une pizza du pays aux asperges, aux épinards et à la ricotta (Earth to Table Bread Bar, Hamilton). **04** Sanguine: avec un gâteau aux pistaches et à l'huile d'olive (Corso 32, Edmonton). **05** Limette: dans une tartelette en pot (Tuck Shop, Montréal), ou aromatisant un mocktail à l'aloès (Hawthorn, Vancouver). **06** Citron: en tranches servies avec un « poisson-frites chic », soit des beignets de homard à la bière (Toca, Toronto), avec des rillettes de maquereau à l'huile citronnée (Le Filet, Montréal), ou avec du bar grillé arrosé d'huile d'olive citronnée (Aria, Toronto). **07** Pamplemousse: en gelée, avec champagne et chocolat blanc (Bouillon Bilk, Montréal), en rouleaux de fruits pour adultes (Van Horne, Montréal), ou coupé en deux pour un déjeuner à l'ancienne (Save on Meats, Vancouver). **08** Combava: feuilles dans le gimlet au gingembre, jus dans le cocktail My Thai (Ensemble, Vancouver). **09** Calamondin et kumquat: apprêtés de diverses façons au Hawthorn (Vancouver).

THIS YEAR'S IT INGREDIENTS / LES INGRÉDIENTS DE L'ANNÉE



Cured eggs
Œufs
séchés



Caramelized
honey / Miels
caramélisés



Honeycomb
(sponge toffee
in kidspeak)
Tire-éponges



Walnut
Noix



Cauliflower
Choux-fleurs

TRAVEL ESSENTIALS CARNET DE VOYAGE

LES 400 COUPS
400, RUE NOTRE-
DAME E., MONTRÉAL
514-985-0400

L'ABATTOIR
217 CARRALL ST.,
VANCOUVER
604-568-1701

**L'AFFAIRE EST
KETCHUP**
46, RUE SAINT-
JOSEPH E., QUÉBEC
418-529-9020

ARIA
25 YORK ST.,
TORONTO
416-363-2742

THE BALLROOM
145 JOHN ST.,
TORONTO
416-597-2695

BOUILLON BILK
1595, BOUL.
SAINT-LAURENT,
MONTRÉAL
514-845-1595

BOXWOOD
340 13TH AVENUE SW,
CALGARY
403-265-4006

**THE BURGER'S
PRIEST**
1636 QUEEN ST. E.,
TORONTO
647-346-0617

CAMPAGNOLO
832 DUNDAS ST. W.,
TORONTO
416-364-4785

**LE COMPTOIR
CHARCUTERIES
ET VINS**
4807, BOUL.
SAINT-LAURENT,
MONTRÉAL
514-844-8467

CORSO 32
10345 JASPER AVE.,
EDMONTON
780-421-4622

**EARTH TO TABLE
BREAD BAR**
258 LOCKE ST. S.,
HAMILTON
905-522-2999

ENSEMBLE
850 THURLOW ST.,
VANCOUVER
604-569-1770

FABBRICA
49 KARL FRASER RD.,
TORONTO
416-391-0307

LE FILET
219, AV. DU
MONT-ROYAL O.,
MONTRÉAL
514-360-6060

FRANK'S KITCHEN
588 COLLEGE ST.,
TORONTO
416-516-5861

LA GHIANDA
2083 ALMA ST.,
VANCOUVER
604-566-9559

HAWKSWORTH
801 W. GEORGIA ST.,
VANCOUVER
604-682-5566

ICEHOUSE
51, RUE ROY E.,
MONTRÉAL
514-439-6691

ICI BISTRO
538 MANNING AVE.,
TORONTO
416-536-0079

LAWRENCE
5201, BOUL.
SAINT-LAURENT,
MONTRÉAL
514-503-1070

WEB

For more great restaurants across Canada, download our free enRoute Eats app from the iTunes store. / Pour d'autres super restos au Canada, téléchargez l'appli enRoute à table, offerte gratuitement dans l'iTunes Store.

MEAT & BREAD
370 CAMBIE ST.,
VANCOUVER
604-566-9003

MIRADORO
32830 TINHORN
CREEK RD., OLIVER,
B.C. / C.-B.
250-498-3742

NOTABLE
4611 BOWNESS RD.
N.W., CALGARY
403-288-4372

PORCHETTA & CO.
825 DUNDAS ST. W.,
TORONTO
647-352-6611

RAYMONDS
95 WATER ST.,
ST. JOHN'S
709-579-5800

SAVE ON MEATS
43 W. HASTINGS ST.,
VANCOUVER
604-569-3568

SCARPETTA
550 WELLINGTON ST.
W., TORONTO
416-601-3590

SIDEDOOR
20 YORK ST., OTTAWA
613-562-9331

TOCA
181 WELLINGTON ST.
W., TORONTO
416-572-8008

TUCK SHOP
4662, RUE
NOTRE-DAME O.,
MONTRÉAL
514-439-7432

VAN HORNE
1268, AV. VAN HORNE,
MONTRÉAL
514-508-0828

WOODLOT
293 PALMERSTON
AVE., TORONTO
647-342-6307