



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Québec, le 15 octobre 2009 - Le Lapin sauté, du Groupe Restos Plaisirs, célèbre déjà ses 20 ans! Pour souligner cet anniversaire, le resto vous offre un nouveau menu et une table d'hôte 20^{ième} anniversaire à faire saliver : voilà une bonne raison d'y retourner! Tout compte fait, plusieurs autres raisons expliquent comment ce restaurant est vite devenu le chouchou des Québécois et des touristes depuis deux décennies...

Un resto, un quartier

D'abord, son environnement enchanteur n'est pas étranger à sa popularité. C'est que ce petit resto a pignon sur rue dans le Quartier Petit Champlain, surplombé par le Château Frontenac. Sur cette rue piétonnière (qui est aussi la plus ancienne rue commerciale en Amérique du Nord), le Lapin sauté est bordé par le Parc Félix-Leclerc et le Théâtre Petit-Champlain. Juste en face, on retrouve son grand frère, le Cochon Dingue qui souligne son 30^e anniversaire cette année!

Un décor champêtre

Parions que son petit côté rustique y est aussi pour quelque chose. Avec son mur de pierres, ses poutres au plafond et ses fleurs séchées, son décor rappelle celui des belles vieilles maisons de campagne. Pour un repas romantique à souhait, on peut aussi manger au coin du feu dans cet établissement centenaire.

Une terrasse convoitée

Sa terrasse fait également courir les foules. En effet, quoi de plus agréable que de prendre un repas sur une belle terrasse... chauffée! Cela permet d'étirer nos soirées durant la belle saison tout en profitant de la beauté des lieux. Ce n'est donc pas étonnant que l'on saute sur les 52 places rapidement!

Une cuisine du terroir

Et si c'était plutôt son brin de folie dans l'assiette? Le menu, concocté par le chef Alexandre Nadeau, vaut à lui seul le détour! Celui-ci propose, bien entendu, le lapin à son meilleur, mais aussi une vingtaine de plats du terroir québécois dont le canard, le saumon, des tartines gratinées au fromage d'ici et une crème brûlée à l'érable. La carte des vins et boissons alcoolisées s'inspire tout autant des saveurs régionales.

Un accueil chaleureux

À moins que ce soit pour le plaisir de se faire dorloter? Quiconque met les pieds dans ce resto goûte aux petites attentions de sa directrice Carole Denis, de sa gérante Louise Bilodeau ou, encore, de son équipe dévouée : tous ont en commun de tisser de réels liens avec la clientèle. Ne soyez pas surpris si l'on vous offre un chapeau de paille pour vous protéger du soleil ou une couverture pour mettre sur vos épaules par temps frais... Ce n'est pas pour rien qu'on y retourne encore et encore!

Une chose est sûre, ce resto est « le petit lapin » de bien des amoureux de bonne chère!

Le Lapin sauté : 52, rue Petit-Champlain
Réservation : (418) 692-5325