



LE LOUIS-HÉBERT RÉINVENTE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DEPUIS PLUS DE 30 ANS! REINVENTING GASTRONOMY FOR THREE DECADES!

Le réputé restaurant de la Grande-Allée célèbre cette année son 30^e anniversaire. Renommé pour sa cuisine française du marché, son accueil chaleureux et sa cave à vins distinctive, Le Louis-Hébert est sans contredit une référence en gastronomie dans la capitale.

Cet été, optez pour la superbe terrasse du restaurant, qui dispose de plus de 80 places. Toujours très animée et bénéficiant d'un emplacement privilégié sur la Grande-Allée, elle s'avère l'endroit idéal pour déguster un bon repas après une promenade dans le Vieux-Québec. De plus, vous ne serez qu'à deux pas des grands événements estivaux, tel que le Festival d'été de Québec.

Venez jeter un œil à la salle à manger complètement repensée, qui conjugue classe et distinction. Banquettes, plancher de bois, foyer à quatre faces, pierres perses, grands miroirs, tous les nouveaux éléments se marient à merveille pour créer une atmosphère chaleureuse et contemporaine à la fois. La verrière du Louis-Hébert a aussi été récemment rénovée pour offrir à la clientèle un maximum de confort et de luminosité. Pensez à la réserver pour vos réunions d'affaires ou vos événements spéciaux.

Le chef Hervé Toussaint, originaire d'Alsace, vous invite à savourer sa cuisine du terroir aux influences françaises,

ponctuée des arrivages du marché. Retrouvez, entre autres, navarin de homard, fruits de mer, foie gras, verrines et viandes de gibier de première qualité qui font la renommée du restaurant.

Récipiendaire des prix *Best of Award of Excellence* depuis 2009 et *Award of Excellence* de 2000 à 2008 remis par Wine Spectator, la cave à vin de l'établissement saura en impressionner plusieurs. Avec plus de 6 000 bouteilles, elle vous permettra de créer des accords mets-vins tout à fait sublimes.

Ce phare de la gastronomie québécoise doit aussi ses 30 ans de succès à l'expérience et la grande présence du propriétaire, M. Antoine Xenopoulos, qui a créé des liens durables et sincères avec sa clientèle au fil des années. L'établissement offre un service personnalisé, hors du commun, qui fait en sorte que la clientèle revient à tout coup.

Le Louis-Hébert, c'est aussi une auberge au cachet typiquement européen, disposant de sept chambres au décor unique. Poutres, boiseries d'origine, lignes pures et modernes, toutes les chambres allient confort et détente.

Cet été, vivez l'expérience du restaurant Louis-Hébert!

This renowned Garnde Allée restaurant celebrates 30 years of success in Québec. Famous for its French market cuisine, the warmth of its staff and its one-of-a-kind wine cellar, Le Louis-Hébert is undoubtedly a gastronomic reference.

This summer, have a seat on the beautiful 80-seat terrace facing Grande Allée. It's the perfect place for a delectable meal after a stroll in Old Québec or before taking in some of the major events taking place nearby, like the Québec Summer Festival.

Take a look at the redesigned dining room, a cozy, classy and distinctive place. Booths, wooden floors, four-sided fireplace, stone walls and large mirrors blend together to create an atmosphere that is both warm and contemporary. The Louis-Hébert's solarium was also recently renovated to offer guests plenty of comfort and light. It's the perfect place to hold a business meeting or a special event.

Born in Alsace, Chef Hervé Toussaint invites you to taste his fabulous French-influenced regional cuisine that features fresh market products. Enjoy the lobster navarin, the fresh seafood, the foie gras, the verrines as well as the top quality game meat that have made the restaurant's enviable reputation.

Winner of the Best of Award of Excellence since 2009 and the Award of Excellence from 2000 to 2008 bestowed by Wine Spectator, the wine cellar will impress even the finest of connoisseurs. With over 6,000 bottles to choose from, you will be able to create absolutely sublime wine-meal combinations.

This beacon of Québec gastronomy also owes its success to the presence and experience of the owner, Mr. Antoine Xenopoulos, who created durable and sincere ties with



his clientele over the past three decades. With a personalized and uncommon service, no wonder customers come back time and again.

Le Louis-Hébert also features an inn with a typically European flair. Featuring seven rooms, each with a unique decor highlighted by beams, original woodwork, and a little modern touch, all the rooms are a perfect blend of comfort and relaxations.

This summer, treat yourself to a culinary experience... treat yourself to the Louis-Hébert!

Le Louis-Hébert • 668, Grande Allée Est
418 525-7812 • www.louishebert.com

