

Les restaurants du ROM



Situé au sommet du Cristal Michael Lee-Chin, le **restaurant-lounge c5** offre une expérience gastronomique inoubliable dans un environnement raffiné. Le menu du c5 accorde les ingrédients locaux et artisanaux aux textures et aux parfums de la diversité culturelle torontoise et s'arrose de vins régionaux et étrangers.



Sous un plafond en pointe élancée et dans un décor intérieur primé, le c5 reflète la grande modernité architecturale du Cristal Lee-Chin, œuvre de Daniel Libeskind. La firme torontoise II by IV Design Associates a créé une ambiance d'une sobre élégance où les clients peuvent contempler à loisir le paysage urbain, au sud et à l'ouest. Non seulement les clients du c5 ont une vue spectaculaire de Toronto, mais ils aperçoivent également le Jardin de Liza, toit « vert » que le Musée inaugurerait récemment. Le c5 figurait sur la « Go List » de 2008 publiée dans le numéro de mai dernier du *Food & Wine Magazine*, qui lui attribuait l'une des 10 premières places au classement mondial des meilleurs restaurants avec vue.

Le *lounge* du c5 est l'endroit le plus chic en ville pour se détendre. Les fauteuils de cuir souple et le décor rehaussé de pièces originales de verrerie d'art favorisent les rencontres sociales intimes et les réceptions privées. Des consommations comme le réputé ROMtini y sont servies dans des verres portant le logo du c5, accompagnées d'amuse-gueule saisonniers convenant à l'heure de l'apéritif ou aux fringales de fin de soirée. Dotée de sa propre entrée rue Bloor, la salle à manger du c5 est ouverte du mardi au dimanche pour le dîner à la carte et du jeudi au samedi pour le service de thé à l'anglaise et le souper à la carte. Visitez le site Web du c5 à www.c5restaurant.ca.



Le restaurant de style
marché frais du ROM

Le **Food Studio** propose une cuisine santé familiale dans une ambiance décontractée et un environnement « vert ». Des aliments frais tels que salades, pizzas, soupes et sandwiches chauds conviendront à tous les goûts. Les plus aventureux sauront apprécier les spécialités exotiques du Food Studio, qui varieront selon le thème des expositions du ROM.



Dans la mesure du possible, le *Food Studio* se procure des ingrédients saisonniers biologiques auprès de producteurs ontariens et les sert dans des assiettes et des contenants biodégradables afin de

protéger l'environnement. Aménagé dans l'ancien atelier de création au niveau B1, le *Food Studio* peut accueillir 350 personnes dans une vaste salle à manger chaleureuse et attirante. La cuisine ouverte et les comptoirs de service aux airs de marché permettent aux clients de se délecter les yeux, le nez et les oreilles pendant que les cuisiniers préparent leur repas. Le *Food Studio* convie les visiteurs à venir s'y restaurer le midi, du lundi au dimanche, et le vendredi soir.

Le ROM s'engage à adopter des pratiques écologiques pour les visiteurs, le personnel et les bénévoles et, ce faisant, vise à réduire le gaspillage et à encourager le recyclage partout au Musée.

Pour de plus amples renseignements sur les restaurants du ROM, visitez :

http://www.rom.on.ca/dining_shopping/dining/index_fr.php