

BAR DU TERROIR

GILDAS MENEU

On a parfois juste envie de siroter une bonne bière et de grignoter un peu. Ce qui n'empêche pas de se régaler, bien au contraire.

C'est comme ça que nous nous sommes retrouvés au Vices & versa, sympathique bar du boulevard Saint-Laurent, dans le coin un peu désert qui précède la Petite Italie.

Il était temps de revitaliser cette portion du boulevard, entre la voie du CN et la rue Saint-Zotique, d'habitude plutôt tranquille.

Il y a maintenant un très chouette bar, à la déco authentique. Murs de bois et de briques, plafond en métal embossé, petites chaises et tables de bois, il règne ici une chaleur attirante. Une superbe terrasse est logée derrière, tout ce qu'il faut pour profiter des dernières et belles journées de l'été.

Chez Vices & versa, on prend soin de servir des produits du Québec. À boire: de l'excellente bière de la Barberie, une micro-brasserie de Québec. À manger, un tourbillon de saucisses, de terrines et de fromages issus des artisans locaux. Une belle vitrine pour ses producteurs, et une assurance de belles saveurs.

On s'attable donc à choisir une de ces belles bières affichées sur tableau noir, pour ensuite se retourner vers la carte. Ici, on fait simple: assiettes gé-



néreuses et prix très doux réunissant un joli choix de produits.

Du côté des terrines et saucisses, tout arrive de la ferme du Nordest, à Mont-Laurier. Des producteurs soucieux d'offrir des aliments de qualité, naturels, sans hormones de croissance, par exemple.

Ces saucisses, on en retrouve trois dans la grande assiette: au miel et moutarde, au piment de cayenne, ou à l'érable, ce sont de beaux morceaux choisis, que l'on agrmente de petites sauces et mayonnaises savoureuses. Le sandwich «bavarois» est la version de luxe du chien chaud, une bonne saucisse dans du bon pain.

L'autre option, c'est cette très belle assiette de terrines et de fromages concoctée sur mesure. Faites votre

choix parmi cinq fromages et deux terrines, et fabriquez-vous l'assiette de vos rêves. La terrine campagnarde et le pâté de foie sont de belles réussites. Ils sont servis avec de petits confits, comme ce merveilleux mélange de poires et gingembre.

Le fameux Riopelle se décline également en croûton, ou en papillote: avec un de ces coulis de poire et brandy inoubliable.

À découvrir également: sandwich à la viande fumée, salade de chèvre chaud, antipasto et pizza du quartier. Ne vous inquiétez pas, ici, on fait la cuisine avec soin. Adorable.

Vices & versa

6631 boulevard St-Laurent

272-2498

À partir de 5\$



Encore! ★★★★★
Enchanté ★★★
Honnête ★★
Bof! ★