

VIRÉE DE BARS > Terroir modernisé



LE VICÉS ET VERSA

Bistro du terroir, 6631 Saint-Laurent, Montréal.
(514) 272-2498. www.vicesetversa.com

Le genre > Bistro de quartier sympathique

La musique > Un mélange de tout, du trad à l'électro, selon les envies du personnel.

La clientèle > Des étudiants, des habitants des quartiers Villeray, Petite Italie, Rosemont et Mile End ainsi que des amateurs de bières de micro-brasseries et de produits fins du terroir. Ratio gars/filles : 1/1.

Le décor > Terroir restauré : meubles de bois et grande armoire antique, murs de brique, plafond d'époque peint or, les autres murs sont bleu turquoise profond et vert sauge. Très joli.

Les amateurs de bières sont ici choyés : c'est le seul endroit à Montréal où on sert les bières de la Barberie de Québec et de l'Alchimiste de Joliette. Le terroir y prend une grande place, on y sert

des produits frais et fins de petits producteurs locaux comme l'excellent Cantonnier de Warwick. L'originalité est qu'ici, on compose soi-même son assiette en commandant trois, quatre, cinq « vices » (fromages et pâtés) qui sont accompagnés de trois confits et confitures, d'amandes et de pain artisanal. Pour les amateurs de musiques traditionnelles, le mardi est soirée *jam session*. Lors de notre visite, c'était plutôt une soirée de contes absolument délirante, comme chaque premier lundi du mois. Arrivez tôt, ça commence à 20 h et, le soir de notre passage, c'était plein à craquer ! Vices et Versa a célébré son premier anniversaire le 5 février.

Ouvert tous les jours, du dimanche au mercredi de 15 h à 1 h et du jeudi au samedi de 15 h à 3 h. La pinte de bière coûte 3,50 \$ avant 19 h et 5 \$ après 19 h, grand choix de cidres et d'hydromels. Contribution volontaire pour la soirée de contes.

ANNIE MARTINEAU
COLLABORATION SPECIALE