

Justine, Bistro à vin

Justine a une petite soeur!

ARTICLE - 1 février 2007



Clémence Rislér

Ouvert depuis près de deux ans à Outremont, le Bistro Justine a été adopté par plusieurs comme resto chouchou. Bonne nouvelle: un deuxième Justine a ouvert ses portes sur le Plateau. Même simplicité, même bonne bouffe, mêmes petits prix.

Par un soir où l'hiver avait enfin décidé de se pointer et où l'on renouait avec ses rigueurs, une seule soirée passée dans le confortable refuge que constitue le Bistro Justine de l'avenue Van Horne a suffi à nous faire craquer. Juste avant que nous quittions les lieux, son propriétaire nous apprend l'ouverture récente d'une deuxième adresse. Trois jours plus tard, portés par la curiosité et le désir de revivre un aussi chouette moment, nous empruntons donc la direction de la rue St-Denis, angle Mont-Royal.

On ne parlera pas ici de copie conforme (car nous sommes quand même très loin des chaînes de restauration), mais n'empêche, les proprios ont réussi à recréer l'esprit de leur premier-né avec grande fidélité. L'endroit a sensiblement les mêmes dimensions, pouvant accueillir une trentaine de convives, pas plus. Côté déco, rien de clinquant; les matériaux qui prédominent (murs de pierres, boiseries et ardoises affichant le menu) confèrent à l'ambiance un charme discret empreint de quiétude. Le personnel se révèle tout aussi gentil et adroit à nous guider dans le choix du vin qui se combinera le mieux à l'assiette.

Bien que le menu complet ne tienne que sur une seule feuille et que la carte des vins (presque uniquement des importations privées) soit elle aussi plutôt succincte, ils ont été élaborés avec un évident souci de ne faire aucun laissé-pour-compte. Au chapitre des entrées (5 \$) comme à celui des plats principaux (de 12 \$ à 15 \$), on compte environ cinq choix pouvant combler aussi bien les végétariens que les carnivores.

En ouverture, le foie gras se présente dans un ramequin, sous forme de crème brûlée. Un petit luxe qu'on s'offrira sans culpabilité pour seulement 1 \$ supplémentaire. Mariant avec équilibre le goût de la crème, et d'une onctuosité irréprochable, on s'en délectera par petites touches, pour faire durer le plaisir, en le tartinant sur un mince croûton bien craquant. Les escargots en cassolette, pour leur part, baignent dans une sauce où le goût poivré du bleu ermite pointe avec juste assez de subtilité.

Tout comme les entrées, les plats de résistance apparaissent devant nous dans de coquettes présentations. Le jarret d'agneau braisé accompagné de couscous infusé au cumin, le filet mignon de boeuf "AAA" et son gratin dauphinois ou la blanquette de veau à l'ancienne

s'avèrent bien alléchants, mais puisqu'il faut choisir, allons-y pour le filet de tilapia et les raviolis au portobello. Le poisson, bien en chair, est servi sur un lit de juliennes de courgettes et recouvert d'une croûte d'herbes et d'ail. Une petite portion de quinoa crémeux et un coulis de poivrons grillés accompagnent le tout et les différents arômes se conjuguent à merveille. Les pâtes, avec leur accompagnement de poireau et de petites tomates confites, sont moins épatantes sans être décevantes. En ce qui concerne les desserts, on ne s'y trompe pas en optant pour un classique tels la crème brûlée, le gâteau au fromage ou la tarte tatin.

Pour une personne, un repas du soir coûtera environ 25 \$, sans compter le vin (à prix fort raisonnable) ni les taxes et le service.

Midi express: soupe, plat du jour et une gourmandise pour 11,50 \$.

Mardi et mercredi de 11h à 23h

Jeudi et vendredi de 11h à 24h

Fermé le lundi

Justine, Bistro à vin

4517, rue St-Denis

514 287-2552

Pour consulter le menu ou réserver en ligne:

www.bistrojustine.com