

MAINTENANT OUVERT!

koz

BISTRO MÉDITERRANÉEN

DES COCKTAILS
signature

UNE ÉQUIPE
attentionnée

UNE CARTE
méditerranéenne

UNE ATMOSPHÈRE
chaleureuse
et conviviale

Un voyage en soi!

UNE
EXPÉRIENCE

PAL+

Bistro Kóz : une équipe passionnée!

L'association de la chef Geneviève Filion à PAL+ remonte à plusieurs années déjà. D'abord chef pour le bateau le Grand cru d'Escapades Memphrémagog, elle était jusqu'à tout récemment, la chef exécutive du OMG Resto. Le Groupe PAL+ a fait appel à Geneviève et à son collègue de longue date, David Théberge, directeur de la restauration au OMG Resto à titre de consultants pour son nouveau bistro méditerranéen, attendant au nouvel hôtel-boutique Versō.

Les deux comparses ont rapidement réalisé que ce nouveau projet était beaucoup trop passionnant. Leur complicité et leur passion se propagent dans chacun des aspects du nouveau bistro. Ils partageaient une vision commune et ont rapidement vu le potentiel de ce futur restaurant à grand volume comptant **175 places à l'intérieur et 150 places supplémentaires en été avec la terrasse extérieure**. Geneviève et David ont donc décidé de plonger dans l'aventure, respectivement à titre de chef exécutive et de directeur de la restauration pour le Bistro Kóz, dont le menu s'inspire de la Méditerranée.



Geneviève Filion
Chef exécutive

Coups de cœur

Mets | Falafels
Vin | Mastiha Skinos
Kóztail | Aphrodite



Michael Oraka
Sommelier du Kóz

Coups de cœur

Mets | Poisson entier frit
Vin | Kavakliedere Cankaya
Kóztail | Old Stromboli

Un sommelier pour compléter l'équipe

Michael Otaka, anciennement sommelier au Bistro 4 Saisons, s'est joint à l'équipe du Kóz en juin 2021. Pour constituer la carte des vins du Kóz, il est parti d'une très large sélection qu'il a ensuite allégée pour ne conserver que les vins qui mettraient le mieux en valeur les créations culinaires de la chef.

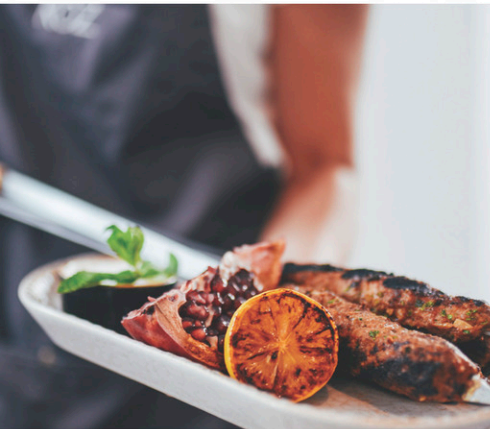
Michael a donc arrêté son choix sur des vins du Liban, de la Turquie, de la Géorgie et d'Israël dont la salinité et la minéralité soulignent le côté citronné et les épices des plats. Le sommelier cherche avant tout à procurer du plaisir dans la découverte. Plusieurs vins classiques et incontournables sont également du nombre.



Une invitation au voyage

La chef Geneviève Filion est une grande voyageuse. Pour monter le menu du Kóz, elle s'est inspirée de ses périples en Grèce et en Turquie.

Une carte éclatée sans toutefois être déstabilisante pour les palais québécois. La chef propose son interprétation de classiques des cuisines méditerranéennes pour inviter les clients à la découverte.



Du local aux saveurs des îles

Bien que les saveurs méditerranéennes et moyen-orientales soient les vedettes du Kóz, les **producteurs et fournisseurs locaux** ne sont pas en reste. En effet, la chef se fait un point d'honneur à présenter des produits d'ici, selon les disponibilités d'approvisionnement.

Un directeur de la restauration qui ne laisse rien au hasard

David Théberge a bâti l'atmosphère générale du bistro par une recherche musicale approfondie. Pour lui, l'**ambiance musicale et la luminosité du bistro** sont les éléments clés pour procurer aux clients une expérience complète.

Ainsi, chaque moment de la journée aura son éclairage et son ambiance musicale : un lunch davantage acoustique et des 5 à 7 et des soupers house, lounge aux effets électroniques décontractés.



David Théberge
Directeur de la restauration

Coups de cœur

Mets | Pieuvre grillée
Vin | Cabernet sauvignon israélien
Kóztail | Hera

Des cocktails signature

Une mixologue a développé une série de **Kóztails** frais, colorés et parfumés, idéaux pour le 5 à 7 ou l'apéro. À l'image du menu et de la carte des vins, ces derniers assurent un périple pour vos papilles, sans même quitter la table!

Un service attentionné

Geneviève et David ont méticuleusement formé chaque membre de l'équipe. Les serveurs accompagneront les clients tout au long du repas afin de **présenter chacun des plats et le meilleur accord mets-vin**.

SUR LES RIVES DU LAC
MEMPHRÉMAGOG

1150, rue Principale Ouest,
Magog (Québec) J1X 2B8

bistrokoz.ca | 819 843-6714

MAINTENANT OUVERT!

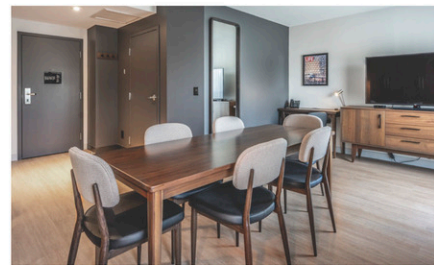
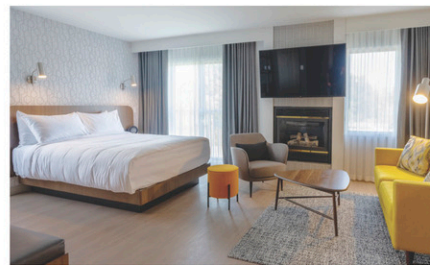
VERSŌ

HÔTEL-BOUTIQUE



Laissez-vous imprégner
par l'expérience
Versō

Une situation géographique sans égal. Une vue exceptionnelle sur le lac Memphrémagog.
Un environnement paisible et enchanteur à quelques pas de l'effervescence urbaine.
54 chambres au design mid-century modern, inspiré des années 50-60.



1150, rue Principale Ouest, Magog (Québec) J1X 2B8
hotelverso.ca | 819 843-6521

PAL+

EXPÉRIENCES
TOURISTIQUES

e4
espace4saisons

VERSŌ

Bistro
4 saisons

BP
Burger Pub

KÓZ

OMG
resto

Escapades
Memphrémagog