



L'USINE
LABRASSERIE

*Une cuisine assumée en toute liberté,
avec les produits qui nous font tripper.*



BAR À HUÎTRES

PLATEAU D'HUÎTRES FRAÎCHES

Servies avec houblonnette et mignonnette criminelle,
citron et sauce piment VM.

Le 6 Pack

La 12

La 24

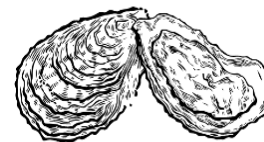
LES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

Huîtres larges cuisinées à leur meilleur
selon le buzz du Chef.

3 unités

6 unités

12 unités



*Nos arrivages d'huîtres sont principalement canadiens,
sans fermer la porte à nos voisins américains.*





PRÉLIMINAIRES

CORNICHONS FRITS

Tranches de cornichons frits ici, sauce déesse verte APA

DATTES AU TISONNIER

Roulés dans l'bacon Perron, mélasse de moût de Criminelle et camérises, fleur de sel au bleu

BRASSIN DE BETTERAVES

Betteraves en vinaigrette, oignons marinés, feta de brebis fouetté

CÉSAR DE BRUXELLES

Feuilles de choux de Bruxelles, vinaigrette césar Usine, parmesan Perron, croutons au bacon

HUMMUS USINE

Hummus, harissa de Piquillos IPA, olives déshydratées, micro Naan

PARTAGE TES ASSIETTES, GOÛTE À TOUT !



CRU ET PRESQUE CRU

TARTARE BLACKBURN

Haut de surlonge Prime cuisson Pittsburg, mayo béarnaise, sauce piment Ambiguë, stuff aux tomates rôties, laitue et pain grillé

TARTARE DE TOMATE

Tomates Bio d'la région en vinaigrette de houblon et miel de sarrasin, pesto vert, pain grillé

CARPACCIO DE VEAU AU VIN D'ORGE

Veau de grain du Québec grillé, roquette, noisettes grillées, copeaux de fromage, vinaigrette de bacon à la Polissonne

CEVICHE GIRLY

Pétoncles du Québec, concombres, fraises, jus de gingembre et lime, purée d'avocat, herbes et sauce piment Malcommode

EMPLISSEZ LA TABLE DE BONNE BOUFFE, AMUSEZ-VOUS !



À PARTAGER, OU PAS...

CREVETTES DU BAYOU

Grillées à 600° F avec des épices à noircir cajun, sauce chien

AILE DE COCHON

Demi jarret de porcelet Gaspor frit et roulé dans la sauce
Happy-culteur, épices et graines de chanvre

COCHON HEUREUX, CHEF CONTENT

Flanc de porcelet Gaspor poêlé, aïoli d'asperges du Québec,
sauce au jus de cuisson fumé et miel de sarrasin

T'AS PRIS LE TEMPS DE LIRE ÇA, ON EST BIEN ICCITTE HEIN !?!



INCLASSABLES

SDF BURGER

~~Pas de pain~~, boulette de bœuf haché ici grillée au feu de bois,
bacon Blackened, roquette au stuff de tomates rôties,
fromage bleu, boudin bio

TARTINE CÉSAR

Pain grillé, parmesan Perron, oignons à la bière, aïoli de PDT,
bacon Blackened, César de choux de Bruxelles

STEAK DE CALMAR

Pavé de calmar géant frotté aux épices Cali-Mex et grillé,
purée d'avocat, tomates, sauce chien

SIDE BY SIDE

LÉGUMES DU JOUR | FRITES ET MAYO | EXTRA BLEU | PLUS DE BACON



INDÉCLASSABLES

BOUDIN BIO

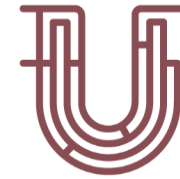
Boudin noir Bio de Charlevoix, PDT, légumes, fromage bleu, sauce gastrique à la Criminelle.

BURGER DEMI-DIEU

Bœuf haché ici et grillé, Beemster, mayo béarnaise, bacon Blackened, roquette au stuff de tomates rôties, servi avec frites

STEAK FRITE USINE

Onglet de bœuf saisi à la poêle noire et fini au feu de bois, frites et mayo béarnaise



BELLES PRISES

LA TRUITE À GUY

Truite mouchetée cuite entière au feu de bois, brassin de betteraves, citron, légumes, Hops'chimichurri

GUEDILLE DE HOMARD

Chair de pinces et pattes de homard des îles en mayo béarnaise, micro chips, betteraves et tomates bio.

FISH & CHIPS A-DORÉ

Doré de lac en pâte Malcommode, frites, sauce tartare et coleslaw Sûre Prenante.



*Sont bons nos artisans Québécois,
fait que, on les met de l'avant.*





CHARCUTERIES

La moins grosse assiette (1 à 2 pers.)

La grosse assiette (5 à 7 pers.)

FROMAGES

Le moins gros plateau (1 à 2 pers.)

Le gros plateau (5 à 7 pers.)

PAINS

Baguette rustique

Demi baguette

*Servi avec du vrai bon beurre



DESSERTS

MILK SHAKE DU MOMENT

Des fruits, de la crème à glace et du plaisir assuré

BROWNIES'MORSES

Brownies à la stout, caramel fleur de sel
et guimauve feu de camp

L'ASTI'RAMISU

Mousse au mascarpone du Québec,
biscuit au chocolat Criminelle, cacao