

L'USINE
LABRASSERIE

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



BAR À HUÎTRES

PLATEAU D'HUÎTRES FRAICHES

Servi avec houblonnette et mignonette Criminelle,
citron et sauce piment VM.

Le 6 pack

La 12

La 24

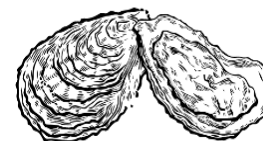
LES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

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

3 unités

6 unités

12 unités



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





PRÉLIMINAIRES

DATTES AU TISONNIER

Roulées dans l'bacon Perron, mélasse de moût de Criminelle et camerises, fleur de sel au bleu

CORNICHONS FRITS

Tranches de cornichons frits ici, sauce déesse verte APA

CÉSAR DE BRUXELLE

Feuilles de chou de Bruxelles, vinaigrette César Usine, parmesan Perron, croûtons 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 saisi façon Pittsburg, mayo béarnaise, sauce piment Ambiguë,
Stuff aux tomates rôties, laitue et pain grillé

CEVICHE GIRLY

Pétoncles du Qc, concombre, fraises, jus de gingembre et lime, purée d'avocat, herbes fraîches (,mettre une virgule) sauce piment Malcommode

CARPACCIO DE VEAU AU VIN D'ORGE

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

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

MAC N'CARBO

Micro rigatoni à la Faisant Malt, sauce crème à l'APA, parmigiano et
pancetta rôtie, œuf, bacon, romano, gratiné au feu de bois

BOULETTE DU BONHEUR

Boulette de Wagyu à l'italienne, grits de fromage,
sauce tomate Cabernet/Stout

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



INCLASSABLES

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

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

JOUE D'BOEUF

Cuite sous-vide 36hrs, purée de PDT et betteraves rouges, poêlée d'épinards,
légumes et champignons, sauce Stout/Cabernet/Cacao

SIDE BY SIDE

LÉGUMES DU JOUR - 3 | FRITES ET MAYO - 4 | EXTRA BLEU - 3 | PLUS DE BACON - 3



INDÉCLASSABLES

BOUDIN BIO

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

FISH & CHIPS A-DORÉ

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

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



T'EN VEUX PLUS ?

Disponibles en extra sur chacun des plats

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

T'es pas game !!

PUCK DE BOUDIN

Impossible de résister

CHAMPIGNONS POÊLÉS

Sauvages et savoureux

FRITES PARMIGIAN'ALE

Des frites, du parmesan et aioli, quoi de mieux ?

PIMP TON BURGER DEMI-DIEU

Joue de bœuf

Switch au Bleu

Poêlée de champignons

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





CHARCUTERIES

La moins grosse assiette

La plus grosse assiette

FROMAGES

Le moins gros plateau

Le plus gros plateau

PAINS

Baguette rustique

Demi-baguette



DESSERTS

BROWNIES'MORSES

Brownies à la Stout, caramel fleur de sel
et guimauve (1 guimauve ou plusieurs guimauves?) feu de camp

JOE LEWIS

Gâteau Charlotte aux fraises fraîches de l'île, crème anglaise à la Stout

L'ASTI'RAMISU

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

