



L'USINE
LABRASSERIE

*Un **gastropub** comme terrain de jeu où notre équipe maximise les pistes aromatiques de nos plats. Une expérience organoleptique culinaire à la bière issue de notre savoir-faire et des ingrédients du processus de brassage.*

Daniel Giguère, PDG La Voie Maltée

.....

— MENU MIDI —

CÔTE DE VEAU BROWN ALE

Côte de veau grillée à la sauce Brown Ale à l'érable, pommes caramélisées et Cousin fondant, purée de citrouilles curry et ail noir, bruxelles — **28**

SALADE AU SAUMON FUMÉ

STYLE PASTRAMI AU VIN D'ORGE

Crème sûre fumée, concombres marinés, câpres frits, popcorn — **27**

POUTINE BAVETTE PRIME BRAISÉE

Sauce au jus de cuisson Impérial Stout, fromage en grains Perron — **25**

GRILL CHEESE AMBIGUË

Jambon à l'AMBIGUË, fromage Perron 2 ans, oignons caramélisés à la Bitter — **23**

BURGER DU LABO

Notre burger est l'inspiration éclatée de l'équipe en cuisine — **Prix du marché**



*Le laboratoire de l'approche
culinaire à la bière !*