



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

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

— HUÎTRES —

HUÎTRES FRAÎCHES
HOUBLONNETTE,
SAUCE COCKTAIL

6 unités — **18**

12 unités — **34**

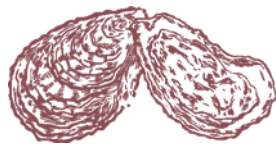
24 unités — **62**

HUÎTRES GRILLÉES
INSPIRATION DU
MOMENT

3 unités — **14**

6 unités — **37**

12 unités — **52**



— PLATEAUX — DE FRUITS DE MER SUR GLACE

HOMARD DES ÎLES – CRABE DES NEIGES – CREVETTES
MOULES DE L'ÎLE – HUÎTRES FRAÎCHES

1 à 2 personnes — **94** • 2 à 4 personnes — **180**

4 à 6 personnes — **300**

— FRAÎCHEUR D'HIVER —

MESCLUN BIO DE LA RÉGION

Radis, concombre, carotte, tomate, miel de sarrasin,
houblon Citra, chanvre biologique — **12**

Frais et croquant

SALADE CÉSAR DE L'USINE

Canard, malt, ail noir, charbon, canola bio, houblon,
prosciutto, jaune d'œuf 65° C, brioche — **20**

Frais et crémeux

— TOUT CRU DANS LE BEC —

TARTARE DE BŒUF

Perron 2014, jaune d'œuf 65° C, truffe, câpres, dijon,
popcorn, riz sauvage et betteraves — **21 / 35**

Kick épicé et crémeux

VEAU DE LAIT DU QUÉBEC EN CARPACCIO
FAÇON PRÉS ET MARÉES

Crevettes tempura Polissonne, aveline, poivre,
moût de vin d'orge, truffe, ail noir, citron — **21**

Caramélisé et costaud

PÉTONCLES DES ÎLES EN CEVICHE À LA WEIZEN
Pétoncles des Îles en ceviche, mangue, argousier,
Scotch Bonnet, poire, avocat, lime — **23**

Fruité et épicé

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Argousier, mangue, camerise, aveline, réduction
Stout balsamique, brioche — **25**

Onctueux et fruité



L'USINE
LABRASSERIE

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

— **DES SAVEURS... EN VEUX-TU ?** —

CREVETTE CAJUN

Épices Cajun de Cru, tomates, lime, chimichurri — **17**

Floral et relevé

OS À MOELLE AU FEU DE BOIS

Saumon fumé, moût de vin d'orge, champignons sauvages, pain aux noix, roquette, crème sûre fumée, câpres frit — **23**

Racé et Onctueux

JERKY DE BŒUF

Accompagnée d'une surprise selon l'inspiration de nos cuisiniers — **Prix du marché**



— **IL PARAÎT QUE
TU CHERCHES LE BEEF ?** —

L'OS DE CÔTE DE BŒUF AAA+

Produit d'exception en quantité limitée (nouveau)

Fumé doucement avec notre Rub Steak Malté, cuit sous vide et grillé au four à bois — **20** pour 2 lbs

COUPE CONTRE-FILET MANHATTAN 8oz AAA+

Servie avec choix de sauce aux poivres, glace de veau, Polissonne ou chimichurri. Pomme de terre rôties à l'ail et légumes racines — **44**

COUPE RIBEYE EN 16oz AAA+

Servie avec sauce aux poivres, glace de veau Polissonne et chimichurri. Pomme de terre rôties à l'ail et légumes racines. Poêlée de champignons sauvages — **95**

NOTRE RIBEYE EN 16oz AAA+

Vieillie au beurre minimum 60 jours.

Servie avec sauce aux poivres, glace de veau Polissonne et chimichurri. Pomme de terre rôties à l'ail et légumes racines. Poêlée de champignons sauvages
Selon disponibilité — **Prix du marché**





L'USINE
LABRASSERIE

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

— IL FAUT ENCORE — QUE T'EN RAJOUTES ! —

EXTRAS

Crevette cajun en écale (1x) **4**
Le bacon Usine **4** • Salade verte **6**
Frites maison **6** • Légumes du jour **8**
Puck de boudin **10** • Os à moelle **12**
Poêlée de champignons sauvages **15**
Foie gras mi-cuit **19** • Foie gras poêlé **22**

.....

— LES PLATS SIGNATURES —

BURGER DU LABO

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

Onctueux et mystérieux

BUDDHA BOWL (V)

Hummus de pois jaunes, tahini de chanvre, lentilles,
artichaud, tomate, mayo épicée — **28**

Léger et Bienfaisant

PENNE ROSÉ

Tomate, canard confit, crème, parmesan, persil,
roquette, basilic — **30**

LE BOUDIN BIO

Érable, curry, bacon, pomme jaune, foie gras,
céleri rave — **30**

Fruité et réconfortant

RIGATONI SAUCE MAC AND CHEESE

Bacon Riverin, parmesan, persil, morille, roquette — **32**

TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MERS

Crevettes, pétoncles des îles, homard, moules,
artichaud, parmesan, ail et chipotle — **36**

Crémeux et salin

RETOUR DES BOIS

Doré de Lac, champignons, risotto, moules, livèche,
asperges, houblon Citra — **44**

Délicat et sauvage



L'USINE
LABRASSERIE

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

— CHARCUTERIE —

PLANCHE DE CHARCUTERIES LOCALES

La p'tite — **19** • La grande — **35**

(Servies avec fruits confits et fruits frais)



— FROMAGES —

PLANCHE DE FROMAGES LOCAUX

La p'tite — **20** • La grande — **37**

(Servies avec fruits confits et fruits frais)

.....

— LES DESSERTS —

LE TIRAMISU D'ARVIDA — **11**

LA FORÊT NOIRE CRIMINELLE — **13**

— MENU DÉGUSTATION —

6 SERVICES

— AMUSE-BOUCHE —

Notre huître grillée du jour
Foie gras mi-cuit sur brioche

— ENTRÉE —

Carpaccio de veau de lait

— RÉSISTANCE —

Ardoise viande
Retour des bois

— DESSERT —

Forêt noire à l'impérial Stout aux cerises

135 \$ / personnes

