

NOS BIÈRES

LIBERTINE	PINTE	CANETTE
Ale légère 4%	8,25	8,25
MALCOMMODE		
Hefeweizen 4,6%	8,25	8,25
AMBIGÜ		
Bitter 4,5%	8,25	8,25
MALT-AVENANTE		
Session IPA 3,6%	8,25	8,25
FAISANT-MALT		
Pale Ale americaine 5,2%	8,25	8,25
RACOLEUSE		
IPA 6,2%	8,25	8,25
BRASSIN CRÉATIF		
	8,75	8,75
SOUTIEN-GORGE		CANETTE
IPA impériale 8,2%		10,50
GRAINCHEUSE		
Belge forte 8,5%		10,50
CRIMINELLE	BALLON	CANETTE
Stout impériale 9,5%	8,75	10,50
POLISSONNE		
Vin d'orge 10%	8,75	10,50
		CANETTE
REGULIER		8,25
FRAMBOISE		8,25
CANNEBERGE		8,25
HOUBLON		8,25
SKIPPER (Sans alcool)		7,25
RAISONNABLE WHEAT BEER		CANETTE
Moins de 0,5%		8,25
RAISONNABLE IPA BLONDE		
Moins de 0,5%		8,25
RAISONNABLE ROUSSE BITTER		
Moins de 0,5%		8,25
RAISONNABLE BERLINER WEISSE		
Moins de 0,5%		8,25

CIDRES JOLI ROUGE

BIÈRES SANS ALCOOL

Nos canettes sont également disponible pour emporter

NOS COCKTAILS

— IL EST 17H À QUELQUE PART DANS LE MONDE —

L'APÉROL SPRITZ	12
Apérol, mousseux	
L'AMERMELADE SPRITZ	12
Amermelade, mousseux	
LE BIANCO SPRITZ	12
Liqueur St-Germain, mousseux	
LE FRAMBULLE	13
Crème de cassis Monna et Filles, purée de framboise, mousseux	

— LES HABITUÉS —

LE NEGRONI	12
Dry gin, vermouth rouge, Campari	
L'AMARETTO SOUR	13
Amaretto Avril, jus de citron, blanc d'œuf, Angostura	
LE BLOODY USINE	13
Vodka Special Piments PDC (Au pied de cochon), Clamato, « Stuff » épicé USINE, jus de citron	
LE MARTINI 12	13
Gin KM12, vermouth blanc Lacuesta, jus d'olive	
LE MOSCOW MULE	13
Vodka Skyy, sirop de gingembre, bière de gingembre, jus de lime	
LE OLD FASHION	14
Bourbon Wild Turkey 101, sucre brun, Angostura	

Tous nos sirops aromatiques sont faits ici à partir de produits frais



NOS COCKTAILS

— SECTION LABO —

BILLIE GIN	12
Seltzer baies de genièvre, gin, sirop de gingembre, citron	
PISCO SOUR	12
Pisco, sirop de menthe, lime, blanc d'œuf, zeste	
NEGRONI SOUR	14
Campari, gin, vermouth rouge, blanc d'œuf, citron	
BAJA CALIFORNIA	15
Mezcal, nectar de goyave, sirop aromatique le cousin, sirop de gingembre, lime	
MEZCALITO	15
Mezcal, St-Germain, sirop fraise / basilic / thé noir, lime	
LE FRAM-MOUSSE	15
Gin Km12, gin Brockmans, purée de framboise, jus de citron, blanc d'œuf	
LE ISABELLE	15
Bière sûre du moment, amaretto Avril, blanc d'œuf, Menthe, sirop de canneberge, citron	
COCKTAILS À L'ARDOISE	NA
Inspirations du moment par nos mixologues	

— OLÉ! —

LES ST-ANTOINE	5
Gin, St-Germain, jus de citron	
LES JAMIES À L'ORANGE	5
Jameson, Apérol, jus de lime	
LES « BEACH BUM »	5
Gin, Apérol, St-Germain, jus de lime	
BONBONS	4 / 12
Vodka, sirop fraise/basilic/thé noir, citron *Pichet 100	
JAMESON	4 / 14
SUCRE À LA CRÈME	4 / 15
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	4 / 16

*Tous nos sirops aromatiques sont faits ici
à partir de produits frais*

MOCKTAILS

— COCKTAILS SANS ALCOOL —

MICKEY MOUSE (enfants)	4
Jus d'orange, sirop fraise/ basilic, purée de framboises, soda	
NINJA	9
Bière raisonnable weizen, sirop de gingembre, lime, menthe	
AMARETTO SOUR	9
Amaretto sans alcool, citron, blanc d'œuf	
ISA	9
Bière raisonnable berliner weiss, sirop de canneberge, menthe, purée de framboise, blanc d'œuf	
MOJITO CLASSIQUE	9
Sirop de menthe, lime, menthe, soda	
MOJITO FRAMBOISE	9
Sirop de menthe, purée de framboise, lime, menthe, soda	
APERITIVO SOUR	9
Aperitivo sans alcool, sirop le cousin, orange, citron, blanc d'œuf	
JULIE	9
Sirop fraise / basilic / thé noir, orange, lime, basilic, soda	



CAFÉS

ESPRESSO/AMERICANO	3,75
CORTADO/MACCHIATO	4,5
CAPPUCCINO/FLAT WHITE	5
LATTE/CHOCOLAT CHAUD	6
THÉS (LA THÉIÈRE À L'ENVERS)	4
MATCHA LATTE	6

CAFÉS ALCOOLISÉS

ESPRESSO MARTINI	10
Espresso, Vodka, Sirop Simple	
LE CAFÉ USINE	14
Espresso, Saint-Crème, Whisky Coureur des Bois, Frangelico, lait	

— MENU MIDI —

PIZZA MARINARA

Sauce tomate bitter, ail, origan,
huile de canola bio et fleur de sel — **17**
Extra charcuterie du moment — 5

SPAG CLASSIQUE DE L'USINE

Bœuf Angus certifié — **18**
Extra gratiné — 4

CAVATELLI SAUCE TOMATE BITTER

Fior di latte, chipotle, ail rôti et basilic — **19**

PÂTES ARDOISE 1

PÂTES ARDOISE 2

POUTINE ITALIENNE

Sauce maison, fromage Perron frais du jour — **20**

PIZZA MARGHERITA

Sauce tomate bitter, fior di latte, basilic,
huile de canola bio et fleur de sel — **21**
Extra charcuterie du moment — 5

.....



— SÉLECTIONS VIN DU MIDI —

VIN ROUGE DU MOIS — **9\$** / 5oz

VIN BLANC DU MOIS — **9\$** / 5oz

Informez vous à votre serveur

MENU



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

.....

AMUSE-BOUCHE OFFERT PAR LA MAISON

Focaccia della casa, oignon caramélisé
à la mélasse de moût de bière

— **ANTIPASTI** —

BRIE EN CROUTE DE PISTACHE

Bruschetta de tomate de saison et pain au levain cuit sur la sol — **29**
(Quantités limitées)

CHARCUTERIES, MARINADE ET FROMAGES

Salaison de Monsieur D, aubergine, olive, tomate sécher et artichaut grillé, fromages d'ici et d'ailleurs servie avec focaccia à la drêche — **31**

— **LES HUÎTRES** —

Fraîches 6x — **21**

Fraîches 12x — **39**

Grillées 3x — **15**

Grillées 6x — **29**



— **LES ENTRÉES** —

SALADE VERTE

Tomate cerise, mesclun, vinaigrette stout balsamique,
houblon et miel de sarrasin — **9**

FIOR DI LATTE

Pêches de l'Ontario pochées sous vide, tomate cerise confite,
pacanes glacées, graines de citrouille rôties, roquette,
stout balsamique, huile de citrouille bio, basilic
et pain au levain cuit sur la sol — **14**

SALADE ROMAINE

Mini romaine grillée, canard confit, sauce César canola bio,
prosciutto et pain au levain cuit sur la sol — **15**

MEAT BALLS DE VEAU DU QUÉBEC

Veau du Québec, sauce tomate bitter, fior di latte,
fromage à la crème maison au vin d'orge, gratiné
et copeau de Parmesan — **17**

TARTARE DE BŒUF ANGUS CERTIFIÉ

Gel de betterave, mayo truffier, Perron millésimé, câpre,
jaune 65° C et popcorn à l'huile de canola bio — **19**

GROSSES CREVETTES EN ÉCAILLES

Grosses crevettes cuites à haute température,
sauce tomate bitter et sauce aromatique Libertine — **21** (5x)

TARTARE DE THON ROUGE

Avocat lime, concombre, sauce Libertine, huile de canola bio,
câpres, échalotes et chips de taros — **23**





L'USINE
LABRASSERIE

— LES PIZZAS —

Demander beurre ou huile piquante

MARINARA (11")

Sauce tomate bitter, ail, origan, huile de canola bio et fleur de sel — **19**

Extra charcuterie du moment — 5

MARGHERITA (11")

Sauce tomate bitter, fior di latte, basilic, huile canola bio et fleur de sel — **23**

Extra charcuterie du moment — 5

— LES PASTAS —

CAVATELLI

Sauce tomate bitter, fior di latte, chipotle, ail rôti et basilic — **21**

PENNE SAUCE ROSÉ

Canard confit, Parmesan, basilic et roquette — **23**

SPAG MEAT BALLS DE VEAU DU QUÉBEC

Sauce tomate bitter, boulette de veau, Parmesan et basilic — **25**

CANNELLONIS AU BŒUF BRAISÉ

Ricotta épinard, champignons, sauce tomate, Parmesan et basilic — **27**

TAGLIATELLE CREVETTE ET LANGOUSTINE

Pesto d'artichaut, ail rôti, chipotle, fond de légumes, Parmesan, beurre et basilic — **33**

— LES PLATS SIGNATURES —

RISOTTO CHAMPIGNONS

Riz Carnaroli, Parmesan, canard confit, glace de veau et variétés de champignons — **31**

ESCALOPES DE VEAU DU QUÉBEC PANÉES AU PARMESAN

Risotto cacio e pepe, légumes grillés servis avec sauce forestière à la truffe et citron grillé — **35**

MANHATTAN DE BŒUF ANGUS CERTIFIÉ

Contre filet coupe Manhattan 7oz, glace de veau, frite maison, Parmesan, ciboulette, servis avec légumes grillés — **48**

.....

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

.....



— LES CRÉATIFS —

Rejoins la brigade et «pimp» ton repas

CREVETTE GRILLÉE — 4

BACON USINE — 5

SALADE VERTE — 6

FRITE MAISON, PARMESAN ET CIBOULETTE — 7

LÉGUMES GRILLÉS — 9

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS — 13

— VÉGÉ —

SALADE VERTE

Tomate cerise, mesclun, vinaigrette stout balsamique, houblon et miel de sarrasin — **9**

SALADE ROMAINE

Mini romaine grillée, tomate cerise confite, pistaches rôties, vinaigrette stout balsamique, houblon et miel de sarrasin, pain au levain cuit sur la sol — **15**

PIZZA MARINARA

Sauce tomate bitter, ail, origan, huile de canola bio et fleur de sel — **19**

CAVATELLI SAUCE TOMATE BITTER

Chipotle, ail rôti et basilic — **20**

RISOTTO CHAMPIGNONS (*Produit laitier*)

Parmesan, glace végé et variétés de champignons — **27**

— BAMBINO —

(12 ans et moins) avant 18h

SPAGHETTI BOLOGNAISE — **10**

MARGHERITA ENFANT — **10**

POUTINE ITALIENNE ENFANT — **10**

— DESSERTS —

TIRAMISU

Mascarpone et café Arvida Roasting — **10**

CRÈME BRÛLÉE MALCOMMODE

Purée de banane flambée au Grand Marnier — **10**

MI-CUIT CHOCO CARAMEL

Macaron et coulis de framboise — **10**



LABREUVOIR

— BULLES —

PASSERINA SPUMANTE BRUT (DD).....	50
Italie, Abruzzes, Passerina	
I FEUDI DI ROMANS BRUT ROSÉ (DD)	75
Italie, Frioul, Pinot Noir	
CHAMPAGNE BRUT REMY BERTIN	115
France, Champagne, Pinot Meunier/ Chardonnay	

— VINS BLANC —

	5oz	10oz	bout.
ALTOPIANO BIANCO (BIO)	10...	18 ..	39
Italie, Abruzzes, Trebbiano			
TOSCO BIANCO			43
Italie, Toscane, Trebbiano/ Chardonnay			
DONNA MARZIA (DD).....			47
Italie, Pouilles, Vermentino			
VILLA CASTELLO (DD)			55
Italie, Abruzzes, Pinot Grigio			
LOUP Y ES-TU?	13..	24 ..	56
France, Languedoc, Sauvignon Blanc			
ASSYRTIKO MYLONAS WINERY			60
Grèce, IGP Attiki, Assyrtiko			
HAYES VALLEY (DD).....	15..	29 ...	72
É-U, Californie, Chardonnay			

*DD; Développement durable

ROUCET
IMPORTATION
PRIVÉE

*Sélection de vins provenant
exclusivement de Société Roucet*

Tania Giroux: tania@roucet.com



L'USINE
LABRASSERIE

— VINS ROUGE —

	5oz	10oz	bout.
ALTOPIANO ROSSO (BIO)			39
Italie, Abruzzes, Montepulciano			
MASSOREALE (DD).....	11 ..	20 ...	47
Italie, Abruzzes, Sangiovese			
PAQUET MONTAGNAC	12..	22 ...	51
France, Vin de France, Pinot Noir			
TRAMIN, CUVÉE T (BIOD)			57
Italie, Alto Adige, Schiava/ Merlot/ Pinot Noir			
CAN FEIXES, NEGRE JOVE (BIO).....			67
Espagne, Penedès, Tempranillo / Merlot			
12 LUNAS (BIOD).....	15..	29 ...	72
Espagne, Somontano, Assemblage			
HAYES VALLEY (DD).....			73
É-U, Californie, Cabernet Sauvignon			

*DD; Développement durable

**BioD; Biodynamie

ROUCET
IMPORTATION
PRIVÉE

*Sélection de vins provenant
exclusivement de Société Roucet*

Tania Giroux: tania@roucet.com

CARTE DU PATRON

— BULLES —

CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT 2012 500
France, Champagne, Chardonnay/ Pinot Noir

— VINS BLANCS —

CRUX 67
Argentine, Mendoza, Gewurztraminer

FRÉTOY (DD) 85
France, Sancerre, Sauvignon Blanc

CLOTILDE DAVENNE (CB) 99
France, Chablis, Chardonnay

— VINS ROUGES —

CHÂTEAU ROCHER CORBIN, MONT. SAINT-EMILION (DD) 85
France, mont. Saint-Emilion, Merlot/ Cabernet Franc

BOUQUET DE MONBRISON, MARGAUX. 115
France, Margaux, Cabernet Sauvignon, merlot, Cab. Franc

GASO, AMARONE CLASSICO 2013. 150
Italie, Amarone Della Valpolicella, Corvina/Rondinella

*DD; Développement durable

**CB; Conversion Bio

— CELLIER —

*Informez-vous auprès de votre serveur pour les produits
cachés, vous risquez d'avoir de belles surprises!*

.....

— SPIRITUEUX —

GIN (CHASERS AU CHOIX)

KM12 8
KM12 concombre..... 8
Arkosa 9
Gin de monon'c (PDC) 9
Gin de matante (PDC) 9
Lafrance..... 9
Brockman's 10

TEQUILA

Cazadores, Blanco..... 4
Cazadores, Reposado..... 5
Sombra (Mezcal)..... 8
Arette, Reposado..... 10
Patron, Anejo 12

GRAND MARNIER

Le Cordon Rouge..... 6
Le Centenaire..... 17

WHISKY/ SCOTCH

Wild Turkey 6
Wild Turkey 101..... 7
Bowmore 12 ans Islay Single Malt 13
The Macallan 12 ans sherry oak Highland Single Malt..... 17
Highland Park 18 ans Single Malt 22

RHUM (CHASERS AU CHOIX)

Appleton Estate, Signature blend 8
Chic Choc..... 10
Kraken..... 11