

## — NOS BIÈRES —

	CANETTE	VERRE	PINTE
<b>Libertine</b> — Ale légère 4% .....	8	5	8
<b>Ambiguë</b> — Bitter 4,5% .....	8	5	8
<b>Malcommode</b> — Hefeweizen 4,6% .....	8	5	8
<b>Malt-Avenante</b> — Session IPA 3,6% .....	8	5	8
<b>Faisant-Malt</b> — Pale Ale américaine 5,2% .....	8	5	8
<b>Racoleuse</b> — IPA 6,2% .....	8	5	8
<b>Brassin CRÉATIF</b> .....	8,50	5,50	8,50
<b>Soutien-Gorge</b> — IPA impériale 8,2% .....	10,50		
<b>Graincheuse</b> — Belge forte 8,5% .....	10,50		
<b>Gigonne NITRO</b> — Stout à l'avoine 4,0% .....	8		

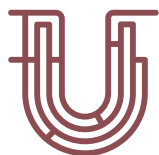
	CANETTE	BALLON
<b>Criminelle</b> — Stout impériale 9,5% .....	10,50	8,75
<b>Polissonne (Élevée en barrique)</b> — Vin d'orge 10% ..	10,50	8,75

CANETTE

### SANS ALCOOL

<b>Raisonnéable Wheat beer</b> — Moins de 0,5% .....	8
<b>Raisonnéable IPA Blonde</b> — Moins de 0,5% .....	8
<b>Raisonnéable Rousse</b> — Bitter 0,5% .....	8

— Nos canettes sont également disponible pour emporter —



**L'USINE**  
LABRASSERIE

.....

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

## — COCKTAILS ÉTÉ 2021 —

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

L'APÉROL SPRITZ .....	10
Apérol, mousseux	
L'AMERMELADE SPRITZ .....	11
Amermelade, mousseux	
LE BIANCO SPRITZ .....	11
Liqueur St-Germain, mousseux	
LE FRAMBULLE .....	11
Crème de cassis Monna et Filles, purée de framboise, mousseux	
LE LILY SPRITZ .....	11
Liqueur au thé des bois Lily, mousseux	

### LES HABITUÉS

LE NEGRONI .....	11
Dry gin, vermouth rouge, Campari	
L'AMARETTO SOUR .....	11
Amaretto Avril, jus de citron, blanc d'œuf, Angostura	
L'AMARETTO « SOUR » - PRISE .....	12
Amaretto Avril, jus de citron, blanc d'œuf, bière de saison	
LE BLOODY USINE .....	12
Vodka Skyy, Clamato, « Stuff » épicé USINE, jus de citron	
LE MARTINI 12 .....	12
Gin KM12, vermouth blanc Lacuesta, jus d'olive	
LE MOSCOW MULE .....	12
Vodka Skyy, sirop de gingembre, bière de gingembre, jus de lime	
LE NEGROTIMI .....	12
Gin KM12, vermouth rouge, Amer Amer	
LE NEW YORK SOUR .....	12
Bourbon Wild Turkey, jus de citron, vin rouge, blanc d'œuf	
LE OLD FASHION .....	12
Bourbon Wild Turkey 101, sucre brun, Angostura	
LE WHITE NEGRONI .....	13
Gin KM12, vermouth blanc Lacuesta, liqueur St-Germain	

## — COCKTAILS ÉTÉ 2021 —

### SECTION LABO

C'EST MIEUX QU'DU SAUVIGNON .....	13
Tequila Espolon Reposado, purée de mangue, sirop de gingembre, jus de lime, coriande, Sauvignon blanc	
LE CONCOMBRINETO .....	13
Rhum blanc, concombre, jus de lime, bitter au concombre	
LE « BEACH LOVER » .....	13
Campari, Cointreau, sirop de fraise, jus de citron, soda	
LE FRAM-MOUSSE .....	14
Gin KM12, gin Brockmans, purée de framboise, jus de citron, blanc d'oeuf	
LE « MALT » - GARITA .....	15
Tequila Espolon Reposado, Cointreau, sirop de houblon mosaic, jus de lime	
LE MANGO DAÏQUIRI .....	15
Rhum Appleton 8 ans, Apérol, purée de mangue, jus de lime	
LE GRAND « MALT » - GARITA .....	16
Tequila Espolon Reposado, Grand-Marnier, sirop de houblon mosaic, jus de lime	

### OLÉ!

LES ST-ANTOINE .....	5
Gin, St-Germain, jus de citron	
LES TEQ-CHARTREUSE .....	5
Tequila Espolon Reposado, Chartreuse verte, jus de lime	
LES JAMIES À L'ORANGE .....	5
Jameson, Apérol, jus de lime	
LES « BEACH BUM » .....	5
Gin, Apérol, St-Germain, jus de lime	
LES SMOOTHIES (MANGUE OU FRAMBOISE) .....	5
Vodka Skyy, purée de mangue ou de framboise, jus de lime	
LES « NAKED AND FAMOUS » .....	6
Gin, Chartreuse jaune, Amermelade, jus de lime	

## — MENU CAFÉ USINE —

### CAFÉS

FILTRES .....	2,75
ESPRESSO/AMERICANO .....	3,75
CORTADO/MACCHIATO .....	4,50
CAPPUCCINO/FLAT WHITE .....	5,00
LATTE .....	6,00
COLD BREW NITRO (BOURBON) .....	7,50
COLD BREW NITRO OLD FASHION .....	8,50
THÉS (THÉIÈRE À L'ENVERS) .....	4,00
MATCHA LATTE .....	6,00
OPTION VÉGAN (LAIT D'AVOINE) .....	1,00

### CAFÉS ALCOOLISÉS

CORTADO SOUR .....	7,50
(Espresso, amaretto Avril, blanc d'oeuf)	
ESPRESSO MARTINI .....	9,00
(Espresso, vodka, sirop simple)	
CAFÉ USINE .....	9,00
(Latté, Frangelico, Whisky à l'érable, Saint-Crème)	
SAINT-TORIBA .....	9,50
(Espresso, Saint-Germain, sirop de menthe, citron, soda)	

**ARVIDA**  
**ROASTING**  
**CO.** Torréfacteurs

## — MENU MIDI —

### STEAK MIDI

Filet d'épaule de bœuf Rub choco d'Épices de cru, sauce café bourbon  
Arvida Roasting, Polissonne et fond, purée de céleri rave le fermier  
et poêlée de légumes. — **26**

### BOUDDHA BOWL GRAVLAX FIÈRE PET ET BETTE

Quinoa rouge, fèves noires, betteraves rouges et oignons marinés, tomate  
Kumato, PDT douces rôties, feta de tofu, moût balsamique et mayo avocat  
Libertine à la lime. — **22**

### PÂTES PRIMAVERA SAUCE LIBERTINE ET CREVETTES D'ARGENTINE

Farfalles, légumes printanier frais, sauce tomate épicée  
Libertine et parmesan. — **20**

### BURGER DE CHRIST

Notre burger est l'inspiration éclatée de l'équipe de cuisine.  
Un risque calculé (demandez à votre serveur). — **19**

### POULET FRIT USINE

Poulet frit façon Usine à la bière, sauce BBQ à l'argousier,  
frites, salade de chou et ketchup de bette.

2 morceaux — **14**

3 morceaux — **18**

### RAMEN ICHIRAKU – NARUTO

Bouillon de porc soya et Miso, ramen, porc Chashu, œuf mariné, Narutomaki,  
pousse de bambou, échalote verte, algue Nori et sésame. — **17**

Le ramen Ichiraku est le ramen que mange le personnage de manga et animé Naruto.

Le ramen Ichiraku, ラーメン一楽, signifie littéralement « ramen est le meilleur plaisir ».

Dans la série, c'est aussi le nom d'un restaurant de Konoha appartenant à Teuchi où l'on sert  
des ramens (ラーメン) qui est le lieu favori de Naruto Uzumaki et Iruka Unimo pour aller  
manger. Il existe à Shanghai une réplique officielle de ce fameux restaurant.

L'USINE  
LABRASSERIE

## NOS PRÉCIEUX COLLABORATEURS

### SAGUENAY-LAC-ST-JEAN

#### Morille Québec

- Champignons sauvages
- Épices de la forêt boréale
- Argousier et camerise

#### Arvida Roasting

- Café de micro-torréfaction

#### Les jardins de Sophie

- Mesclun de laitue
- Légumes bio
- Herbes Fraîches
- Pomme de terre

#### Domaine la Roche à l'épervière

- Tomates ancestrales bio

### La Ferme Tournevent

- Graines et huile de chanvre bio
- Huile de canola et de caméline bio
- Lentilles et pois jaunes bio

### ICI ET AILLEURS

- Micro pousse et Cie
- Canard Rougier
- Les miels du ruisseau
- Élevages Buffalo Maciocia
- Océan de saveurs
- Viandes Bio de Charlevoix
- Lanvert
- Épices de cru
- Les Herbes du Lac

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

.....

## — HUÎTRES —

### PLAT D'HUÎTRES

#### FRAICHES :

6 unités — **17**

12 unités — **32**

24 unités — **59**

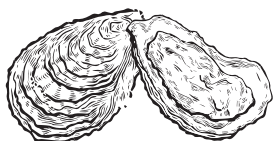
### CUITES AU FEU

#### DE BOIS :

3 unités — **13**

6 unités — **25**

12 unités — **49**



## — FRAÎCHEUR D'ÉTÉ —

### MESCLUN BIO DE LA RÉGION (V)

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

*Frais et croquant*

### INSALATA CAPRESE

Mozzarella di bufala du Québec, tomates de la région, huile de canola biologique, réduction de stout balsamique, grissini — **16**

*Frais et crémeux*

## — TOUT CRU DANS LE BEC —

### TARTARE DE BŒUF CAB PRIME

Perron 2014, jaune d'œuf 650C, truffe, câpre, dijon, popcorn, riz sauvage, betterave — **19 / 32**

*Kick épicé et crémeux*

### VEAU DE LAIT DU QUÉBEC

#### EN CARPACCIO FAÇON PRÉS ET MARÉES

Crevette tempura Polissonne, aveline, poivron rouge, poivre long, moût de vin d'orge — **20**

*Caramélisé et costaud*

### PÉTONCLES DES ÎLES EN CEVICHE À LA WEIZEN

Mangue, argousier, Scotch Bonnet, poire, avocat, lime — **21**

*Fruité et épicé*

### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Argousier, mangue, camerise, aveline, réduction Stout balsamique, brioche — **22**

*Onctueux et fruité*

## — DES SAVEURS... EN VEUX-TU ? —

### CREVETTE CAJUN

Épices Cajun de Cru, tomate, lime, chimichurri — **16**

*Floral et relevé*

### OS À MOELLE AU FEU DE BOIS

Morille, moût de vin d'orge, glace de malt, parmesan, roquette, pain aux noix — **19**

*Racé et Onctueux*



## — Y PARAÎT QUE TU CHERCHES LE BEEF ? —

### NOS COUPES DE BŒUF SONT CAB AAA+

*Informez-vous de nos coupes de viande  
à votre serveur pour vos grillades.*

***Disponible aussi pour emporter  
en service de boucherie.***

Nos steaks sont servis avec pommes de terre Frank  
des Jardins de Sophie à l'ail confit et au thym frais, légumes  
racines glacés au fond de veau et vin d'orge,  
légumes maraîchers du coin.



## — C'EST TOI LE « SAUCE BOSS » —

***Choisis-ta sauce pour ton steak !***

Glace de veau au moût de vin d'orge infusé  
aux algues nori de l'Atlantique — **3**

Sauce aux poivres de Cru et café bourbon  
d'Arvida Roasting — **3**

Houblonnaise au vinaigre de malt  
et houblon Citra — **3**

Chimichurri des Jardins de Sophie  
au houblon Mosaic — **3**



## — Y FAUT ENCORE QUE T'EN RAJOUTES ! —

**EXTRAS**

Poêlée de champignons sauvages de saison *Prix du Marché*

Crevette cajun en écale (1x) **3** • Le bacon Usine **3**

Salade verte **4** • Frites maison **5**

Puck de boudin **5** • Légumes du jour **6**

Os à moelle **12** • Foie gras mi-cuit et fleur de sel **17**

Escalope de foie gras poêlée **20**

Tournée de shots pour les cooks *Prix du Marché*



## — LES PLATS SIGNATURES —

### LE BURGER DU LABO

Notre burger est l'inspiration éclatée de l'équipe en cuisine.

Un risque calculé ! *Prix du Marché*

*Onctueux et mystérieux*

### BUDDHA BOWL TOURNEVENT (V)

Hummus de pois jaunes, tahini de chanvre, lentilles, artichaut,  
tomate, mayo végane — **26**

*Léger et Bienfaisant*

### LE BOUDIN BIO PURE LAINE

Érable, curry, bacon, pomme jaune, foie gras, céleri rave — **29**

*Fruité et réconfortant*

### TAGLIATELLE À L'HUILE DE CANOLA TOURNEVENT

Crevette, pétoncle des Îles, homard, moules, artichaut,  
parmesan, ail, chipotle — **35**

*Crémeux et salin*

### LE RETOUR DES BOIS

Doré de lac, champignons, risotto, moules, livèche,  
asperge, houblon Citra — **42**

*Délicat et sauvage*

## — CHARCUTERIE —

### PLANCHE DE CHARCUTERIES LOCALES

La p'tite — **17**

La grande — **33**

*(Servies avec fruits confits et fruits frais)*



## — FROMAGES —

### PLANCHE DE FROMAGES LOCAUX

La p'tite — **18**

La grande — **35**

*(Servies avec fruits confits et fruits frais)*

## — LES DESSERTS —

### LE TIRAMISU D'ARVIDA

Mascarpone, café bourbon d'Arvida Roasting, cacao bio — **10**

*Léger et crémeux*

### PUDDING PCU

Pudding cuit, sucre pétillant, érable, caramel chaud — **10**

*Sucré et réconfortant*



# LABREUVOIR



## — MOUSSEUX —

- SACCHETTO SRL – MILLESIMATO « COL DE L'UTIA » ..... Bouteille **49**  
(Glera) Vénétie, Italie
- DOMAINE BERGEVILLE – L'INTÉGRAL..... Verre 5oz **12** / Bouteille **55**  
(Frontenac blanc/Frontenac gris) Québec
- DOMAINE BERGEVILLE – CANONIQUE..... Bouteille **55**  
(Sabrevois/Frontenac gris) Québec
- DOMAINE BERGEVILLE – L'EXCEPTION ..... Bouteille **55**  
(Frontenac/Radisson) Québec
- BONNET-PONSON – CUVÉE PERPÉTUELLE NON DOSÉ  
CHAMPAGNE AOC..... Bouteille **135**  
(Pinot noir/Meunier/Chardonnay)  
Champagne Petite Montagne de Reims, France

## — BICOLORE BI-CURIEUX —

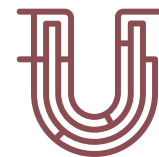
- DOMAINE DE L'HORTUS – LE LOUP DANS LA BERGERIE (Rosé) ..... Bouteille **55**  
(Syrah/Cinsault) France
- MYLONAS WINERY – NAKED TRUTH (Orange) ..... Bouteille **64**  
(Savatiano) Keratea, Grèce
- FOLIAS DE BACO – UIVO CURTIDO (Orange) ..... Bouteille **69**  
(Moscatel Galego) Douro, Portugal
- FITAPRETA – A LARANJA MECÂNICA (Orange)..... Bouteille **86**  
(Arinto/ Roupeiro/Verdelho/  
Antão Vaz/Trincadeira) Alentejo, Portugal
- ARTHUR & BERNARD BOHN – L'INDIGÈNE ALSACE AOC (Orange) ..... Bouteille **91**  
(Sylvaner) Alsace, France
- BENJAMIN TAILLANDIER – THARSÉO (Orange) ..... Bouteille **103**  
(Muscat d'Alexandrie/Terret gris) Languedoc, France

## — VINS BLANCS —

- VIN MAISON ..... Prix du marché
- MUROS ANTIGUOS - ESCOLHA ..... Bouteille **45**  
(Loureiro / Avesso / Alvarinho) Vinho Verde, Portugal
- SALADINI PILASTRI – FALERIO ..... Verre 5oz **10** / Bouteille **45**  
(Trebiano bianco/Pecorino/Passerina) Marches, Italie
- DOMAINE DE L'HORTUS - LOUP Y ES-TU? ..... Verre 5oz **12** / Bouteille **52**  
(Sauvignon Blanc) France
- FRANCESCO DISSEGNA – PINOT GRIGIO ..... Bouteille **53**  
(Pinot Grigio) Vénétie, Italie
- BALTHAZAR RESS - RHEIN RIESLING TROCKEN ..... Bouteille **58**  
(Riesling) Allemagne
- CASCINA BRIC – ANSÌ BIANCO ..... Bouteille **59**  
(Arneis) Piémont, Italie
- LANDRON CHARTIER MUSCADET,  
CÔTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE..... Verre 5oz **13** / Bouteille **61**  
(Melon de Bourgogne) Loire, France
- FATTORIA DI SAMMONTANA – PRUNECCHIO BIANCO TOSCANO IGT ... Bouteille **65**  
(Sauvignon Blanc, Malvasia, Trebbiano) Toscane, Italie
- EL GRILLO Y LA LUNA – LUNAS BLANCO..... Bouteille **67**  
(Chardonnay, Gewurztraminer) Espagne
- BODAN ROAN – CHARDONNAY..... Verre 5oz **14** / Bouteille **67**  
(Chardonnay) Californie, États-Unis
- VINO LAURIA – GIARDINELLO TERRE SICILIANE IGP ..... Bouteille **71**  
(Grillo) Sicile, Italie
- MATHIEU COSME & FABIEN BRUTOUT –  
LES PROMENARDS VOUVRAY AOC..... Bouteille **92**  
(Chenin blanc) Loire, France
- MILLÉRIEUX GEORGES & FILS – LES CHASSEIGNES SANCERRE AOC ... Bouteille **97**  
(Sauvignon blanc) Loire, France
- DOMAINE DES 7 LIEUX – LA BOISSONNEUSE..... Bouteille **110**  
(Chardonnay) Chablis, France

## — VINS ROUGE —

VIN MAISON .....	PRIX DU MARCHÉ
PELICAN NEGRU – IGP STEFAN VODA, VELVET (Cabernet Franc/Merlot) Moldavie, Sinodra	Bouteille <b>47</b>
BALTHASAR RESS – WEINHAUS RESS. (Pinot noir) Rhein, Allemagne	Verre 5oz <b>11</b> / Bouteille <b>52</b>
MESDI – BRIC. (Nebbiolo) Piémont, Italie	Bouteille <b>53</b>
OLIANAS – CASTELLO TREBBIO CHIANTI SUPERIORE (Sangiovese/Canaiolo/Ciliegiolo) Toscane, Italie	Verre 5oz <b>12</b> / Bouteille <b>55</b>
KANONKOP WINE ESTATE – KADETTE CAPE BLEND. (Cabernet Sauvignon/Pinotage/Merlot/Cabernet Franc) Stellenbosch, Afrique du Sud	Bouteille <b>56</b>
EL GRILLO Y LA LUNA – 12 LUNAS (Grenache/Tempranillo/Cabernet-Sauvignon) Espagne	Verre 5oz <b>14</b> / Bouteille <b>62</b>
RENZO MASI – BRUMAIA CHIANTI RISERVA. (Sangiovese/Cabernet Sauvignon) Toscane, Italie	Bouteille <b>63</b>
FOLIAS DE BACO – UIVO RENEGADO Douro, Portugal	Bouteille <b>64</b>
CHÂTEAU THIVIN – GAMAY NOIR « ECCUSSOL » (Gamay) Beaujolais, France	Bouteille <b>65</b>
MERITXELL PALLEJÀ – NITA (Grenache, Carignan) Priorat, Espagne	Bouteille <b>72</b>
APHROS WINE – APHROS VINHAO. (Vinhao) Vinho Verde, Portugal	Bouteille <b>78</b>
DOMAINE LA CALMETTE – TRESPOTZ CAHORS AOC (Malbec/ Merlot) Sud-Ouest, France	Bouteille <b>79</b>
FATTORIA DI SAMMONTANA – PRIMO FUCO ANFORA ROSSO TOSCANO IGT (Cabernet Sauvignon) Toscane, Italie	Bouteille <b>90</b>
DOMAINES LES ENFANTS SAUVAGES – NOCES DE LUMIÈRE CÔTE CATALANES IGP(Mourvèdre) Roussillon, France	Bouteille <b>92</b>
SCIACCA NATURA VULCANICA – ROSSOBRILLO ETNA ROSSO DOC (Nerello Mascalese) Sicile, Italie	Bouteille <b>105</b>
NICOLAS BADEL – LES MOURRAYS SAINT-JOSEPH AOC. (Syrah) Rhône Nord, France	Bouteille <b>118</b>



## — SPIRITUEUX —

### GRAND MARNIER

Le Cordon Rouge.....	<b>5</b>
Spécial sur le Cordon Rouge.....	4 pour <b>15</b>
Le Louis-Alexandre.....	<b>10</b>
La Centenaire.....	<b>17</b>
Le 1880.....	<b>37</b>
Le Quintessence.....	<b>55</b>
Plateau de dégustation comprenant le Louis-Alexandre, le Centenaire, le 1880 et le Quintessence.....	<b>95</b>

### RHUM / APPLETON ESTATE

Le Signature Blend.....	<b>8</b>
Le Reserve 8 ans.....	<b>10</b>
Le Rare Casks 12 ans.....	<b>12</b>
Le Black River Cask 15 ans.....	<b>16</b>
Plateau de dégustation comprenant le Signature Blend, le Reserve 8 ans, le Rare Casks 12 ans et le Black River Cask 15 ans.....	<b>35</b>

### WHISKY

Macallan Double cask 12 ans Highland Single Malt.....	<b>14</b>
Macallan Double cask 15 ans Highland single Malt.....	<b>18</b>
Bowmore 12 ans Islay Single Malt.....	<b>13</b>
Bowmore 15 ans Islay Single Malt.....	<b>16</b>
Bowmore 18 ans Islay Single Malt.....	<b>21</b>