



INFO ALLERGIES





INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENTRÉES	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
MINI BURGERS		●		●		●		●	●		●	●		●	●	●	●
• Galettes de Bœuf																	
• Fromage Jaune						●								●			
• Laitue / Tomate																	
• Bacon											●						
• Oignons Rouges									●								
• Cornichons à l'Aneth																	
• Sauce 3B Burger		●		●				●	●								
• Petits Pains		●				●						●		●	●	●	●
CALAMARS		●	M	●		M		M	●	M			●	●	M		●
• Calamars Panés		M	M	●		M		M	●	M			●	●	M		●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Aïoli au Citron		●		●					●								
• Quartier de Citron / Persil																	
CAMEMBERT		M		●		●		M	●		●	M		M		M	●
• Camembert						●											
• Romarin											●						
• Crostini		M				M		M				M		M		M	●
• Miel au Bière				●													
• Prosciutto																	
• Purée d'Ail Rôti				●													
• Confiture de Bacon				●					●		●						
MINI SANDWICHS AU POULET	●	●		●		●		●	●			●		●	●	●	●
• Bouchées au Poulet				●					●					●			●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Fire Barn Moutarde au Miel								●									
• Sauce Mayo à la Moutarde	●	●		●				●	●					M			●
• Fromage Gouda Fumé						●											
• Laitue Romaine																	
• Petits Pains		●				●						●		●	●	●	●

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés.



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENTRÉES	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
AILES DE POULET - PLEIN		M				M		M						●			●
• Ailes de Poulet		M				M		M						●			M
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
AILES DE POULET + BBQ		M				M		●	●				●	●			●
• Sauce 3B BBQ			●	●				●	●			●			●		●
AILES DE POULET + BUFFALO		M		●		M		M	●					●			●
• Sauce Buffalo				●					●								
• Oignons Verts									●								
AILES DE POULET + CAROLINA		M		●		M		●	●					●	M		●
• Sauce Carolina				●				●	●					●	M		●
• Jalapenos Frais																	
NACHOS	●				M	●		M	M					●		●	●
• Nacho Chips				●					●								●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Fromages Cheddar & Mozzarella						●											
• Pico de Gallo									●						●		
• Olives Noirs																	
• Oignons Verts									●								
• Sauce Queso	●					●								●			●
• Crème Sure						●											
• Salsa				●					●								
• Ajout – Guacamole																	
• Ajout – Poulet Effiloché																	
• Ajout – Porc Effiloché	●								●		●						●
BRETZEL	●			●		●		●	●					●	M		●
• Bretzel														M	M		●
• Beurre						●											
• Sauce Queso	●					●								●			●
• Sauce Moutarde au Miel	●			●				●	●					M			●

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENTRÉES ET BOUCHÉES APÉRO	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
TARTARE DE BOEUF		M		●		M		●	●			M		M	●	M	●
• Boeuf																	
• Échalotes / Ciboulette									●								
• Cornichons à l'Aneth / Persil																	
• Sauce Tartare								●						M	●		
• Baguette		M				M		M				M		M		M	●
• Sel & Poivre																	
• Huile d'Ail				●													
• Hickory Sticks									●								
• Micro-Pouces																	
TARTARE DE THON		●	●			M		M	●	M		●	M	●	●		●
• Thon			●														
• Échalotes / Ciboulette									●								
• Gingembre																	
• Avocado																	
• Salsa à la Mangue									●					M			
• Sel & Poivre																	
• Mayo au Thon Épicé		●	M			M		M		M		●	M	●	●		●
• Micro-Pouces																	
• Wontons Frtis																	●
BOUCHÉES POULET FROMAGE	●	●			●	●						●				●	●
• Bouchés Poulet & Fromage				●		●			●					●			●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Mayp Épicée		●		●										M	●		
• Oignons Verts									●								
Frites Maxi		●			M	●		●	●					●			
• Frites Maxi																	●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Mayo Dijon		●						●						M	●		

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

BOUCHÉES APÉRO	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
BÂTONNETS DE MOZZARELLA				●		●								●			●
• Bâtonnets de Mozzarella						●								●			●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Sauce Tomate à l'Ail				●													
RONDELLES D'OIGNON	●					●	M		●		●		M	M			●
• Rondelles d'Oignon									●								●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Maple Beer Sauce	●					●	M						M	M			●
• Bacon											●						
• Piments Forts																	
• Oignons Verts									●								
CORNICHONS PANÉS		●				●		●						M	●		●
• Cornichons Panés						●											●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Mayo Dijon		●						●						M	●		
CHOU-FLEUR SUCRE ET ÉPICE				●		●			●								●
• Chou-Fleur Panés						●											●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Oignons Verts									●								
• Sauce Chili Douce				●					●								
Frites de Patates Douces		●		●										M	●		●
• Frites de Patates Douces																	M
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Mayo Épicé		●		●										M	●		

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

BURGERS & SANDWICHS	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
BURGER 3 BRASSEURS	●	M				●			●		●	M					●
• Galette de Boeuf																	
• Sauce Ambrée	●					●											●
• Fromage Gouda Fumé						●											
• Bacon											●						
• Laitue/ Tomates																	
• Oignons Rouges									●								
• Pain à Hamburger		M				M						M					●
BURGER SMASH BACON & FROMAGE		●		●		●		●	●		●	M		●			●
• Bœuf Haché																	
• Sauce B&F		●		●				●	●								
• Fromage Jaune						●						●					
• Fromage Gouda Fumé						●											
• Bacon											●						
• Oignons Réhydratés									●								
• Cornichons Sucrés								●									
• Pain Pommes de Terre		●				●						M		●			●
BURGER SMASH CHAMPIGNONS		●		●		●			●		●	M		●	●		●
• Bœuf Haché																	
• Fromage Gouda Fumé						●											
• Bacon Confit				●					●		●						
• Champignons Mixtes Sautés																	
• Mayo Épicé		●		●										M	●		
• Pain Pommes de Terre		●				●						M		●			●
BURGER TRADITION		●		●		M		●	●			M					●
• Galette de Bœuf																	
• Laitue/ Tomates / Cornichons																	
• Oignons Rouges									●								
• Sauce Classique		●		●				●	●								
• Pain à Hamburger		M				M						M					●

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

BURGERS & SANDWICHS	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
BURGER MUNICH	●	●		●		●		●	●			M		M	M		●
• Galette de Boeuf																	
• Fromage Maître Jules						●											
• Saucisse Oktoberfest						●											●
• Choucroute à la Bière	●																●
• Mayonnaise à la Moutarde	●	●		●				●	●					M			●
• Pain Bretzel												M		M	M		●
FRENCH DIP	●	●		●		●		●	●		●	M		M		M	●
• Rosbif	●			●				●	●		●						●
• Pain Baguettine		M				M		M				M		M		M	●
• Fromages Suisse & Mozzarella						●											
• Fromage Gouda Fumé						●											
• Mayo aux Oignons Grillés		●							●								●
• Jus	●			●				●	●		●						●
SANDWICH POULET & AVOCAT		●									●						●
• Poitrine de Poulet																	
• Mayonnaise		●															
• Tomate / Avocat / Laitue																	
• Bacon											●						
• Pain Focaccia																	●
SANDWICH POULET ÉPICÉ	●	●		●		●		●	●			M	M	●	●		●
• Poulet Croustillant		M		●					●				M	●			●
• Sauce Frank's Buffalo				●					●								
• Salade de Chou		●						●	●								
• Cornichons Sucrés								●									
• Sauce Signature	●	●		●				●	●					M			●
• Pain de Pommes de Terre		●				●						M		●			●

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

BURGERS & SANDWICHES	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
SANDWICH LÉGUMES GRILLÉS		●		●		●			●			M		●	●		●
• Oignons Rouges Grillés									●								
• Courgettes Grillées																	
• Chapeau de Portobello Grillé				●													
• Roquette																	
• Fromage de Chèvre						●											
• Mayo aux Tomates Séchées		●													●		
• Pain Pommes de Terre		●				●						M		●			●

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

SIDES	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
Frites														M			●
• Frites														M			M
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
• Choix – Dijon Mayonnaise		●					●							M	●		
• Choix - Ketchup																	
Frites de Patates Douces														M			●
• Frites de Patates Douces																	M
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
Frites Maxi																	●
• Frites Maxi																	●
• Huile de Friteuse (Canola)																	●
Salade de Chou		●					●	●									
• Carottes / Chou Vert																	
• Oignons Verts									●								
• Vinaigrette de Salade de Chou		●					●										
Salade Maison	●						●	●						M	●		●
• Laitue / Légumes																	
• Oignons Rouges									●								
• Vinaigrette	●						●	●						M	●		●
Salade César		●	●	●		●	●	●			●	M		M		M	●
• Laitue Romaine																	
• Vinaigrette César		●	●	●		●	●	●									
• Croûtons		M		●		M	M					M		M		M	●
• Bacon											●						
• Fromage Asiago						●											
Poutine		M	M			●		M				M	M	●	●		●
• Frites														M			M
• Huile à Friteuse (Canola)																	●
• Fromage en Grains						●											
• Sauce Poutine		M	M			M		M				M	M	●	●		M

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

FLAMMEKUECHES & TARTI-FLAMMS	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
POULET BBQ	●		●	●		●		●	●				●		●		●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce 3B BBQ	●		●	●				●	●				●		●		●
• Poulet Effiloché																	
• Fromages Cheddar & Mozzarella						●											
• Poivrons Rouges Rôtis																	
• Oignons Rouges / Oignons Verts									●								
• Bacon											●						
• Crème Sure						●											
CARNIVORE					●	●		M	●		●			M	M		●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Tomate à l'Ail					●												
• Fromages Cheddar & Mozzarella						●											
• Pepperoni											●			M			
• Bacon											●						
• Saucisse Italienne						●		M			●			M	M		M
• Oignons Caramélisés									●								
CAROLINA	●			●		●		●	●		●			●	M		●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Carolina				●				●	●					●	M		●
• Porc Effiloché	●								●		●						●
• Fromages Suisse & Mozzarella						●											
• Fromage Gouda Fumé						●											
• Oignons Rouges									●								
• Jalapeno Frais																	
LILLOISE						●			●		●			M			●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Flamm						●								M			
• Joue de Porc Fumé											●						
• Champignons Sautés																	
• Oignons Caramélisés									●								
• Fromages Suisse & Mozzarella						●											

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

FLAMMEKUECHES & TARTI-FLAMMS	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
FORESTIÈRE				●		●			●					M			●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce à la Crème de Truffe						●			●					M			
• Mélange de Champignons																	
• Champignons Portobello				●													
• Oignons Rouges / Ciboulette									●								
• Fromage de Chèvre, Suisse & Mozzarella						●											
LÉGUME GRILLÉS & FROMAGE DE CHÈVRE				●		●			●					M	●		●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Crèmeuse au Pesto				●		●								M			
• Tomates Séchées																	
• Oignons Rouges Grillés									●								
• Courgette / Poivrons Rouges																	
• Fromage de Chèvre						●											
• Roquette																●	
• Réduction Balsamique																	
MORTADELLE				●		●		M		M				M		●	●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Pesto de Pistaches				●		M		M		M				M	M	●	M
• Burrata, Suiss & Mozzarella						●											
• Mortadelle						●											
• Pistaches						M		M		M				M	M	●	M
• Miel Épicé														M			
SOPPRESATA				●		●			●					M			●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Tomate à l'Ail				●													
• Soppresata				●		●											
• Ricotta, Suisse & Mozzarella						●											
• Épices Chili Broyé																	
• Miel Épicé														M			

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

SALADES	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
BURRATA & BAIES		M		●		●		M	●	M		M		M	●	●	●
• Roquette / Chicorée																	
• Bleuets & Fraises																	
• Canneberges Séchées																	
• Oignons Rouges									●								
• Vinaigrette Balsamique				●											●		
• Crostini		M		●		M		M				M		M		M	●
• Pistaches						M		M		M				M	M	●	M
• Burrata						●											
CÉSAR		●	●	●		●		●	●		●	M		M		M	●
• Laitue Romaine																	
• Vinaigrette César		●	●	●		●		●	●								
• Croûtons		M		●		M		M				M		M		M	●
• Bacon											●						
• Fromage Asiago						●											
• Ajout – Poulet Grillé																	
• Ajout – Poulet Croustillant		M		●		M		●						●			●
LYONNAISE	●	●		●		M		●	●		●	M		M	●		●
• Roquette / Chicorée																	
• Joue de Porc Fumé											●						
• Croûtons		M		●		M		M				M		M		M	●
• Oignons Rouges / Ciboulette									●								
• Vinaigrette Lyonnaise	●							●	●					M	●		●
• Œufs "Jammy"		●															

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

SALADES	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉ	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
BOL SUD-OUEST		●				●			●						●		●
• Roquette																	
• Quinoa									●								
• Haricots Noirs																	
• Vinaigrette Chipotle		●				●											
• Poitrine de Poulet																	
• Maïs Sauté																	
• Poivrons Rouges																	
• Pico de Gallo									●						●		
• Cheddar & Mozzarella						●											
• Avocat																	
• Crème Sure						●											
• Oignons Rouges / Ciboulette									●								
• Lanières de Tortillas Frits																	●
• Lime																	
POKÉ AU THON		●	M	●		M		M	●	M		●		●	●		●
• Riz à Sushi																	
• Thon																	
• Vinaigrette Sésame				●								●		●			●
• Avocat																	
• Salsa à la Mangue									●					M			
• Edamame														●			
• Radis / Carottes																	
• Sauce Thon Épicé		●	M			M		M		M		●	M	●	●		●
• Graines de Sésame												●					
• Oignons Verts									●								

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

POUTINES	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
TRADITIONELLE		M	M			●		M				M	M	●	●		●
• Frites														M			●
• Fromage en Grains						●											
• Sauce Poutine		M	M			M		M				M	M	●	●		M
CARBONADE	●	M	M	●		●		M	●		●	M	M	●	●		●
• Frites														M			●
• Fromage en Grains						●											
• Sauce Poutine		M	M			M		M				M	M	●	●		M
• Carbonade	●			●		●		●	●		●			●	●		●
• Persil																	
CHAMPIGNONS		M	M			●		M				M	M	●	●		●
• Frites														M			●
• Fromage en Grains						●											
• Sauce Poutine		M	M			M		M				M	M	●	●		M
• Mélange de Champignons																	
• Champignons Portobello				●													
• Fromage de Chèvre						●											
• Ciboulette									●								
• Huile de Truffe																	

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

PLATS BRASSERIE	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
CARBONADE	●	M		●		●		●	●		●	M		●	●	M	●
• Carbonade	●			●		●		●	●		●			●	●		●
• Pain Baguette		M				M		M				M		M		M	●
CASSOULET	●			●		●		M	●		●			M	M		●
• Cassoulet	●			●					●		●						●
• Saucisse Toulouse	●			M		●		M	M		●			M	M		●
• Persil																	
FISH & CHIPS	●	●	●		●			●	●								●
• Morue			●														
• Panure à la Bière	●																●
• Salade de Chou		●						●	●								
• Sauce Tartare	●	●			●			●									
JARRET DE PORC	●			●		●			●		●			●	●		●
• Jarret de Porc / Jus de Porc	●			●		●			●		●			●	●		●
• Purée de Pommes de Terre						●								M			●
• Haricots Verts																	
• Persil																	
STEAK FRITES				●		●		●	●								●
• Bifteck New York																	
• Assaisonnement Bifteck				●				●	●								
• Beurre au Bacon à l'Érable				●		●			●								
CHOUCROUTE TRADITIONNELLE	●					●		●						M	M		●
• Choucroute à la Bière	●																●
• Saucisse Oktoberfest						●											●
• Saucisse Toulouse						●		M						M	M		●
• Jambon																	
• Pommes de Terre																	
• Moutarde Dijon								●									
TARTARE DE THON	CONSULTER LA SECTION D'ENTRÉES																
TARTARE DE BOEUF	CONSULTER LA SECTION D'ENTRÉES																

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

DESSERTS	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
GATEAU AU FROMAGE AUX BLEUETS	●	●				●				M				●	●		●
• Gâteau au Fromage		●				●				M				●	●		●
• Compote de Bleuets	●													M			●
• Coulis de Bleuets	●													M			●
CRÈME BRÛLÉE		●				●								●	●		
• Crème Brûlée		●				●								●	●		
• Sucre																	
DÉCADENT	●	●				●				M				●		●	●
• Poêle Brownie avec morceaux de biscuits aux brisures de chocolat		●				●								●			●
• Crème Glacée à la Vanille		M				●				M				M		●	M
• Sauce Caramel à la Bière	●					●								●			●
BEIGNETS D'ÉRABLE & BACON	●	●				●				M	●			●		●	●
• Beignets d'Érable		●															●
• Crème Glacée à la Vanille		M				●				M				M		●	M
• Bacon											●						
• Sauce Caramel à la Bière	●					●								●			●
BRETZEL SUCRÉ	●					●								●		M	●
• Bretzel Sucré																M	●
• Sauce aux Pommes																	
• Sauce Caramel à la Bière	●					●								●			●
TIRAMISU	●	●				●								●		M	●
• Tiramisu	●	●				●								●			●
• Biscuit Lotus														●			●
• Cacao						M								M		M	
GAUFRE	●	M				●				M				●		●	●
• Gaufre																	●
• Crème Glacée à la Vanille		M				●				M				M		●	M
• Sauce Caramel à la Bière	●					●								●			●

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENFANTS REPAS	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L' HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L' HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
BOUCHÉES AU POULET				●					●					●			●
• Bouchées au Poulet				●					●					●			●
• Miel																	
FLAMM FROMAGE				●		●											●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Tomate à l'Ail				●													
• Fromages Cheddar & Mozzarella						●											
SANDWICH POULET		●		●		●			●			M		●			●
• Poulet Croustillant		M		●		M			●					●			●
• Laitue																	
• Mayonnaise		●															
• Pain Pommes de Terre		●				●						M		●			●
POULET GRILLÉ																	
• Poitrine de Poulet																	
FLAMM PEPPERONI				●		●					●			M			●
• Pâte à Flamm																	●
• Sauce Tomate à l'Ail				●													
• Fromages Cheddar & Mozzarella						●											
• Pepperoni											●			M			
MINI HAMBURGERS		●				●						●		●	●	●	●
• Galettes de Bœuf		●				●						●		●	●	●	●
• Laitue/ Tomates																	
• Petits Pains																	
• Fromage Jaune						●								M			
POUTINE		M	M			●		M				M	M	●	●		●
• Frites														M			●
• Fromage en Grains						●											
• Sauce Poutine		M	M			M		M				M	M	●	●		M

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENFANTS DESSERTS	ALCOOL	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	AIL	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	OIGNON	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	PORC	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	CRUSTACÉS	SOJA	SULFITES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ
BISCUITS À L'AVOINE										M				●			●
• Biscuits à l'Avoine										M				●			●
SORBET						M								M			
• Sorbet						M								M			
SUNDAE		M				●				M				●	●		M
• Crème Glacée à la Vanille		M				●				M				M	●		M
• Crème Fouettée						●								M			
• Sauce Chocolat						●								●			
• Cerise au Marasquin															●		

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés

