



**MICROBRASSERIE
RESTAURANT • BAR**

MENU 3 BRASSEURS

Page 2 - Menu 3 Brasseurs Brossard,
Pointe-Claire, St-Denis, Laval, Anjou, Laurier

Page 7 - Menu 3 Brasseurs St-Paul, Crescent,
Mcgill

Page 12 - Menu 3 Brasseurs Kanata, Sparks,
Oakville

Page 17 - Menu 3 Brasseurs Grande-Allée,
Capitale

Page 19 - Menu 3 Brasseurs Toronto



**MICROBRASSERIE
RESTAURANT • BAR**

MENU 3 BRASSEURS

Brossard, Pointe-Claire, St-Denis,
Laval, Anjou, Laurier

LA GAZETTE

MONTRÉAL · QUÉBEC

TORONTO · OTTAWA

3BRASSEURS.CA | Follow us! @ f

SUMMER 2024 | NUM. 038



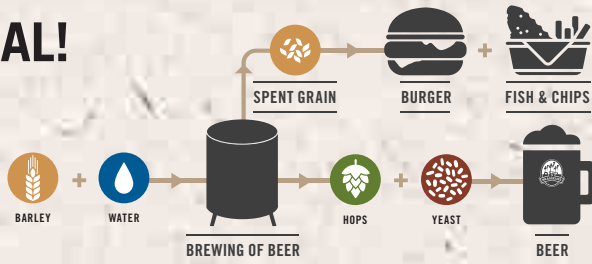
Include our traditional, ephemeral and alcohol-free beer in all of your good times. Available at our restaurants for connoisseurs and amateurs alike. We are proud to offer eco-responsible beers made from Canadian malt.

THE SPENT GRAIN IN YOUR MEAL!

WHAT IS SPENT GRAIN?

Spent grain is a by-product of the brewing process. At 3 Brasseurs, in collaboration with Still Good, we are transforming our spent grain into flour which we use to make our burger buns and beer batter for our beer-battered fish & chips.

Spent grain flour contains less sugar and more protein and fiber.



- A welcome gift and a gift for your birthday
- With each purchase, earn 3 Brasseurs cash
- Exclusive offers**
More visits = more rewards
- Invitation to each of our feature beer launches with a complimentary tasting
- Freebees cash with our partnered businesses

In partnership with Freebees

LUNCH SPECIALS

Monday to Friday from 11am to 3pm

Choose a **STARTER** + Choose a **MAIN COURSE**
+ 1/2 PINT OF BEER

*May be replaced with a soft drink or coffee.

FROM 3PM TO 7PM | MONDAY TO FRIDAY

\$7* A PINT

*Cannot be combined with any other offer and promotion. Taxes extra.

NIGHTLY FEATURES

MONDAYS | **PITCHERS OF SANGRIA**
Starting at 4PM | AT \$18*/EA.

TUESDAYS | **LITRES OF BEER**
Starting at 4PM | AT \$10.75*/EA.

WEDNESDAYS | **MOCKTAILS AT \$4.50*/EA.**
Starting at 4PM | Make it a cocktail by adding 1 oz of your favourite spirit + \$5*

THURSDAYS | **PREMIUM PITCHERS OF BEER AT \$17.50*/EA.**
Starting at 4PM

SUNDAYS

BOTTLES OF WINE 1/2 PRICE /EA.
Starting at 4pm | Applicable on bottles between \$30.50 and \$44

CLASSIC PITCHERS OF BEER \$16.25* /EA.
All day

EVERY DAY, STARTING AT 7PM
5 SHOOTERS AT \$20*

*Cannot be combined with any other offer or promotion. Taxes extra. Only select items are included in the promotion, ask your server for details.

OUR BEERS ARE PAIR WITH PRODUCTS THAT ARE BOTH LOCAL AND RESPONSIBLE.

Every day, we showcase our dedication through the freshness of our ingredients, the careful selection of our suppliers, and our steadfast commitment to environmental sustainability, guided by our long-term vision.

OCEAN FRIENDLY
Our suppliers comply with best aquaculture practices. Our cod fillets and tuna are eco-friendly seafood products.

BEST AQUACULTURE PRACTICE, OCEAN WISE



LOCAL CHICKEN AND BEEF
We are committed to only serving high-quality chicken and beef raised by Canadian farmers.

CANADIAN CHICKEN AND BEEF



FAIRTRADE COFFEE AND TEA
By choosing to serve fair trade coffee and tea, we are ensuring the economic health of farmers and their communities.

FAIRTRADE, RAINFOREST ALLIANCE



RECYCLED PAPER
La Gazette is printed on recycled paper, FSC certified—a seal that guarantees the paper's chain of custody.



WELCOME TO 3 BRASSEURS! Our story began over 35 years ago in Lille, France, where fresh house-made food encountered brewed-on-site craft beer. Today, we continue the tradition of our French heritage and pride ourselves on great food paired with the perfect beer designed for a one-of-a-kind experience across all of our locations in France, Canada, Tahiti, New Caledonia, Reunion Island and Brazil.

BEER ON TAP



BLONDE

● ALC 5.2% IBU 24
Refreshing • Fruity • Malty

Malty and dry, the blonde exhibits an alluring fruitiness. The use of traditional hops contributes to a subtle, pleasant bitterness.

AMBER

● ALC 6.2% IBU 26
Roasted • Caramelized • Smooth

A blend of special malts bestows the amber with a balance of roasted and caramel flavours. All of this supported by a long and palpable bitterness.

WHITE

● ALC 4.7% IBU 18
Subtle • Citrus • Cloudy

Delicate aromas of citrus and flavours of wheat. Proteins and yeast remain suspended in the beer and manifest themselves in the beer's cloudy appearance.

IPA

● ALC 6% IBU 40
Veiled • Pineapple • Resinous

NEW RECIPE

This is the very best expression that the hop flower can bring. The "Simcoe" and "Talus" varieties bring an aromatic elegance with notes of pineapple, passion fruit, and pine sap.

BREWED ON SITE

25 CL 30 CL 50 CL 1 L 1.5 L

	25 CL	30 CL	50 CL	1 L	1.5 L
BLONDE	6.50	—	8.50	15.25	24.25
AMBER	6.50	—	8.50	15.25	24.25
WHITE	6.50	—	8.50	15.25	24.25
IPA	6.50	—	8.50	15.25	24.25
INNOVATION LINE	—	7	9	16.25	25.75
FEATURE BEER	—	7	9	16.25	25.75
BREWER'S TAP	—	7	9	16.25	25.75

STARTERS



Chicken Sliders

Tuna Tartare

Camembert

TUNA TARTARE N ● ● 15
Yellowfin tuna (Ocean Wise recommended), spicy mayonnaise, ginger, shallots, crispy onions with mango, avocado and cucumber salsa. Served with fried wontons.

3 BRASSEURS NACHOS ● ● ●
Small 12.25 Large 21.50
Corn tortillas, house-made pico de gallo, olives, jalapeños, white queso sauce, green onions, cheddar and mozzarella cheeses. Served with salsa and sour cream.
Guacamole + \$3.75 Pulled chicken or pork + \$6

CAMEMBERT NEW RECIPE ● 22
Prosciutto, roasted garlic purée, bacon jam and crostini.

PRETZEL ★ ● ● 10.50
Lightly brushed with butter and salted. Served with white queso and honey mustard sauces.

CALAMARI ● 20.25
Breaded and seasoned. Served with our lemon aioli.

CLASSIC CHICKEN WINGS (8) ● ● 18
Your choice of beer BBQ, Carolina Tangy Gold or Buffalo sauces.

BURGER SLIDERS ● 16
Beef patties (3), melted cheese, bacon, tomatoes, onions, dill pickles, lettuce and our signature 3 Brasseurs sauce on mini buns.

CHICKEN SLIDERS ● 16
Breaded chicken bites (3), honey mustard sauce, lettuce, smoked Gouda and mustard mayonnaise on mini buns.

CAESAR SALAD ● *Small 8 Large 14*
Romaine lettuce, smoked bacon, house-made croutons, creamy garlic dressing and Asiago cheese.

BEEF TARTARE N ● ● 15
Canadian beef, dill pickles, shallots, Dijon tartare sauce and topped with flavoured potato sticks. Served with crostini.

SMALL PLATES

MOZZARELLA STICKS (6) ● 10.25
Served with tomato sauce.

SWEET POTATO FRIES ● 11.75
Served with our spicy house-made aioli.

BEER-BATTERED MAXI FRIES ● 9.75
Served with Dijon mayonnaise.

SWEET & SPICY CAULIFLOWER ● ● 10.25
Tossed in sweet chili sauce. Garnished with green onions.

ONION RINGS ● 12
Green onions, bacon and hot peppers. Drizzled with our maple beer sauce.

CHICKEN & CHEESE BITES (5) ● 10
Breaded chicken stuffed with Gouda cheese, spicy house-made aioli and green onions.

DEEP FRIED PICKLES (6) ● 8.75
Served with Dijon mayonnaise.



Mortadella Flammekueche

Soppressata Flammekueche

FLAMMEKUECHES & TARTI-FLAMMS

The Flammekueche is a traditional, rustic dish, first created over a century ago in the northern French countryside. **A 3 Brasseurs exclusive you won't want to miss!**

LILLOISE ★ ● *Tarti-Flamm 8.50 Flamm 19.25*
Caramelized onions, smoked pork cheek, sautéed mushrooms, Swiss and mozzarella cheeses and our Flamm sauce.

SOPPRESSATA N ● *Tarti-Flamm 8.50 Flamm 19.25*
Soppressata salami, chili flakes, house-made spicy honey, tomato sauce, chives, Swiss, mozzarella and ricotta cheeses.

BBQ CHICKEN ● *Tarti-Flamm 9 Flamm 20.25*
Pulled chicken, roasted peppers, smoked bacon, onions, our beer BBQ sauce, sour cream, cheddar and mozzarella cheeses.

FORESTIÈRE N ● *Tarti-Flamm 9.50 Flamm 21*
Portobello, oyster and white mushrooms, truffle cream sauce, red onions, chives, Swiss, mozzarella and goat cheeses.

CARNIVORE ● *Tarti-Flamm 8 Flamm 18.25*
Smoked bacon, pepperoni, crumbled sausage, caramelized onions, tomato sauce, cheddar and mozzarella cheeses.

MORTADELLA N ● *Tarti-Flamm 11 Flamm 25*
Mortadella, pesto, pistachios, house-made spicy honey, burrata, Swiss and mozzarella cheeses.

GRILLED VEGETABLES ● *Tarti-Flamm 8.75 Flamm 19.50*
Roasted peppers, sun-dried tomatoes, goat cheese, zucchini, onions, arugula, balsamic reduction and Asiago pesto cream sauce.

CAROLINA N ● *Tarti-Flamm 8.50 Flamm 19.25*
Pulled pork, Carolina Tangy Gold sauce, fresh jalapeños, red onions, smoked Gouda, Swiss and mozzarella cheeses.

POUTINES



Carbonade

Mushroom

AUTHENTIC ● *Fries 10.75 Maxi fries 14.75*
Cheese curds, fries and poutine gravy.

MUSHROOM N ● *Fries 18.50 Maxi fries 22.50*
Cheese curds, goat cheese, fries, poutine gravy, chives, portobello, oyster and white mushrooms.

CARBONADE ● *Fries 19 Maxi fries 23*
Cheese curds, fries, house-made carbonade and poutine gravy.

METRE OF BEER TO SHARE 52.50
 You order the metre, we ring the bell! Ten 25 cl glasses of any of our beers make this an excellent way to share great beer with friends!

1 PEPPY FLAMM FREE WITH EVERY METRE OF BEER

ET CETERA Four 12.5 cl taster glasses:
TRADITIONAL 10
 Blonde, Amber, White and IPA.
PREMIUM 11
 Blonde, Brewer's Tap, Feature Beer and Innovation Line.



TRITON
 Pour the beer directly at your table. Perfect for sharing with 3 to 5 good friends!

BLONDE, AMBER, WHITE & IPA 43.25 63.25
INNOVATION LINE, FEATURE BEER, BREWER'S TAP 45.75 66.75



NON-ALCOHOLIC BEERS
 \$7 / 473 ML
HAPPY DAYS AHEAD Raspberry sour
ABSOLUTELY CLEAR Modern IPA
SOBER FUN Aromatic and fruity blonde



BEER TO GO
 Choose the perfect size to take your favourite beer with you.

Our brewed-on-site craft beers are available in howlers (946 mL), growlers (1.89 L) and cans (473 mL).*

CAN 5
HOWLER 10.25
GROWLER 20

*The offer of howlers, growlers and cans may vary from one restaurant to another depending on the quantities available. For take-out and delivery only. Only howlers and growlers with the 3 Brasseurs logo can be filled at the restaurant. 19 years and older. Deposit not included.



SALADS

Burrata & Berries



Tuna Poke

BURRATA & BERRIES N 🌿 🍌 26
 Chicory, arugula, summer berries, burrata cheese, red onions, dried cranberries, pistachios and balsamic vinaigrette. Served with crostini.

CHICKEN CAESAR 🍌 21
 Grilled chicken breast, romaine lettuce, smoked bacon, house-made croutons, creamy garlic dressing and Asiago cheese.

TUNA POKE N 🌿 🍌 24
 Yellowfin tuna (Ocean Wise recommended), sesame dressing, sushi rice, mango-cucumber salsa, carrots, edamame, radishes, avocado, green onions and spicy mayonnaise.

LYONNAISE 🍌 17
 Chicory, arugula, smoked pork cheek, red onions, house-made croutons, red wine mustard vinaigrette and jammy eggs.

SOUTHWEST BOWL N 🍌 26.50
 Grilled chicken breast, black beans, quinoa, arugula, chipotle dressing, corn, onions, red peppers, house-made pico de gallo, avocado, sour cream, fried tortillas, cheddar and mozzarella cheeses.

Southwest Bowl



BURGERS

All burgers served with 100% beef patties. Served with fries or creamy coleslaw. Substitute for Caesar salad for + \$1.75 or beer battered maxi fries for + \$3.50 or sweet potato fries or poutine for + \$4. Ask for a gluten-free bun for + \$2.

REPLACE WITH
 + \$1
 VEGETARIAN PATTY



Mushroom Smash

3 BRASSEURS ★ 🍌 🍌 20.50
 Smoked Gouda, bacon, lettuce, tomatoes, onions with maple beer sauce.

MUNICH SMASH NEW RECIPE 🍌 21.50
 22.50

MUSHROOM SMASH N 🍌 22.50
 Two smash patties, bacon jam, smoked Gouda, spicy house-made aioli, portobello, oyster and white mushrooms on potato bun.

TRADITIONAL 🍌 17
 Dill pickle, lettuce, tomato, red onions and burger sauce.

BACON & CHEESE SMASH 🍌 NEW RECIPE 🍌 20.50
 Two smashed patties, smoked bacon, minced onions, sweet pickles, signature 3 Brasseurs sauce, American and smoked Gouda cheeses.

SANDWICHES

Served with fries or creamy coleslaw. Substitute for Caesar salad for + \$1.75 or beer battered maxi fries for + \$3.50 or sweet potato fries or poutine for + \$4.

PULLED PORK N 🍌 19
 Pulled pork, our beer BBQ sauce, bacon, smoked Gouda, crispy onions on pretzel bun.

SPICY CHICKEN 🌿 🍌 17.75
 Crispy chicken breast, Buffalo sauce, creamy coleslaw, sweet pickles with our signature sauce on potato bun.

CHICKEN & AVOCADO N 🍌 24.50
 Grilled chicken breast, smoked bacon, avocado, tomatoes, lettuce and mayonnaise on focaccia bread.

FRENCH DIP 🍌 25
 Thinly-sliced braised roast beef, Swiss, mozzarella and smoked Gouda, grilled onion truffle mayonnaise on baguettine. Served au jus.

GRILLED VEGETABLE N 🌿 🍌 19
 Goat cheese, sundried tomato mayonnaise, portobello mushroom, grilled red onions and zucchini on potato bun.



Chicken & Avocado

PLATS BRASSERIE



Cassoulet

CASSOULET N 🍌 24
 Toulouse sausage made with our beer. Served on our house-made cassoulet (white beans, pulled duck & pork, bacon, onions, tomatoes and garlic).

TUNA TARTARE N 🌿 🍌 25
 Yellowfin tuna (Ocean Wise recommended), spicy mayonnaise, ginger, shallots, crispy onions with mango, avocado and cucumber salsa. Served with fried wontons and fries.

BEER-BATTERED FISH & CHIPS ★ 🍌 1 pc. 17 2 pcs. 23
 Cod fillet (Ocean Wise recommended) dipped in our house-made beer batter. Served with fries, creamy coleslaw and tartar sauce.

TRADITIONAL SAUERKRAUT ★ 🍌 22
 Smoked Oktoberfest and Toulouse sausages, ham, beer-marinated sauerkraut and potatoes.



Pork Shank

PORK SHANK 🍌 34
 Braised in-house with our White beer. Served with mashed potatoes and vegetables.

STEAK & FRIES 🍌 38
 Canadian 10 oz New York AAA steak, aged 21 days, lightly seasoned and grilled, topped with herb butter.

CARBONADE ★ 🍌 24
 Beef stew, smoked bacon, onions, Dijon mustard, Lotus™ spiced cookies and Blonde beer. Served with fries and bread.

BEEF TARTARE N 🌿 🍌 25
 Canadian beef, dill pickles, shallots, Dijon tartar sauce and topped with flavoured potato sticks. Served with crostini and fries.

BEVERAGE MENU



BEER COCKTAILS

BLOODY BAESAR 0.5 oz. 6.75 Blonde beer, Caesar cocktail, Tabasco and Worcestershire.	BEER SPRITZ 2.25 oz. 11.50 White beer, Aperol, orange and lemon juices.
MANGO LIMEADE 1.25 oz. 10 White beer, mango purée, lime juice and Pink Whitney Vodka. Blended with ice.	PANACHÉ 1 oz. 6 Blonde beer and Sprite.
SICILIAN SHANDY N 2.25 oz. 12 Blonde beer, Limoncello, Vodka and Fever-Tree Sicilian Lemonade.	3 BRASSEURS STRAWBERRY MOJITO 1.25 oz. 9 White beer, Rum, strawberry purée, lime and mint.
MONACO 1 oz. 6 Blonde beer, grenadine and Sprite.	BEER & STORMY 2 oz. 9.75 Amber beer, Kraken Rum, lime juice and Fever-Tree ginger beer.
SWEET BERRY 1.25 oz. 9 <i>Created by Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard</i> White beer, Amaretto, house-made blackberry syrup, lemon juice, basil and soda.	FLORIDA 1.5 oz. 12 IPA beer, Gin, Sour Puss Raspberry and lemon juice.

SANGRIAS

TRADITIONAL gl. 2 oz. 10.25 pit. 8 oz. 32.50 Red or White wine, Triple Sec, Peach Schnapps, Melon Liqueur, orange juice and Sprite.	DESERT ROSE N gl. 1.75 oz. 10.25 pit. 7 oz. 32.50 Rosé wine, Vodka, Lychee Liqueur, house-made strawberry syrup and Sprite.
WHISKEY APPLE N gl. 1.75 oz. 10.25 pit. 7 oz. 32.50 <i>Created by Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard</i> White wine, Wiser's Deluxe rye Whisky, Vodka, Sprite, lime and apple juices.	SAPPHIRE gl. 1.75 oz. 10.25 pit. 7 oz. 32.50 White wine, Blue Curaçao, Triple Sec, pineapple juice and Sprite.
SUMMER NIGHT gl. 1.75 oz. 10.25 pit. 7 oz. 32.50 White wine, Tequila, pink lemonade, berry purée and Sprite.	BLACKBERRY PEACH N gl. 1.75 oz. 10.25 pit. 7 oz. 32.50 White wine, Peach Schnapps, house-made blackberry syrup and Ginger Ale.

WINES

WHITE	6 oz	9 oz	Bottle 750 mL
CHARDONNAY, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 13%	7.50	11.25	-
CHENIN BLANC, ROBERTSON South Africa • 12.5%	8	12	30.50
SAUVIGNON BLANC, LA MULAS Chile • 13% BIO	9.75	14.50	41
PINOT GRIGIO DOC, FOLONARI Veneto, Italy • 12%	10.25	15	39
CHARDONNAY, RAYMOND California • 13.5%	11.25	16.75	42.75
PINOT GRIGIO DOC, BOLLA Veneto, Italy • 12%	11.25	16.75	42.75
RED			
CABERNET/MERLOT, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 12%	7.50	11.25	-
RIOJA, SANGRE DE TORO Spain • 13.5%	9.25	13.75	35
MALBEC RESERVE, TRAPICHE Argentina • 13.5%	10.25	15.25	39
GRENACHE / SHIRAZ, BELLERUCHE France • 14.5%	11	16.50	42
VALPOLICELLA CLASSICO DOC, FOLONARI Veneto, Italy • 12.5%	11	16.50	42
PINOT NOIR, BREAD & BUTTER California • 13.5%	10.50	15.75	40
CABERNET SAUVIGNON, THE SHOW California • 13.8%	11.50	17.25	43.75
ROSÉ			
PINK PINOT GRIGIO IGT, FOLONARI Trentino, Italy • 11.5%	9.25	13.75	35
SPARKLING			
PROSECCO, SANTA MARGHERITA Veneto, Italy • 11%	11.75	-	44

COCKTAILS

PEACH SPRITZ N 2 oz. 13 White wine, Aperol, peach purée, lemon juice and Sprite.	BLACKBERRY BRAMBLE 2 oz. 11.50 Gin, lemon juice and blackberry syrup.
IRIS 2.5 oz. 13 Vodka, Blue Curaçao, grenadine, orange and pineapple juices.	BELLE EN ROSE N 2 oz. 14 Vodka, Lychee Liqueur, Raspberry Sour Puss, Ube syrup and Fever-Tree Sicilian Lemonade.
CYPRUS N 2 oz. 13.50 Bombay Gin and Fever-Tree Mediterranean Tonic.	PALOMA N 2 oz. 14.50 Tequila, ruby red grapefruit juice and Fever-Tree Pink Grapefruit.
ROSEMARY PEAR 1.5 oz. 14 Empress 1908 Gin, lemon juice, Fever-Tree ginger beer and house-made rosemary and pear syrup.	PINEAPPLE MULE N 2 oz. 14 Vodka, pineapple juice and Fever-Tree ginger beer.

MOCKTAILS

Alcohol-free drinks

GEORGIA 6 Lime juice, Sprite, peach nectar, berry purée.	STRAWBERRY BASIL ICED TEA 7 Strawberry purée, basil, lemon juice and Nestea.
EARL GREY ICED TEA N 6.50 Fever-Tree premium tonic, house-made earl grey syrup, lemon and mint.	PURPLE SARONG N 7.50 Fever-Tree ginger beer, almond and ube syrups, lime and pineapple juices.
MAI TAI 6 Almond syrup, grenadine, Ginger Ale, orange, pineapple and lime juices.	BUBBLEGUM NOJITO 6 Bubblegum syrup, mint and soda.
PINEAPPLE LEMONADE 7 Fresh lemonade, pineapple juice and Sprite.	

SOMERSBY CIDER 8 Aromas of apple with a hint of grapefruit • Cider from Ontario, Canada • 473 ml • 4.5%
POP 4 Coca-Cola™, Diet Coke™, Sprite™, Canada Dry™ Ginger Ale, Soda.

JUICE 4 Cranberry, Apple, Orange, Ruby Red Grapefruit, Pineapple, Tomato.
BOTTLED WATER
Natural mineral Acqua Panna 750 ml 7.50
Sparkling water San Pellegrino 750 ml 7.50
SAN PELLEGRINO LIMONATA AND ARANCIATA 4.75
FEVER-TREE 4.75 Sicilian Lemonade, Pink Grapefruit, Ginger Beer, Premium Tonic, Mediterranean Tonic.
NESTEA™ ICED TEA  4.50
ROOT BEER Jones™ 5

KIDS EAT FOR \$3 ON TUESDAYS†



† For children aged 10 and under. By purchasing an adult meal \$17 or more. Limit of one \$3 children's meal per adult. Cannot be combined with any other offer or promotion.



**MICROBRASSERIE
RESTAURANT • BAR**

MENU 3 BRASSEURS

St-Paul, Crescent, McGill

LA GAZETTE

MONTRÉAL • QUÉBEC

TORONTO • OTTAWA

3BRASSEURS.CA | Suivez-nous! @ f

ÉTÉ 2024 | NUM. 038



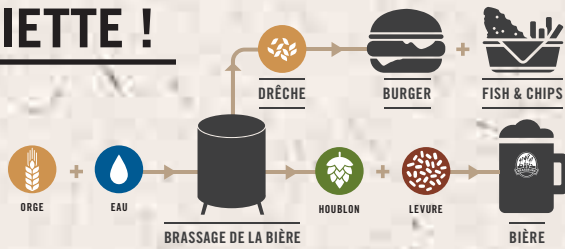
Retrouvez dans tous vos bons moments nos bières traditionnelles, expérimentales et sans alcool. Disponibles en restaurant ou en supermarché pour les connaisseurs comme les amateurs. Nous sommes fiers de vous offrir des bières écoresponsables et fabriquées à partir de malt canadien.

DE LA DRÊCHE DANS VOTRE ASSIETTE !

DRÊCHE REVALORISÉE

Qu'est-ce que la drêche ? C'est un résidu de brassage provenant de l'orge qui est utilisé lors de la production de la bière.

En collaboration avec Still Good, nous revalorisons la drêche en la transformant en farine qui est ensuite utilisée dans la confection de nos pains burger et dans la panure de nos fish & chips à la bière.



PROMO DU SOIR

LUNDIS | **PICHET DE SANGRIA**
À partir de 16h | À 18 \$*/CH.

MARDIS | **LITRE DE BIÈRE**
À partir de 16h | À 10,75 \$*/CH.

MERCREDIS | **MOCKTAIL À 4,50 \$*/CH.**
À partir de 16h | Faites-en un cocktail en ajoutant 1 oz de votre spiritueux préféré +5 \$*

JEUDIS | **PICHET DE BIÈRE PREMIUM À 17,50 \$*/CH.**
À partir de 16h

DIMANCHES

BOUTEILLE DE VIN À 1/2 PRIX /CH.
À partir de 16h | Applicable sur les bouteilles entre 31,25 \$ et 47,50 \$
PICHET DE BIÈRE CLASSIQUE 16,25 \$*/CH.
Toute la journée

TOUS LES JOURS À PARTIR DE 19H
5 SHOOTERS À 20 \$*

*Taxes en sus. Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion. Seuls certains articles sont inclus dans la promotion, demandez à votre serveur pour plus de détails.

TABLE D'HÔTE

Du lundi au vendredi de 11h à 15h

ENTRÉE au choix + **PLAT PRINCIPAL** au choix
+ **DEMI PINTÉ DE BIÈRE***

*Peut être remplacée par un café ou une boisson gazeuse.

DE 15H À 19H DU LUNDI AU VENDREDI

7 \$* LA PINTÉ

*Taxes en sus. Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion.

- Cadeau de bienvenue & cadeau pour votre anniversaire
- Argent 3 Brasseurs cumulé à chaque achat
- Offres exclusives Plus de visites = plus de récompenses
- Invitation à chaque lancement de la bière du moment avec dégustation gratuite
- Argent Freebees dans différents commerces partenaires

En partenariat avec Freebees

NOS BIÈRES S'ACCOMPAGNENT DE PRODUITS RESPONSABLES ET D'ICI.

Nous sommes fiers d'avoir obtenu la reconnaissance **Aliments du Québec au menu**, qui atteste que nos restaurants ont à cœur de mettre en valeur les produits du Québec.



FROMAGES D'ICI

Fromages fabriqués à partir de lait qui répond aux plus hautes normes internationales en matière de qualité et de certification.

FROMAGES D'ICI



AMI DES OCÉANS

Nos fournisseurs respectent les meilleures pratiques en matière d'élevage. Nos filets de morue et notre thon sont des produits de la mer écoresponsables.

BEST AQUACULTURE PRACTICES, OCEAN WISE



POULET ET BŒUF D'ICI

Nous nous engageons à ne servir que du poulet et du bœuf de haute qualité, élevés par des producteurs québécois et canadiens.

POULET CANADIEN ET BŒUF DU QUÉBEC



CAFÉ ET THÉ ÉQUITABLES

En choisissant d'offrir du café et du thé équitables, nous veillons à la santé économique des agriculteurs et de leurs communautés.

FAIRTRADE, RAINFOREST ALLIANCE



PAPIER RECYCLÉ

Nos Gazettes sont imprimées sur du papier recyclé, certifié FSC, un sceau garantissant la chaîne de traçabilité du papier.



BIENVENUE CHEZ 3 BRASSEURS ! Notre histoire a commencé il y a plus de 35 ans à Lille, en France, par la rencontre d'une cuisine artisanale et d'une bière originale brassée sur place. Aujourd'hui présents en France, au Canada, à Tahiti, en Nouvelle-Calédonie, à l'île de la Réunion et au Brésil, nous maintenons cet héritage français bien vivant et nous sommes fiers du mariage entre de bons plats et des bières parfaitement calibrées qui constitue l'expérience unique à 3 Brasseurs.

NOS BIÈRES PRESSION



BLONDE

ALC 5,2% IBU 24
Désaltérante • Fruitée • Maltée

Maltée et peu sucrée, la blonde présente en bouche de séduisantes notes fruitées. L'utilisation de houblon traditionnel apporte une amertume subtile et plaisante.

AMBRÉE

ALC 6,2% IBU 26
Grillée • Caramélisée • Douce

Un mélange de malts spéciaux procure à notre ambrée un équilibre de saveurs grillées et caramélisées, le tout soutenu par une amertume durable et palpable.

BLANCHE

ALC 4,7% IBU 18
Légère • Agrumes • Trouble

Désaltérante, notre blanche révèle de délicats arômes d'agrumes et des saveurs de blé. Les protéines et la levure en suspension lui confèrent son aspect trouble.

IPA

ALC 6% IBU 40
Voilée • Ananas • Résineuse

Comme toute IPA on retrouve l'expression même de ce que la fleur de houblon peut amener de meilleur. Les variétés "Simcoe" et "Talus" amènent une élégance aromatique faite de notes d'ananas, fruit de la passion et sève de pin.

NOUVELLE RECETTE

BRASSÉE SUR PLACE

25 CL 30 CL 50 CL 1 L 1,5 L

	25 CL	30 CL	50 CL	1 L	1,5 L
BLONDE	6,50	—	8,50	15,25	24,25
AMBRÉE	6,50	—	8,50	15,25	24,25
BLANCHE	6,50	—	8,50	15,25	24,25
IPA	6,50	—	8,50	15,25	24,25
LIGNE INNOVATION	—	7	9	16,25	25,75
BIÈRE DU MOMENT	—	7	9	16,25	25,75
CUVÉE DU BRASSEUR	—	7	9	16,25	25,75

ENTRÉES



Mini sandwiches au poulet

Tartare de thon

Camembert

TARTARE DE THON N T 15,50
Thon Ahi (recommandé Ocean Wise), mayonnaise épicée, gingembre, échalotes, oignons croustillants avec salsa de mangue, avocat et concombre. Servi avec des wontons frits.

NACHOS 3 BRASSEURS V F N B
Petit 12,50 Grand 22

Tortillas de maïs, pico de gallo maison, olives, jalapeños, sauce queso blanche, oignons verts, fromages cheddar et mozzarella. Servi avec salsa et crème sure.
Guacamole +3,75 \$ Poulet ou porc effiloché +6 \$

CAMEMBERT N G 22
Prosciutto, purée d'ail rôti, confiture de bacon et crostinis.

BRETZEL S V 11
Légèrement beurré et salé. Servi avec sauces queso blanche et moutarde au miel.

CALAMARS K 20,75
Panés et assaisonnés. Servi avec notre aioli au citron.

AILES DE POULET CLASSIQUES (8) N P 19
Au choix : sauces BBQ à la bière, Carolina ou Buffalo.

MINI BURGERS O 16,50
Gallettes de bœuf (3), fromage fondu, bacon, tomates, oignons, cornichons à l'aneth, laitue et notre sauce signature 3 Brasseurs sur petits pains.

MINI SANDWICHES AU POULET V F 16,50
Bouchées de poulet pané (3), sauce moutarde au miel, laitue, gouda fumé et mayonnaise à la moutarde sur petits pains.

SALADE CÉSAR V P N B Petite 8,50 Grande 14,25
Laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.

TARTARE DE BŒUF N T 15,50
Bœuf du Québec, cornichons à l'aneth, échalotes, sauce tartare de Dijon et garni de juliennes de pommes de terre assaisonnées. Servi avec crostinis.

BOUCHÉES APÉRO

BÂTONNETS DE MOZZARELLA (6) V A 10,75
Servi avec sauce tomate.

Frites de patates douces V 12
Servies avec notre aioli maison épicé.

MAXI FRITES À LA BIÈRE V O 10
Servies avec mayonnaise de Dijon.

CHOU-FLEUR SUCRÉ & ÉPICÉ V N 10,50
Dans une sauce chili douce. Garni d'oignons verts.

RONDELLES D'OIGNONS N 12,50
Oignons verts, bacon et piments forts. Arrosées avec notre sauce à l'érable et à la bière.

BOUCHÉES DE POULET ET FROMAGE (5) O 10,50
Poulet pané farci de gouda. Arrosées d'aioli maison épicé et d'oignons verts.

CORNICHONS FRITS (6) V G 9
Servi avec mayonnaise de Dijon.



Flammekueche mortadelle

Flammekueche soppressata

FLAMMEKUECHES & TARTI-FLAMMS

Mets d'origine rustique, la Flammekueche est née il y a plus d'un siècle, dans les campagnes du nord de la France. **Un incontournable exclusif à 3 Brasseurs !**

LILLOISE S V O Tarti-Flamm 8,75 Flamm 19,50
Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.

SOPPRESSATA N V N Tarti-Flamm 9 Flamm 19,75
Salami soppressata, flocons de chili, miel épicé fait maison, sauce tomate, ciboulette, fromages suisse, mozzarella et ricotta.

POULET BBQ V N Tarti-Flamm 9,25 Flamm 20,50
Poulet effiloché, poivrons rôtis, bacon fumé, oignons, notre sauce BBQ à la bière, crème sure, fromages cheddar et mozzarella.

FORESTIÈRE N V O Tarti-Flamm 9,50 Flamm 21
Champignons portobello, pleurotes et blancs, sauce crème à la truffe, oignons rouges, ciboulette, fromages de chèvre, suisse et mozzarella.

CARNIVORE V O Tarti-Flamm 8,25 Flamm 18,50
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émietée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.

MORTADELLE N V O Tarti-Flamm 11 Flamm 25
Mortadelle, pesto, pistaches, miel épicé fait maison, fromages burrata, suisse et mozzarella.

LÉGUMES GRILLÉS V V G Tarti-Flamm 9 Flamm 19,75
Poivrons rôtis, tomates séchées, fromage de chèvre, courgettes, oignons, roquette, réduction balsamique, sauce crémeuse au pesto et asiago.

CAROLINA N V N Tarti-Flamm 9 Flamm 19,75
Porc effiloché, sauce Carolina, jalapeños frais, oignons rouges, fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.

POUTINES



Carbonade

Champignons

AUTHENTIQUE V V O Frites 11 Maxi frites 15
Fromage en grains, frites et sauce à poutine.

CHAMPIGNONS N V O Frites 19 Maxi frites 23
Fromage en grains, fromage de chèvre, frites, sauce à poutine, ciboulette, champignons portobello, pleurotes et blancs.

CARBONADE V O Frites 19,25 Maxi frites 23,25
Fromage en grains, carbonade faite maison, frites et sauce à poutine.

MÈTRE DE BIÈRE A PARTAGER 52,50

Commandez, on sonne la cloche ! Dix verres de 25 cl avec des bières de votre choix. Une excellente façon de partager de bonnes bières entre amis !

1 FLAMMEKUECHE PEPPY OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

ET CETERA Quatre verres de dégustation de 12,5 cl :

TRADITIONNEL 10

Blonde, Ambrée, Blanche et IPA.

PREMIUM 11

Blonde, Ligne Innovation, Bière du Moment et Cuvée du Brasseur.

NOS BIÈRES À EMPORTER

CANETTE 5* GROWLER (1,89 L) 25**
GROWLER (946 ML) 14,25**

*Consigne 0,10 \$ non incluses. **Growler inclus et consignes 0,25 \$ non incluses.

TRITON

Idéal pour les groupes de 3 à 5 personnes, le triton vous permet de vous servir directement à votre table.



3L 5L
BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE ET IPA 43,25 63,25

LIGNE INNOVATION, BIÈRE DU MOMENT, CUVÉE DU BRASSEUR 45,75 66,75



CANETTES SANS ALCOOL

7 \$ / 473 ML

LENDEMAIN HEUREUX Sure à la framboise

BONHEUR LUCIDE IPA moderne

PLAISIR SOBRE Blonde aromatique et fruitée

CANETTES LAB EN RESTAURANT

9 \$ / 473 ML

A ANÉMONE

Hydra IPA • 6,6 % • IBU 50

K KAMPOT

Berlinerweiss • 3,7 % • IBU 5

T TROPICOL

Pale Ale aux fruits • 5,1 % • IBU 54

G GARRIGA

Saison moderne • 5,3 % • IBU 42

P PINETA

Tipo Pils • 5 % • IBU 43

N NÉBULA

NEIPA • 7 % • IBU 58

B BLUENOSE

Grîsette maritime • 4,6 % • IBU 37

N NONNA

Nano NEIPA • 2,4 % • IBU 23



Nos canettes LAB sont aussi disponibles à emporter au 3 Brasseurs Louvain. Scannez le code QR et suivez-nous sur instagram.



SALADES



Burrata & baies

Poké au thon

BURRATA & BAIES **N** **A** 26

Chicorée, roquette, baies d'été, fromage burrata, oignons rouges, canneberges séchées, pistaches et vinaigrette balsamique. Servie avec crostinis.

CÉSAR AU POULET 21,50

Poitrine de poulet grillée, laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.

POKÉ AU THON **N** **K** 24,50

Thon Ahi (recommandé Ocean Wise), vinaigrette au sésame, riz à sushi, salsa de mangue et concombre, carottes, edamame, radis, avocat, oignons verts et mayonnaise épicée.

LYONNAISE 17,50

Chicorée, roquette, joue de porc fumée, oignons rouges, croûtons maison, vinaigrette à la moutarde au vin rouge et œufs à la coque.

BOL SUD-OUEST **N** **P** 26,50

Poitrine de poulet grillée, haricots noirs, quinoa, roquette, vinaigrette chipotle, maïs, oignons, poivrons rouges, pico de gallo maison, avocat, crème sure, tortillas frites, fromages cheddar et mozzarella.



Bol sud-ouest

BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec une galette 100 % bœuf. Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Substituez par une salade César pour +1,75 \$ ou des maxi frites à la bière pour +3,50 \$ ou des frites de patates douces ou une poutine pour +4 \$. Demandez un pain sans gluten pour +2 \$.



Smash champignons

3 BRASSEURS **N** **P** 20,50

Gouda fumé, bacon, laitue, tomates, oignons avec notre sauce à l'érable et à la bière.

SMASH MUNICH **N** **P** 21,50

Deux galettes smash, Saucisse Oktoberfest fumée, camembert, choucroute marinée à la bière et mayonnaise à la moutarde sur pain bretzel.

SMASH CHAMPIGNONS **N** 23

Deux galettes smash, confiture de bacon, gouda fumé, aïoli maison épicé et champignons portobello, pleurotes et blancs sur pain de pommes de terre.

TRADITION 17,50

Cornichon à l'aneth, laitue, tomate, oignons rouges et sauce burger.

SMASH BACON & FROMAGE **N** 20,50

Deux galettes smash, bacon fumé, oignons émincés, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs, fromages gouda fumé et américain.

SANDWICHS

Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Substituez par une salade César pour +1,75 \$ ou des maxi frites à la bière pour +3,50 \$ ou des frites de patates douces ou poutine pour +4 \$.

PORC EFFILOCHÉ **N** 19,50

Porc effiloché, notre sauce BBQ à la bière, bacon, gouda fumé et oignons croustillants sur pain bretzel.

POULET ÉPICÉ **N** 18

Poitrine de poulet croustillante, sauce Buffalo, salade de chou crémeuse, cornichons sucrés et notre sauce signature sur pain de pommes de terre.

POULET & AVOCAT **N** 24,50

Poitrine de poulet grillée, bacon fumé, avocat, tomates, laitue et mayonnaise sur pain focaccia.

FRENCH DIP 25

Rôti de bœuf braisé finement tranché, fromages suisse, mozzarella et gouda fumé, mayonnaise à l'oignon grillé et à la truffe sur baguettine. Servi avec son jus.

LÉGUMES GRILLÉS **N** 19,50

Fromage de chèvre, mayonnaise aux tomates séchées, champignons portobello, oignons rouges et courgettes grillées sur pain de pommes de terre.



Poulet & avocat

PLATS BRASSERIE



Cassoulet

CASSOULET **N** 24,50

Saucisse de Toulouse faite avec notre bière. Servi sur cassoulet maison (haricots blancs, effiloché de canard & porc, bacon, oignons, tomates et ail).

TARTARE DE THON **N** 25,50

Thon Ahi (recommandé Ocean Wise), mayonnaise épicée, gingembre, échalotes, oignons croustillants et salsa de mangue, avocat et concombre. Servi avec frites et wontons frites.

FISH & CHIPS À LA BIÈRE **N** 1 mc. 17,50 2 mcx. 23,50

Filet de morue (recommandée Ocean Wise) enrobé de notre panure maison à la bière. Servi avec frites, salade de chou crémeuse et sauce tartare.

CHOUCRUTE TRADITIONNELLE 22,50

Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.



Jarret de porc

JARRET DE PORC **N** 34

Fait maison et braisé dans notre bière Blanche. Servi avec purée de pommes de terre et légumes.

STEAK & FRITES 39

Bifteck de New York AAA du Québec de 10 oz, vielli 21 jours, légèrement assaisonné et grillé avec beurre aux herbes.

CARBONADE 24

Mijoté de bœuf, bacon fumé, oignons, moutarde de Dijon, biscuits épicés Lotus^{MC} et bière Blonde. Servi avec frites et pain.

TARTARE DE BŒUF **N** 25,50

Bœuf du Québec, cornichons à l'aneth, échalotes, sauce tartare de Dijon et garni de julennes de pommes de terre assaisonnées. Servi avec frites et crostinis.

REMPLEZ PAR UNE
+1\$
GALETTE VÉGÉTALE

CARTE DES BOISSONS



COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR 7 Bière Blonde, cocktail César, Tabasco et Worcestershire.	SPRITZ À LA BIÈRE 11,75 Bière Blanche, Aperol, jus d'orange et de citron.
LIMONADE LIME & MANGUE 10,50 Bière Blanche, purée de mangue, jus de lime, vodka Pink Whitney et glace pilée.	PANACHÉ 6,25 Bière Blonde et Sprite.
SICILIAN SHANDY N 12,25 Bière Blonde, limoncello, vodka et limonade sicilienne Fever-Tree.	MOJITO AUX FRAISES 3 BRASSEURS 9,25 Bière Blanche, rhum, purée de fraise, lime et menthe.
MONACO 6,25 Bière Blonde, grenadine et Sprite.	STORMY À LA BIÈRE 10 Bière Ambrée, rhum Chic Choc Noir, jus de lime et bière au gingembre Fever-Tree.
BAIE SUCRÉE 9,25 Créé par Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard Bière Blanche, amaretto, sirop de mûre maison, jus de citron, basilic et soda.	FLORIDA 12,25 Bière IPA, gin, Sour Puss framboise et jus de citron.

SANGRIAS

TRADITIONNELLE v. 10,50 pich. 33,25 Vin rouge ou blanc, triple sec, schnapps aux pêches, liqueur de melon, jus d'orange et Sprite.	DÉSERT ROSE N v. 10,50 pich. 33,25 Vin rosé, vodka, liqueur de litchi, sirop de fraise maison et Sprite.
MÛRE PÊCHE N v. 10,50 pich. 33,25 Vin blanc, schnapps aux pêches, sirop de mûre maison et soda gingembre.	SAPHIR v. 10,50 pich. 33,25 Vin blanc, curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas et Sprite.
NUIT D'ÉTÉ v. 10,50 pich. 33,25 Vin blanc, tequila, limonade rose, purée de baies et Sprite.	POMME WHISKEY N v. 10,50 pich. 33,25 Créé par Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard Vin blanc, whiskey Wisers Deluxe, vodka, Sprite, jus de lime et de pomme.

VINS

BLANC	6 oz	9 oz	Bouteille 750 mL
● CHENIN BLANC, ROBERTSON Afrique du Sud • 13,5% • Sucre : 6,2g/L	8,50	12,75	32
● SAUVIGNON BLANC, BRISE DE MER France • 12% • Sucre : 1,2g/L	10,25	15,50	39
● PINOT GRIGIO IGT, DOLCE VITA Sicile, Italie • 12,5% • Sucre : 2,7g/L BIO	10,50	16	40
● GEWÜRZTRAMINER/MUSCAT, VINA ESMERALDA Espagne • 11,5% • Sucre : 8,9g/L	11,25	17	43
● CHARDONNAY, TORRES GRAN VINA SOL Espagne • 13,5% • Sucre : 1,3g/L BIO	12,75	19,25	48,75
● CHARDONNAY, RAYMOND Californie • 13,5% • Sucre : 6,7g/L	12,75	19,25	48,75
● PINOT GRIGIO DOC, BOLLA Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 1,7g/L	12,75	19,25	48,75
ROUGE			
● MERLOT, SARTORI Vénétie, Italie • 12% • Sucre : 6g/L BIO	9	13,50	34
● PINOT NOIR, LA BELLE ÉTOILE France • 13% • Sucre : 2,2g/L	9,25	13,75	35
● SYRAH, BLOODY TEMPTATION Columbia Valley, Washington, USA • 14% • Sucre : 2g/L	10,25	15,50	39
● MALBEC RESERVE, TRAPICHE Argentine • 13,5% • Sucre : 3,4g/L	10,25	15,50	39
● VALPOLICELLA DOC, FOLONARI Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 2,9g/L	11,25	17	43,75
● CABERNET SAUVIGNON, THREE THIEVES Californie • 13,45% • Sucre : 5g/L	11,75	17,75	45
● VALPOLICELLA RIPASSO DOC, SARTORI Vénétie, Italie • 13,5% • Sucre : 4,8g/L	12,75	19,25	48,75
ROSÉ			
● PINOT NOIR, BLUSH D'ÉTÉ France • 13% • Sucre : 1,3g/L	10,25	15,50	39
MOUSSEUX			
● PROSECCO, SANTA MARGHERITA Vénétie, Italie • 11% • Sucre : 11g/L	12	-	45

BLANC



ROUGE



ROSÉ



COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE N 13,25 Vin blanc, Aperol, purée de pêches, jus de citron et Sprite.	BRAMBLE À LA MÛRE 11,75 Gin, jus de citron et sirop de mûre.
IRIS 13,25 Vodka, curaçao bleu, grenadine, jus d'orange et d'ananas.	BELLE EN ROSE N 14,25 Vodka, liqueur de litchi, Sour Puss framboise, sirop d'ube et limonade sicilienne Fever-Tree.
CYPRUS N 13,75 Gin Bombay et tonic méditerranéen Fever-Tree.	PALOMA N 14,75 Tequila, jus de pampleousse ruby rouge et soda pampleousse Fever-Tree.
POIRE ROMARIN 14,25 Gin BleuRoyal, jus de citron, bière au gingembre Fever-Tree et sirop maison poire romarin.	MULE ANANAS N 14,25 Vodka, jus d'ananas et bière au gingembre Fever-Tree.

MOCKTAILS

Sans alcool

GEORGIA 6 Jus de lime, Sprite, nectar de pêche et purée de petits fruits.	THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC 7 Purée de fraises, basilic, jus de citron et Nestea.
THÉ GLACÉ EARL GREY N 6,50 Tonic premium Fever-Tree, sirop earl grey maison, citron et menthe.	SARONG VIOLET N 7,50 Bière au gingembre Fever-Tree, sirop d'amande, sirop d'ube, jus de lime et d'ananas.
MAI TAI 6 Sirop d'amande, grenadine, soda gingembre, jus d'orange, d'ananas et de lime.	NOJITO GOMME BALLOUNE 6 Sirop de gomme balloune, menthe et soda.
LIMONADE À L'ANANAS 7 Limonade fraîche, jus d'ananas et Sprite.	

CIDRE MILTON ORIGINAL 8,25 Léger, fruité et rafraîchissant • Québec, Canada • sans gluten • 355 ml • 4,5 %
BOISSONS GAZEUSES 4 Coca-Cola ^{MC} , Coke Diète ^{MC} , Sprite ^{MC} , soda gingembre Canada Dry ^{MC} , soda.
JUS 4 Canneberge, pomme, orange, pampleousse rosé, ananas, tomate.
EAU EMBOUTEILLÉE Eau minérale naturelle Acqua Panna 750 ml 7,75 Eau pétillante San Pellegrino 750 ml 7,75
SAN PELLEGRINO, LIMONATA OU ARANCIATA 4,75
FEVER-TREE 4,75 Limonade sicilienne, pampleousse rose, bière au gingembre, tonic première qualité, tonic méditerranéen.
THÉ GLACÉ NESTEA^{MC} 4,50
RACINETTE Jones^{MC} 5

LES MARDIS À 3 \$ POUR LES ENFANTS†

† Pour les enfants de 10 ans et moins. À l'achat d'un repas adulte de 17 \$ ou plus. Limite d'un repas enfant à 3 \$ par adulte. Ne peut être jumelée à aucune autre offre et promotion.

L'achat de boissons alcoolisées est réservé aux personnes majeures. La modération a bien meilleur goût. 3 Brasseurs se dégage de toute responsabilité à l'égard des objets perdus ou volés. Ces produits peuvent se trouver dans nos cuisines : produits laitiers, sésame, blé, soja, oeufs, noix, moutarde, poissons et fruits de mer. Nous ne pouvons pas garantir que les plats végétariens, lors de la préparation, n'entreront pas en contact avec les autres ingrédients. Nous ne pouvons pas garantir que nos plats et boissons alcoolisées seront exempts de produits allergènes. Présentation suggérée. * Taxes en sus. ** Uniquement avec la choucroute.



**MICROBRASSERIE
RESTAURANT • BAR**

MENU 3 BRASSEURS

Kanata, Sparks, Oakville

LA GAZETTE

MONTRÉAL • QUÉBEC

TORONTO • OTTAWA

BRASSEURS.CA | [suivre-mons!](#)  

ÉTÉ 2024 | NUM. 038



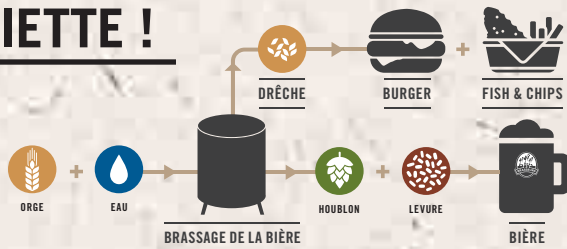
Retrouvez dans tous vos bons moments nos bières traditionnelles, éphémères et sans alcool. Disponibles en restaurant pour les connaisseurs comme les amateurs. Nous sommes fiers de vous offrir des bières écoresponsables et fabriquées à partir de malt canadien.

DE LA DRÊCHE DANS VOTRE ASSIETTE !

DRÊCHE REVALORISÉE

Qu'est-ce que la drêche ? C'est un résidu de brassage provenant de l'orge qui est utilisé lors de la production de la bière.

En collaboration avec Still Good, nous revalorisons la drêche en la transformant en farine qui est ensuite utilisée dans la confection de nos pains burger et dans la panure de nos fish & chips à la bière.



PROMO DU SOIR

LUNDIS À partir de 16h | **PICHET DE SANGRIA** À 18 \$*/CH.

MARDIS À partir de 16h | **LITRE DE BIÈRE** À 10,75 \$*/CH.

MERCREDIS À partir de 16h | **MOCKTAIL À 4,50 \$*/CH.** Faites-en un cocktail en ajoutant 1 oz de votre spiritueux préféré +5 \$*

JEUDIS À partir de 16h | **PICHET DE BIÈRE PREMIUM** À 17,50 \$*/CH.

DIMANCHES

BOUTEILLE DE VIN À 1/2 PRIX /CH. À partir de 16h | Applicable sur les bouteilles entre 30,50 \$ et 44 \$
PICHET DE BIÈRE CLASSIQUE 16,25 \$* /CH. Toute la journée

TOUS LES JOURS À PARTIR DE 19H
5 SHOOTERS À 20 \$*

*Taxes en sus. Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion. Seuls certains articles sont inclus dans la promotion, demandez à votre serveur pour plus de détails.

TABLE D'HÔTE

Du lundi au vendredi de 11h à 15h

ENTRÉE au choix + **PLAT PRINCIPAL** au choix + **DEMI PINTÉ DE BIÈRE***

*Peut être remplacée par un café ou une boisson gazeuse.

DE 15H À 19H DU LUNDI AU VENDREDI

7 \$* LA PINTÉ

*Taxes en sus. Ne peut être jumelée à aucune autre offre ou promotion.

-  Cadeau de bienvenue & cadeau pour votre anniversaire
-  Argent 3 Brasseurs cumulé à chaque achat
-  Offres exclusives Plus de visites = plus de récompenses
-  Invitation à chaque lancement de la bière du moment avec dégustation gratuite
-  Argent Freebees dans différents commerces partenaires

En partenariat avec 

NOS BIÈRES S'ACCOMPAGNENT DE PRODUITS RESPONSABLES ET D'ICI.

Notre engagement s'affirme chaque jour dans le choix de nos partenaires et la fraîcheur de nos ingrédients, ainsi que dans une vision à long terme où nous plaçons l'environnement au cœur de nos préoccupations.

AMI DES OCÉANS

Nos fournisseurs respectent les meilleures pratiques en matière d'élevage. Nos filets de morue et thon sont des produits de la mer écoresponsables.

BEST AQUACULTURE PRACTICE, OCEAN WISE



POULET ET BŒUF D'ICI

Nous nous engageons à ne servir que du poulet et du bœuf de haute qualité, élevés par des producteurs canadiens.

POULET ET BŒUF CANADIEN



CAFÉ ET THÉ ÉQUITABLES

En choisissant d'offrir du café et du thé équitables, nous veillons à la santé économique des agriculteurs et de leurs communautés.

FAIRTRADE, RAINFOREST ALLIANCE



PAPIER RECYCLÉ

Nos Gazettes sont imprimés sur du papier recyclé, certifiés FSC, un sceau garantissant la chaîne de traçabilité du papier.



BIENVENUE CHEZ 3 BRASSEURS ! Notre histoire a commencé il y a plus de 35 ans à Lille, en France, par la rencontre d'une cuisine artisanale et d'une bière originale brassée sur place. Aujourd'hui présents en France, au Canada, à Tahiti, en Nouvelle-Calédonie, à l'île de la Réunion et au Brésil, nous maintenons cet héritage français bien vivant et nous sommes fiers du mariage entre de bons plats et des bières parfaitement calibrées qui constitue l'expérience unique à 3 Brasseurs.

NOS BIÈRES PRESSION



BLONDE

● ALC 5,2% IBU 24
Désaltérante • Fruitée • Maltée

Maltée et peu sucrée, la blonde présente en bouche de séduisantes notes fruitées. L'utilisation de houblon traditionnel apporte une amertume subtile et plaisante.

AMBRÉE

● ALC 6,2% IBU 26
Grillée • Caramélisée • Douce

Un mélange de malts spéciaux procure à notre ambrée un équilibre de saveurs grillées et caramélisées, le tout soutenu par une amertume durable et palpable.

BLANCHE

● ALC 4,7% IBU 18
Légère • Agrumes • Trouble

Désaltérante, notre blanche révèle de délicats arômes d'agrumes et des saveurs de blé. Les protéines et la levure en suspension lui confèrent son aspect trouble.

IPA

● ALC 6% IBU 40
Voilée • Ananas • Résineuse

Comme toute IPA on retrouve l'expression même de ce que la fleur de houblon peut amener de meilleur. Les variétés "Simcoe" et "Talus" amènent une élégance aromatique faite de notes d'ananas, fruit de la passion et sève de pin.

NOUVELLE RECETTE

BRASSÉE SUR PLACE

25 CL 30 CL 50 CL 1 L 1,5 L

	25 CL	30 CL	50 CL	1 L	1,5 L
BLONDE	6,50	—	8,50	15,25	24,25
AMBRÉE	6,50	—	8,50	15,25	24,25
BLANCHE	6,50	—	8,50	15,25	24,25
IPA	6,50	—	8,50	15,25	24,25
LIGNE INNOVATION	—	7	9	16,25	25,75
BIÈRE DU MOMENT	—	7	9	16,25	25,75
CUVÉE DU BRASSEUR	—	7	9	16,25	25,75

ENTRÉES



Mini sandwiches au poulet

Tartare de thon

Camembert

TARTARE DE THON **N** ● 15
Thon Ahi (recommandé Ocean Wise), mayonnaise épicée, gingembre, échalotes, oignons croustillants avec salsa de mangue, avocat et concombre. Servi avec des wontons frits.

NACHOS 3 BRASSEURS ● ● ●
Petit 12,25 Grand 21,50
Tortillas de maïs, pico de gallo maison, olives, jalapeños, sauce queso blanche, oignons verts, fromages cheddar et mozzarella. Servi avec salsa et crème sure.
Guacamole +3,75 \$ Poulet ou porc effiloché +6 \$

CAMEMBERT **NOUVELLE RECETTE** ● 22
Prosciutto, purée d'ail rôti, confiture de bacon et crostinis.

BRETZEL ★ ● 10,50
Légèrement beurré et salé. Servi avec sauces queso blanche et moutarde au miel.

CALAMARS ● 20,25
Panés et assaisonnés. Servi avec notre aioli au citron.

AILES DE POULET CLASSIQUES (8) ● ● 18
Au choix : sauces BBQ à la bière, Carolina ou Buffalo.

MINI BURGERS ● 16
Galettes de bœuf (3), fromage fondu, bacon, tomates, oignons, cornichons à l'aneth, laitue et notre sauce signature 3 Brasseurs sur petits pains.

MINI SANDWICHES AU POULET ● 16
Bouchées de poulet pané (3), sauce moutarde au miel, laitue, gouda fumé et mayonnaise à la moutarde sur petits pains.

SALADE CÉSAR ● ● ● Petite 8 Grande 14
Laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.

TARTARE DE BŒUF **N** ● ● 15
Bœuf canadien, cornichons à l'aneth, échalotes, sauce tartare de Dijon et garni de juliennes de pommes de terre assaisonnées. Servi avec crostinis.

BOUCHÉES APÉRO

BÂTONNETS DE MOZZARELLA (6) ● ● 10,25
Servi avec sauce tomate.

Frites de patates douces ● 11,75
Servies avec notre aioli maison épicé.

MAXI FRITES À LA BIÈRE ● 9,75
Servies avec mayonnaise de Dijon.

CHOU-FLEUR SUCRÉ & ÉPICÉ ● ● ● 10,25
Dans une sauce chili douce. Garni d'oignons verts.

RONDELLES D'OIGNONS ● 12
Oignons verts, bacon et piments forts. Arrosées avec notre sauce à l'érable et à la bière.

BOUCHÉES DE POULET ET FROMAGE (5) ● 10
Poulet pané farci de gouda. Arrosées d'aioli maison épicé et d'oignons verts.

CORNICHONS FRITS (6) ● ● 8,75
Servi avec mayonnaise de Dijon.



Flammekueche mortadelle

Flammekueche soppressata

FLAMMEKUECHES & TARTI-FLAMMS

Mets d'origine rustique, la Flammekueche est née il y a plus d'un siècle, dans les campagnes du nord de la France. **Un incontournable exclusif à 3 Brasseurs !**

LILLOISE ★ ● Tart-Flamm 8,50 Flamm 19,25
Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.

SOPPRESSATA **N** ● ● Tart-Flamm 8,50 Flamm 19,25
Salami soppressata, flocons de chili, miel épicé fait maison, sauce tomate, ciboulette, fromages suisse, mozzarella et ricotta.

POULET BBQ ● Tart-Flamm 9 Flamm 20,25
Poulet effiloché, poivrons rôtis, bacon fumé, oignons, notre sauce BBQ à la bière, crème sure, fromages cheddar et mozzarella.

FORESTIÈRE **N** ● ● Tart-Flamm 9,50 Flamm 21
Champignons portobello, pleurotes et blancs, sauce crème à la truffe, oignons rouges, ciboulette, fromages de chèvre, suisse et mozzarella.

CARNIVORE ● Tart-Flamm 8 Flamm 18,25
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émietée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.

MORTADELLE **N** ● ● Tart-Flamm 11 Flamm 25
Mortadelle, pesto, pistaches, miel épicé fait maison, fromages burrata, suisse et mozzarella.

LÉGUMES GRILLÉS ● ● Tart-Flamm 8,75 Flamm 19,50
Poivrons rôtis, tomates séchées, fromage de chèvre, courgettes, oignons, roquette, réduction balsamique, sauce crémeuse au pesto et asiago.

CAROLINA **N** ● ● Tart-Flamm 8,50 Flamm 19,25
Porc effiloché, sauce Carolina, jalapeños frais, oignons rouges, fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.

POUTINES



Carbonade

Champignons

AUTHENTIQUE ● ● Frites 10,75 Maxi frites 14,75
Fromage en grains, frites et sauce à poutine.

CHAMPIGNONS **N** ● ● Frites 18,50 Maxi frites 22,50
Fromage en grains, fromage de chèvre, frites, sauce à poutine, ciboulette, champignons portobello, pleurotes et blancs.

CARBONADE ● Frites 19 Maxi frites 23
Fromage en grains, carbonade faite maison, frites et sauce à poutine.

MÈTRE DE BIÈRE A PARTAGER 52,50

Commandez, on sonne la cloche ! Dix verres de 25 cl avec des bières de votre choix. Une excellente façon de partager de bonnes bières entre amis !

1 FLAMMEKUECHE PEPPY OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

ET CETERA Quatre verres de dégustation de 12,5 cl :

TRADITIONNEL 10

Blonde, Ambrée, Blanche et IPA.

PREMIUM 11

Blonde, Ligne Innovation, Bière du Moment et Cuvée du Brasseur.



TRITON

Idéal pour les groupes de 3 à 5 personnes, le triton vous permet de vous servir directement à votre table.



BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE ET IPA 43,25 63,25

LIGNE INNOVATION, BIÈRE DU MOMENT, CUVÉE DU BRASSEUR 45,75 66,75



CANETTES SANS ALCOOL

7 \$ / 473 ML

LENDEMAIN HEUREUX Sure à la framboise

BONHEUR LUCIDE IPA moderne

PLAISIR SOBRE Blonde aromatique et fruitée

BIÈRES À EMPORTER

Choisissez le format idéal pour emporter votre bière préférée.

Nos bières artisanales, brassées sur place, sont disponibles en growlers (946 mL et 1,89 L) et canettes (473 mL)*.

CANETTE 5
GROWLER (946 ML) 10,25
GROWLER (1,89 L) 20

*L'offre des growlers et canettes peut varier d'un restaurant à l'autre selon les quantités disponibles. Pour emporter et à la livraison seulement. Seul le growler 3 Brasseurs peut être rempli en restaurant. 19 ans et plus. Consignes non incluses.



SALADES



Burrata & baies

Poké au thon

BURRATA & BAIES N 🌿 26
Chicorée, roquette, baies d'été, fromage burrata, oignons rouges, canneberges séchées, pistaches et vinaigrette balsamique. Servie avec crostini.

CÉSAR AU POULET 21
Poulet grillé, laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.

POKÉ AU THON N 🌿 24
Thon Ahi (recommandé Ocean Wise), vinaigrette au sésame, riz à sushi, salsa de mangue et concombre, carottes, edamame, radis, avocat, oignons verts et mayonnaise épicée.

LYONNAISE 17
Chicorée, roquette, joue de porc fumée, oignons rouges, croûtons maison, vinaigrette à la moutarde au vin rouge et œufs à la coque.

BOL SUD-OUEST N 🌿 26,50
Poulet grillé, haricots noirs, quinoa, roquette, vinaigrette chipotle, maïs, oignons, poivrons rouges, pico de gallo maison, avocat, crème sure, tortillas frites, fromages cheddar et mozzarella.



Bol sud-ouest

BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec une galette 100 % bœuf. Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Substituez par une salade César pour +1,75 \$ ou des maxi frites à la bière pour +3,50 \$ ou des frites de patates douces ou une poutine pour +4 \$. Demandez un pain sans gluten pour +2 \$.



Smash champignons

3 BRASSEURS ★ ♯ 🍷 20,50
Gouda fumé, bacon, laitue, tomates, oignons avec notre sauce à l'érable et à la bière.

SMASH MUNICH NOUVELLE RECETTE 🍷 21,50
Deux galettes smash, Saucisse Oktoberfest fumée, camembert, choucroute marinée à la bière et mayonnaise à la moutarde sur pain bretzel.

SMASH CHAMPIGNONS N 🍷 22,50
Deux galettes smash, confiture de bacon, gouda fumé, aïoli maison épicé et champignons portobello, pleurotes et blancs sur pain de pommes de terre.

TRADITION ♯ 🍷 17
Cornichon à l'aneth, laitue, tomate, oignons rouges et sauce burger.

SMASH BACON & FROMAGE ♯ NOUVELLE RECETTE 🍷 20,50
Deux galettes smash, bacon fumé, oignons émincés, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs, fromages gouda fumé et américain.

SANDWICHES

Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Substituez par une salade César pour +1,75 \$ ou des maxi frites à la bière pour +3,50 \$ ou des frites de patates douces ou poutine pour +4 \$.

PORC EFFILOCHÉ N 🍷 19
Porc effiloché, notre sauce BBQ à la bière, bacon, gouda fumé et oignons croustillants sur pain bretzel.

POULET ÉPICÉ 🌿 🍷 17,75
Poulet croustillant, sauce Buffalo, salade de chou crémeuse, cornichons sucrés et notre sauce signature sur pain de pommes de terre.

POULET & AVOCAT N 🍷 24,50
Poulet grillé, bacon fumé, avocat, tomates, laitue et mayonnaise sur pain focaccia.

FRENCH DIP 🍷 25
Rôti de bœuf braisé finement tranché, fromages suisse, mozzarella et gouda fumé, mayonnaise à l'oignon grillé et à la truffe sur baguette. Servi avec son jus.

LÉGUMES GRILLÉS N 🌿 🍷 19
Fromage de chèvre, mayonnaise aux tomates séchées, champignons portobello, oignons rouges et courgettes grillées sur pain de pommes de terre.



Poulet & avocat

PLATS BRASSERIE



Cassoulet

CASSOULET N 🍷 24
Saucisse de Toulouse faite avec notre bière. Servi sur cassoulet maison (haricots blancs, effiloché de canard & porc, bacon, oignons, tomates et ail).

TARTARE DE THON N 🌿 🍷 25
Thon Ahi (recommandé Ocean Wise), mayonnaise épicée, gingembre, échalotes, oignons croustillants et salsa de mangue, avocat et concombre. Servi avec frites et wontons frites.

FISH & CHIPS À LA BIÈRE ★ ♯ 🍷 1 mc. 17 2 mcx. 23
Filet de morue (recommandée Ocean Wise) enrobé de notre panure maison à la bière. Servi avec frites, salade de chou crémeuse et sauce tartare.

CHOUCRUTE TRADITIONNELLE ★ 🍷 22
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.



Jarret de porc

JARRET DE PORC ♯ 🍷 34
Fait maison et braisé dans notre bière Blanche. Servi avec purée de pommes de terre et légumes.

STEAK & FRITES 🍷 38
Bifteck de New York AAA canadien de 10 oz, vielli 21 jours, légèrement assaisonné et grillé avec beurre aux herbes.

CARBONADE ★ 🍷 24
Mijoté de bœuf, bacon fumé, oignons, moutarde de Dijon, biscuits épicés Lotus^{MC} et bière Blonde. Servi avec frites et pain.

TARTARE DE BŒUF N 🌿 🍷 25
Bœuf canadien, cornichons à l'aneth, échalotes, sauce tartare de Dijon et garni de julienne de pommes de terre assaisonnées. Servi avec frites et crostini.

REMPLEZ PAR UNE
+1\$
GALETTE VÉGÉTALE

CARTE DES BOISSONS



COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR 0,5 oz. 6,75 Bière Blonde, cocktail César, Tabasco et Worcestershire.	SPRITZ À LA BIÈRE 2,25 oz. 11,50 Bière Blanche, Aperol, jus d'orange et de citron.
LIMONADE LIME & MANGUE 1,25 oz. 10 Bière Blanche, purée de mangue, jus de lime, vodka Pink Whitney et glace pilée.	PANACHÉ 1 oz. 6 Bière Blonde et Sprite.
SICILIAN SHANDY N 2,25 oz. 12 Bière Blonde, limoncello, vodka et limonade sicilienne Fever-Tree.	MOJITO AUX FRAISES 3 BRASSEURS 1,25 oz. 9 Bière Blanche, rhum, purée de fraise, lime et menthe.
MONACO 1 oz. 6 Bière Blonde, grenadine et Sprite.	STORMY À LA BIÈRE 2 oz. 9,75 Bière Ambrée, rhum Kraken, jus de lime et bière au gingembre Fever-Tree.
BAIE SUCRÉE 1,25 oz. 9 Créé par Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard Bière Blanche, amaretto, sirop de mûre maison, jus de citron, basilic et soda.	FLORIDA 1,5 oz. 12 Bière IPA, gin, Sour Puss framboise et jus de citron.

SANGRIAS

TRADITIONNELLE v. 2 oz. 10,25 pich. 8 oz. 32,50 Vin rouge ou blanc, triple sec, schnapps aux pêches, liqueur de melon, jus d'orange et Sprite.	DÉSERT ROSE N v. 1,75 oz. 10,25 pich. 7 oz. 32,50 Vin rosé, vodka, liqueur de litchi, sirop de fraise maison et Sprite.
MÛRE PÊCHE N v. 1,75 oz. 10,25 pich. 7 oz. 32,50 Vin blanc, schnapps aux pêches, sirop de mûre maison et soda gingembre.	SAPHIR v. 1,75 oz. 10,25 pich. 7 oz. 32,50 Vin blanc, curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas et Sprite.
NUIT D'ÉTÉ v. 1,75 oz. 10,25 pich. 7 oz. 32,50 Vin blanc, tequila, limonade rose, purée de baies et Sprite.	POMME WHISKEY N v. 1,75 oz. 10,25 pich. 7 oz. 32,50 Créé par Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard Vin blanc, whiskey Wisers Deluxe, vodka, Sprite, jus de lime et de pomme.

VINS

BLANC	6 oz	9 oz	Bouteille 750 mL
CHARDONNAY, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 13%	7,50	11,25	-
CHENIN BLANC, ROBERTSON Afrique du Sud • 12,5%	8	12	30,50
SAUVIGNON BLANC, LA MULAS Chili • 13% BIO	9,75	14,50	41
PINOT GRIGIO DOC, FOLONARI Vénétie, Italie • 12%	10,25	15	39
CHARDONNAY, RAYMOND Californie • 13,5%	11,25	16,75	42,75
PINOT GRIGIO DOC, BOLLA Vénétie, Italie • 12%	11,25	16,75	42,75
ROUGE			
CABERNET/MERLOT, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 12%	7,50	11,25	-
RIOJA, SANGRE DE TORO Espagne • 13,5%	9,25	13,75	35
MALBEC RESERVE, TRAPICHE Argentine • 13,5%	10,25	15,25	39
GRENACHE / SHIRAZ, BELLERUCHE France • 14,5%	11	16,50	42
VALPOLICELLA CLASSICO DOC, FOLONARI Vénétie, Italie • 12,5%	11	16,50	42
PINOT NOIR, BREAD & BUTTER Californie • 13,5%	10,50	15,75	40
CABERNET SAUVIGNON, THE SHOW Californie • 13,8%	11,50	17,25	43,75
ROSÉ			
PINK PINOT GRIGIO IGT, FOLONARI Trentino, Italie • 11,5%	9,25	13,75	35
MOUSSEUX			
PROSECCO, SANTA MARGHERITA Vénétie, Italie • 11%	11,75	-	44

COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE N 2 oz. . 13 Vin blanc, Aperol, purée de pêches, jus de citron et Sprite.	BRAMBLE À LA MÛRE 2 oz. 11,50 Gin, jus de citron et sirop de mûre.
IRIS 2,5 oz. 13 Vodka, curaçao bleu, grenadine, jus d'orange et d'ananas.	BELLE EN ROSE N 2 oz. 14 Vodka, liqueur de litchi, Sour Puss framboise, sirop d'ube et limonade sicilienne Fever-Tree.
CYPRUS N 2 oz. 13,50 Gin Bombay et tonic méditerranéen Fever-Tree.	PALOMA N 2 oz. 14,50 Tequila, jus de pampleousse ruby rouge et soda pampleousse Fever-Tree.
POIRE ROMARIN 1,5 oz. 14 Empress 1908 Gin, jus de citron, bière au gingembre Fever-Tree et sirop maison poire romarin.	MULE ANANAS N 2 oz. 14 Vodka, jus d'ananas et bière au gingembre Fever-Tree.

MOCKTAILS

GEORGIA 6 Jus de lime, Sprite, nectar de pêche et purée de petits fruits.	THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC 7 Purée de fraises, basilic, jus de citron et Nestea.
THÉ GLACÉ EARL GREY N 6,50 Tonic premium Fever-Tree, sirop earl grey maison, citron et menthe.	SARONG VIOLET N 7,50 Bière au gingembre Fever-Tree, sirop d'amande, sirop d'ube, jus de lime et d'ananas.
MAI TAI 6 Sirop d'amande, grenadine, soda gingembre, jus d'orange, d'ananas et de lime.	NOJITO GOMME BALLOUNE 6 Sirop de gomme balloune, menthe et soda.
LIMONADE À L'ANANAS 7 Limonade fraîche, jus d'ananas et Sprite.	

SOMERSBY 8 Léger, fruité et rafraîchissant • Ontario, Canada • 473ml • 4,5%	
BOISSONS GAZEUSES 4 Coca-Cola [®] , Coke Diète [®] , Sprite [®] , soda gingembre Canada Dry [®] , soda.	
	
JUS 4 Canneberge, pomme, orange, pampleousse rosé, ananas, tomate.	
EAU EMBOUTEILLÉE	
Eau minérale naturelle Acqua Panna 750 ml 7,50	
Eau pétillante San Pellegrino 750 ml 7,50	
SAN PELLEGRINO, LIMONATA OU ARANCIATA 4,75	
FEVER-TREE 4,75 Limonade sicilienne, pampleousse rose, bière au gingembre, tonic première qualité, tonic méditerranéen.	
THÉ GLACÉ NESTEA MC  4,50	
RACINETTE Jones [®] 5	

**LES MARDIS
À 3 \$ POUR
LES ENFANTS***



* Pour les enfants de 10 ans et moins. À l'achat d'un repas adulte de 17 \$ ou plus. Limite d'un repas enfant à 3 \$ par adulte. Ne peut être jumelée à aucune autre offre et promotion.



**MICROBRASSERIE
RESTAURANT • BAR**

MENU 3 BRASSEURS

Grande-Allée, Capitale

LA GAZETTE

3BRASSEURS.CA | SUIVEZ-NOUS ! @ f



GRANDE ALLÉE - PRINTEMPS / ÉTÉ 2024

BRASSÉE À LA PLAGE

	25 CL	30 CL	50 CL	1 L	1,5 L
BLONDE ○	6,50	—	8,50	14,75	23
AMBRÉE ●	6,50	—	8,50	14,75	23
BLANCHE ○	6,50	—	8,50	14,75	23
IPA ● <small>NOUVELLE RECETTE</small>	6,50	—	8,50	14,75	23
LIGNE INNOVATION	—	7	9	15,25	24
BIÈRE DU MOMENT	—	7	9	15,25	24
CUVÉE DU BRASSEUR	—	7	9	15,25	24

BIÈRES À PARTAGER

ET CETERA Quatre verres de dégustation de 12,5 cl :

- TRADITIONNEL 10
Blonde, Ambrée, Blanche et IPA.
- PREMIUM 11
Blonde, Ligne Innovation, Bière du Moment et Cuvée du Brasseur.
- TRITON Pour les groupes de 3 à 5 personnes, le triton vous permet de vous servir à votre table :
 - Blonde, Ambrée, IPA et Blanche 3 litres 41 | 5 litres 58
 - Ligne Innovation, Bière du Moment et Cuvée du Brasseur 3 litres 43 | 5 litres 60
- MÈTRE DE BIÈRE 52,50
Commandez, on sonne la cloche! Dix verres de 25 cl des bières de votre choix. Une excellente façon de partager de bonnes bières entre amis!

1 FLAMMEKUECHE PEPPY OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

BOUCHÉES APÉRO

- BÂTONNETS DE MOZZARELLA (6)** ● 10,25
Servis avec sauce tomate.
- Frites de patates douces** ● ○ 11,75
Servies avec notre aioli épicé.
- MAXI FRITES À LA BIÈRE** ● 9,75
Servies avec mayonnaise de Dijon.
- RONDELLES D'OIGNON** ● 12
Oignons verts, bacon et piments forts. Arrosées avec notre sauce à l'érable et à la bière.
- BOUCHÉES DE POULET ET FROMAGE (5)** ● 10
Poulet pané farci de gouda. Arrosées d'aioli maison épicé et d'oignons verts.
- CORNICHONS FRITS (6)** ● ○ 8,95
Servis avec mayonnaise de Dijon.

Consultez notre plat du jour
Suggestions sur les ardoises en salle

Les mardis à 3\$ pour les enfants

† Pour les enfants de 10 ans et moins. À l'achat d'un repas adulte de 17\$ ou plus. Limite d'un repas enfant à 3\$ par adulte. Ne peut être jumelée à aucune autre offre et promotion.



Découvrez notre Brunch Gourmand !
Votre serveur à tous les détails

ENTRÉES

- AILES DE POULET CLASSIQUES (8)** ● 18
Au choix : sauces BBQ à la bière ou Buffalo.
- CALAMARS** ○ 20,25
Panés et assaisonnés. Servis avec notre aioli au citron.
- TARTARES** ○ Entrée 15 Repas 25
La portion repas de nos tartares est servie avec frites.
- BŒUF** ●
Bœuf du Québec†, cornichons à l'aneth, échalotes, sauce classique à la moutarde de Dijon. Servi avec crostinis.
- THON** ● ○
Thon Ahi†, mayonnaise épicée, gingembre, échalotes, oignons croustillants et salsa de mangue, avocat et concombre. Servi avec des wontons frits.
- BRETZEL** ★ ● 10,50
Légèrement beurré et salé. Servi avec sauces queso blanche et moutarde au miel.
- NACHOS**
3 BRASSEURS ● Petit 12,25 Grand 22
Tortillas de maïs, pico de gallo maison, olives, jalapeños, sauce queso blanche, oignons verts, fromages cheddar et mozzarella. Servis avec salsa et crème sure.
Guacamole +3,75\$ Poulet ou porc effiloché +6\$
- SALADE CÉSAR** ● Petite 8 Grande 15
Laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.
- CAMEMBERT** ● ○ NOUVELLE RECETTE 22,50
Prosciutto, purée d'ail rôti, confiture de bacon et crostinis.

BURGERS & SANDWICHES



REPLACEZ PAR UNE GALETTE VÉGÉTALE +1\$

Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Substituez par une salade César pour +1,75\$ ou des maxi frites à la bière pour +3,50\$ ou des frites de patates douces ou une poutine pour +4\$. Demandez un pain sans gluten pour +2\$.

- 3 BRASSEURS** ★ ● 20,50
Galette 100% bœuf, gouda fumé, bacon, laitue, tomates, oignons avec notre sauce à l'érable et à la bière sur pain burger.
- SMASH CHAMPIGNON** ● 22,50
Deux galettes smash 100% bœuf, confiture de bacon, gouda fumé, aioli maison épicée et champignons portobello, pleurotes et blancs sur un pain de pommes de terre.
- TRADITION** ● 17
Galette 100% bœuf, cornichon à l'aneth, laitue, tomate, oignons rouges et sauce burger sur pain burger.
- BACON & FROMAGE** ● 20,50
Galette 100% bœuf, bacon fumé, oignons émincés, ketchup, moutarde, cornichon à l'aneth, fromages gouda fumé et américain sur pain burger.
- PORC EFFILOCHÉ AU CUMIN** ● 22
Porc effiloché au cumin paprika, yaourt grec, menthe, ciboulette, persil, radis, poivrons rouges et roquette sur pain bretzel.
- POULET & AVOCAT** ● 24,50
Poitrine de poulet grillée, bacon fumé, avocat, tomates, laitue et mayonnaise sur pain focaccia.
- POULET ÉPICÉ** ● 17,75
Poitrine de poulet croustillante, sauce Buffalo, salade de chou crémeuse, cornichons sucrés et notre sauce signature sur un pain de pommes de terre.
- FRENCH DIP** ● 25,50
Rôti de bœuf braisé finement tranché, fromages suisse, mozzarella et gouda fumé, mayonnaise à l'oignon grillé et à la truffe sur baguettine. Servi avec son jus.

FLAMMEKUECHES

- LILLOISE** ★ ● Demi-Flamm 9,65 Flamm 19,30
Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.
- FROMAGES DU QUÉBEC** ● ○ Demi-Flamm 11 Flamm 22
Crème de fromages du Québec du moment à la bière IPA, chutney de poire du Québec et miel garnie de ciboulette fraîche.
- POULET SÉSAME** ● ○ Demi-Flamm 10,65 Flamm 21,30
Poulet grillé, sauce wafu maison, oignons rouges, poivrons rouges, piments forts, graines de sésame et oignons verts.
- CARNIVORE** ● Demi-Flamm 9,15 Flamm 18,30
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émiettée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.
- SOPPRESSATA** ● ○ Demi-Flamm 9,65 Flamm 19,30
Salami soppressata, flocons de chili, miel épicé fait maison, sauce tomate, ciboulette, fromages suisse, mozzarella et ricotta.
- LÉGUMES GRILLÉS** ● ○ Demi-Flamm 9,75 Flamm 19,50
Poivrons rôtis, tomates séchées, fromage de chèvre, courgettes, oignons, roquette, réduction balsamique, sauce crémeuse au pesto et asiago.
- FORESTIÈRE** ● ○ Demi-Flamm 10,50 Flamm 21
Champignons portobello, pleurotes et blancs, sauce crème à la truffe, oignons rouges, ciboulette, fromages de chèvre, suisse et mozzarella.
- CAROLINA** ● ○ Demi-Flamm 9,65 Flamm 19,30
Porc effiloché, sauce BBQ maison, oignons rouges, jalapeños frais, oignons frits, fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.
- MORTADELLE** ● ○ Demi-Flamm 12,50 Flamm 25
Mortadelle, pesto, pistaches, miel épicé, fromages burrata, suisse et mozzarella.

PLANCHES

Informez-vous à votre serveur pour tous les détails.

- FROMAGE** ● ○
Fromages du Québec du moment, chutney de poire du Québec, oignons marinés et crostinis.
- CHARCUTERIE** ● ○
Charcuterie du moment, légumes marinés et crostinis.
- MIXTE** ● ○
Fromages du Québec et charcuteries du moment, chutney de poire du Québec, oignons marinés et crostinis.

POUTINES

- AUTHENTIQUE** ★ ● Frites 11 Maxi frites 15
Fromage en grains, frites et sauce à poutine.
- CARBONADE** ● Frites 18,75 Maxi frites 22,75
Fromage en grains, carbonade faite maison, frites et sauce à poutine.
- CHAMPIGNONS** ● ○ Frites 18,50 Maxi frites 22,50
Fromage en grains, fromage de chèvre, frites, sauce à poutine, ciboulette, champignons portobello, pleurotes et blancs.

SALADES

Ajoutez du poulet grillé ou pané : +7\$

- CÉSAR AU POULET** ● 21
Poitrine de poulet grillé, laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.
- POKÉ AU THON** ● ○ 24
Thon Ahi†, vinaigrette au sésame, riz à sushi, salsa de mangue et concombre, carottes, edamame, radis, avocat, oignons verts et mayonnaise épicée.
- BOL SUD-OUEST** ● 26,50
Poitrine de poulet grillée, haricots noirs, quinoa, roquette, vinaigrette chipotle, maïs, oignons, poivrons rouges, pico de gallo fait maison, avocat, crème sure, tortillas frites, fromages cheddar et mozzarella.
- BURRATA & BAIES** ● 26
Chicorée, roquette, baies d'été, fromage burrata, oignons rouges, canneberges séchées, pistaches et vinaigrette balsamique. Servie avec crostinis.

PLATS BRASSERIE

- PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT** ● ○
Informez-vous à votre serveur pour tous les détails.
- FISH & CHIPS À LA BIÈRE** ★ ● ○ 1 mc. 17 2 mcx. 23
Filet de morue enrobé de notre panure maison à la bière. Servi avec frites, salade de chou crémeuse et sauce tartare.
- CHOUCROUTE TRADITIONNELLE** ★ 22
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.
- CARBONADE** ★ 24
Mijoté de bœuf, bacon fumé, oignons, moutarde de Dijon, biscuits épicés Lotus^{MC} et bière Blonde. Servie avec frites et pain.

COMBO +2\$ À LA PINTÉ

Envie d'un dessert ?
Demandez notre carte à votre serveur

Légende : ○ Nouveau ★ Incontournable 3 Brasseurs ● Végétarien ● Épicé ☑ Création du chef
● Fromage du Québec # Farine de drêche ○ Recommandé Ocean Wise

L'achat de boissons alcoolisées est réservé aux personnes majeures. La modération a bien meilleur goût. 3 Brasseurs se dégage de toute responsabilité à l'égard des objets perdus ou volés. Ces produits peuvent se trouver dans nos cuisines : produits laitiers, sésame, blé, soja, œufs, noix, moutarde, poissons et fruits de mer. Nous ne pouvons pas garantir que les plats végétariens, lors de la préparation, n'entreront pas en contact avec les autres ingrédients. Nous ne pouvons pas garantir que nos plats et boissons alcoolisées seront exempts de produits allergènes. Présentation suggérée. ** Uniquement avec la choucroute. † Viandes crues.



**MICROBRASSERIE
RESTAURANT • BAR**

MENU 3 BRASSEURS

Toronto

LA GAZETTE

MONTRÉAL · QUÉBEC

TORONTO · OTTAWA

3BRASSEURS.CA | Follow us! @ f

SUMMER 2024 | NUM. 038



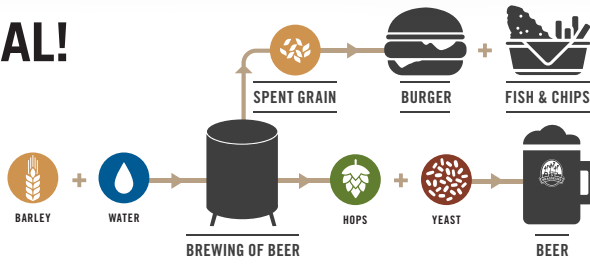
Include our traditional, ephemeral and alcohol-free beer in all of your good times. Available at our restaurants for connoisseurs and amateurs alike. We are proud to offer eco-responsible beers made from Canadian malt.

THE SPENT GRAIN IN YOUR MEAL!

WHAT IS SPENT GRAIN?

Spent grain is a by-product of the brewing process. At 3 Brasseurs, in collaboration with Still Good, we are transforming our spent grain into flour which we use in the production of our burger buns and in the beer batter for our beer-battered fish & chips.

Spent grain flour contains less sugar and more protein and fiber.



NIGHTLY FEATURES

MONDAYS | PITCHERS OF SANGRIA
Starting at 4PM | AT \$18*/EA.

TUESDAYS | LITRES OF BEER
Starting at 4PM | AT \$11.50*/EA.

WEDNESDAYS | MOCKTAILS AT \$4.50*/EA.
Starting at 4PM | Make it a cocktail by adding 1 oz of your favourite spirit + \$6*

THURSDAYS | BOTTLES OF WINE
Starting at 4PM | 1/2 PRICE /EA.
Applicable on bottles between \$30.50 and \$44

SUNDAYS
PREMIUM PITCHERS OF BEER \$16.50* /EA.
All day

EVERY DAY, STARTING AT 7PM
5 SHOOTERS AT \$20*

*Cannot be combined with any other offer or promotion. Taxes extra. Only select items are included in the promotion, ask your server for details. All nightly features are valid with purchase of any food item combined.

LUNCH MENU

Monday to Friday from 11am to 15pm

Choose a **STARTERS** + Choose a **MAIN COURSE**
+ 1/2 PINT OF BEER

*May be replaced with a soft drink or coffee.

FROM 3PM TO 7PM | MONDAY TO FRIDAY

\$7* A PINT

*Cannot be combined with any other offer and promotion. Taxes extra.

- A welcome gift and a gift for your birthday
- With each purchase, earn 3 Brasseurs cash
- Exclusive offers**
More visits = more rewards
- Invitations to our feature beer launches with a complimentary tasting
- Freebies cash with our partnered businesses

In partnership with Freebees

OUR BEERS PAIR WITH PRODUCTS THAT ARE BOTH LOCAL AND RESPONSIBLE.

Every day, we showcase our dedication through the freshness of our ingredients, the careful selection of our suppliers, and our steadfast commitment to environmental sustainability, guided by our long-term vision.

OCEAN FRIENDLY
Our suppliers comply with best aquaculture practices. Our cod fillets and tuna are eco-friendly seafood products.

BEST AQUACULTURE PRACTICE, OCEAN WISE

LOCAL CHICKEN AND BEEF
We pledge to serve only high-quality chicken and beef raised by Canadian farmers.

CANADIAN CHICKEN AND BEEF

FAIRTRADE COFFEE AND TEA
By choosing to serve fair trade coffee and tea, we are ensuring the economic health of farmers and their communities.

FAIRTRADE, RAINFOREST ALLIANCE

RECYCLED PAPER
La Gazette is printed on recycled paper, FSC certified—a seal that guarantees the paper's chain of custody.

WELCOME TO 3 BRASSEURS! Our story began over 35 years ago in Lille, France, where fresh house-made food encountered brewed on site craft beer. Today we continue the tradition of our French heritage and pride ourselves on great food paired with the perfect beer designed for a one-of-a-kind experience across all of our locations in France, Canada, Tahiti, New Caledonia, Reunion Island and Brazil.

BEER ON TAP



BLONDE

● ALC 5.2% IBU 24
Refreshing • Fruity • Malty

Malty and dry, the blonde exhibits an alluring fruitiness. The use of traditional hops contributes to a subtle, pleasant bitterness.

AMBER

● ALC 6.2% IBU 26
Roasted • Caramelized • Smooth

A blend of special malts bestows the amber with a balance of roasted and caramel flavours. All of this supported by a long and palpable bitterness.

WHITE

● ALC 4.7% IBU 18
Subtle • Citrus • Cloudy

Delicate aromas of citrus and flavours of wheat. Proteins and yeast remain suspended in the beer and manifest themselves in the beer's cloudy appearance.

IPA

● ALC 6% IBU 40
Veiled • Pineapple • Resinous

NEW RECIPE

This is the very best expression that the hop flower can bring. The "Simcoe" and "Talus" varieties bring an aromatic elegance with notes of pineapple, passion fruit, and pine sap.

BREWED ON SITE

25 CL 30 CL 50 CL 1 L 1.5 L

	25 CL	30 CL	50 CL	1 L	1.5 L
BLONDE	7.25	—	9	15.50	24.50
AMBER	7.25	—	9	15.50	24.50
WHITE	7.25	—	9	15.50	24.50
IPA	7.25	—	9	15.50	24.50
INNOVATION LINE	—	7.75	9.50	16.50	26
FEATURE BEER	—	7.75	9.50	16.50	26
BREWER'S TAP	—	7.75	9.50	16.50	26

STARTERS

TUNA TARTARE N 🌶️ ● 16

Yellowfin tuna (Ocean Wise recommended), spicy mayonnaise, ginger, shallots, crispy onions with mango, avocado and cucumber salsa. Served with fried wontons.

3 BRASSEURS

NACHOS 🌶️ ● Small 14 Large 22

Corn tortillas, house-made pico de gallo, olives, jalapeños, white queso sauce, green onions, cheddar and mozzarella cheeses. Served with salsa and sour cream.

Guacamole + \$4 Chicken breast + \$7

CAMEMBERT NEW RECIPE ● 22

Prosciutto, roasted garlic purée, bacon jam and crostini.

COCONUT SHRIMP N ● 15

Breaded coconut shrimp with Asian coleslaw.

PRETZEL ★ 🌶️ ● 12

Lightly brushed with butter and salted. Served with white queso and honey mustard sauces.

CALAMARI ● 21

Breaded and seasoned. Served with our lemon aioli.

FISH TACOS (3) N ● 17

Battered and bread cod, house-made mango salsa, lettuce and flour tortillas. Extra tacos +\$5

CLASSIC CHICKEN WINGS 🌶️ ● 1 lb 19 2 lbs 36

Your choice of beer BBQ, x/Carolina Tangy Gold, Cajun or Buffalo sauces.

BEEF TARTARE N 🌶️ ● 16

Canadian beef, dill pickles, shallots, Dijon tartare sauce and topped with flavoured potato sticks. Served with crostini.

BURGER SLIDERS ● 17

Beef patties (3), melted cheese, bacon, tomatoes, onions, dill pickles, lettuce and our signature 3 Brasseurs sauce on mini buns.

CHICKEN SLIDERS ● 17

Breaded chicken bites (3), honey mustard sauce, lettuce, smoked Gouda and mustard mayonnaise on mini buns.

CHICKEN TIKKA N ● 23.50

Chicken, mushroom, pepper and onion skewers in a house-made spice marinade. Served with Tzatziki.

Skewers or Skillet.

CAESAR SALAD ● Small 9 Large 15

Romaine lettuce, smoked bacon, house-made croutons, creamy garlic dressing and Asiago cheese.

CHARCUTERIE BOARD N SHAREABLE FOR 2 ● 32

Prosciutto, sopressata, aged white cheddar, cranberry goat cheese, olive tapenade, roasted garlic purée and marinated vegetables. Served with crostini.

Add extra crostinis (5pcs) +\$2



Chicken Sliders

Tuna tartar

SMALL PLATES

MOZZARELLA STICKS (6) 🌶️ ● 11

Served with tomato sauce.

SWEET & SPICY CAULIFLOWER 🌶️ ● 11

Tossed in sweet chili sauce. Garnished with green onions.

SWEET POTATO FRIES 🌶️ ● 12

Served with our spicy house-made aioli.

BEER-BATTERED MAXI FRIES 🌶️ ● 10

Served with Dijon mayonnaise.

CHICKEN & CHEESE BITES (5) ● 11

Breaded chicken stuffed with Gouda cheese, spicy house-made aioli and green onions.



Mortadella Flammekueche

Soppressata Flammekueche

FLAMMEKUECHES

The Flammekueche is a traditional, rustic dish, first created over a century ago in the northern French countryside. A 3 Brasseurs exclusive you won't want to miss!

LILLOISE ★ ● Tarti-Flamm 9.25 Flamm 21

Caramelized onions, smoked pork cheek, sautéed mushrooms, Swiss and mozzarella cheeses and our Flamm sauce.

SOPPRESSATA N 🌶️ ● Tarti-Flamm 9.50 Flamm 21

Soppressata salami, chili flakes, house-made spicy honey, tomato sauce, chives, Swiss, mozzarella and ricotta cheeses.

BBQ CHICKEN ● Tarti-Flamm 10 Flamm 22

Pulled chicken, roasted peppers, smoked bacon, onions, our beer BBQ sauce, sour cream, cheddar and mozzarella cheeses.

FORESTIÈRE N 🌶️ ● Tarti-Flamm 10 Flamm 22

Portobello, oyster and white mushrooms, truffle cream sauce, red onions, chives, Swiss, mozzarella and goat cheeses.

CARNIVORE ● Tarti-Flamm 9 Flamm 20

Smoked bacon, pepperoni, crumbled sausage, caramelized onions, tomato sauce, cheddar and mozzarella cheeses.

MORTADELLA N 🌶️ ● Tarti-Flamm 11 Flamm 25

Mortadella, pesto, pistachios, house-made spicy honey, burrata, Swiss and mozzarella cheeses.

GRILLED VEGETABLES 🌶️ ● Tarti-Flamm 9.50 Flamm 21

Roasted peppers, sun-dried tomatoes, goat cheese, zucchini, onions, arugula, balsamic reduction and Asiago pesto cream sauce.

CAROLINA N 🌶️ ● Tarti-Flamm 9.50 Flamm 21

Pulled pork, Carolina Tangy Gold sauce, fresh jalapeños, red onions, smoked Gouda, Swiss and mozzarella cheeses.

NEW DELHI N ● Tarti-Flamm 9.25 Flamm 21.50

Pulled chicken, onion, red pepper, tomatoes, butter chicken sauce, cilantro pesto, Swiss and mozzarella cheeses.

POUTINES



Carbonade

Mushroom

AUTHENTIC 🌶️ ● Fries 12 Maxi fries 16
Cheese curds, fries and poutine gravy.

MUSHROOM N 🌶️ ● Fries 19.50 Maxi fries 23.50
Cheese curds, goat cheese, fries, poutine gravy, chives, portobello, oyster and white mushrooms.

CARBONADE ● Fries 19.75 Maxi fries 23.50
Cheese curds, fries, house-made carbonade and poutine gravy.

LEGEND N New

★ 3 Brasseurs Classics

🌿 Vegetarian

🌶️ Spicy

♯ Spent Grain

METRE OF BEER TO SHARE **54.50**
 You order the metre, we ring the bell! Ten 25 cl glasses of any of our beers make this an excellent way to share great beer with friends!

1 PEPPY FLAMM FREE WITH EVERY METRE OF BEER



ET CETERA Four 12.5 cl taster glasses:
TRADITIONAL **10**
 Blonde, Amber, White and IPA.
PREMIUM **11**
 Blonde, Brewer's Tap, Feature Beer and Innovation Line.



NON-ALCOHOLIC BEERS
 \$ 7.50 / 473ML

HAPPY DAYS AHEAD Raspberry sour
ABSOLUTELY CLEAR Modern IPA
SOBER FUN Aromatic and fruity blonde

BEER TO GO

Choose the perfect size to take your favorite beer with you.

Our brewed on site craft beers are available in howlers (946mL), growlers (1.89L) and cans (473mL).*

CAN **5**
HOWLER **10.25**
GROWLER **20**

*The offer of howlers, growlers and cans may vary from one restaurant to another depending on the quantities available. For take-out and delivery only. Only howlers and growlers with the 3 Brasseurs logo can be filled at the restaurant. 19 years and older. Deposit not included.



SALADS



BURRATA & BERRIES **N** **V** **G** **26**
 Chicory, arugula, summer berries, burrata cheese, red onions, dried cranberries, pistachios and balsamic vinaigrette. Served with crostini.

CHICKEN CAESAR **G** **22.50**
 Grilled chicken breast, romaine lettuce, smoked bacon, house-made croutons, creamy garlic dressing and Asiago cheese.

TUNA POKE **N** **V** **G** **25**
 Yellowfin tuna (Ocean Wise recommended), sesame dressing, sushi rice, mango-cucumber salsa, carrots, edamame, radishes, avocado, green onions and spicy mayonnaise.

LYONNAISE **G** **19**
 Chicory, arugula, smoked pork cheek, red onions, house-made croutons, red wine mustard vinaigrette and jammy eggs.

SOUTHWEST BOWL **N** **G** **26.75**
 Grilled chicken breast, black beans, quinoa, arugula, chipotle dressing, corn, onions, red peppers, house-made pico de gallo, avocado, sour cream, fried tortillas, cheddar and mozzarella cheeses.



BURGER

All burgers served with 100% beef patties. Served with fries or creamy coleslaw. Substitute for Caesar salad for + \$2.50 or beer battered maxi fries for + \$4 or sweet potato fries, onion rings or poutine for + \$5. Ask for a gluten free bun for + \$3.

REPLACE WITH
 + \$1
 VEGETARIAN PATTY



Mushroom Smash

3 BRASSEURS **★** **♯** **G** **21**
 Smoked Gouda, bacon, lettuce, tomatoes, onions with maple beer sauce.

MUNICH SMASH **NEW RECIPE** **G** **22**
 Two smash patties, smoked Oktoberfest sausage, camembert, beer-marinated sauerkraut and mustard mayonnaise on pretzel bun.

MUSHROOM SMASH **N** **G** **23.50**
 Two smash patties, bacon jam, smoked Gouda, spicy house-made aioli, portobello, oyster and white mushrooms on potato bun.

TRADITIONAL **♯** **G** **18**
 Dill pickle, lettuce, tomato, red onions and burger sauce.

BACON & CHEESE SMASH **♯** **NEW RECIPE** **G** **21**
 Two smashed patties, smoked bacon, minced onions, sweet pickles, signature 3 Brasseurs sauce, American and smoked Gouda cheeses.

SANDWICHES & PASTA

Served with fries or creamy coleslaw. Substitute for Caesar salad for + \$2.50 or beer battered maxi fries for + \$4 or sweet potato fries, onion rings or poutine for + \$5.

PULLED PORK **N** **G** **20**
 Pulled pork, our beer BBQ sauce, bacon, smoked Gouda, crispy onions on pretzel bun.

SPICY CHICKEN **V** **G** **18.50**
 Crispy chicken breast, Buffalo sauce, creamy coleslaw, sweet pickles with our signature sauce on potato bun.

CHICKEN & AVOCADO **N** **G** **25**
 Grilled chicken breast, smoked bacon, avocado, tomatoes, lettuce and mayonnaise on focaccia bread.

FRENCH DIP **G** **25**
 Thinly-sliced braised roast beef, Swiss, mozzarella and smoked Gouda, grilled onion truffle mayonnaise on baguettine. Served au jus.

GRILLED VEGETABLE **N** **V** **G** **20**
 Goat cheese, sundried tomato mayonnaise, portobello mushroom, grilled red onions and zucchini on potato bun.

ROSÉ RIGATONI PASTA **N** **G** **23.50**
 Chicken breast, mushrooms, broccoli, red onions, rosé sauce and Asiago cheese. Add cheesy garlic bread +\$3 Without chicken \$21



Chicken & Avocado

PLATS BRASSERIE



Cassoulet

CASSOULET **N** **G** **25**
 Toulouse sausage made with our beer. Served on our house-made cassoulet (white beans, pulled duck & pork, bacon, onions, tomatoes and garlic).

TUNA TARTARE **N** **V** **G** **26**
 Yellowfin tuna (Ocean Wise recommended), spicy mayonnaise, ginger, shallots, crispy onions with mango, avocado and cucumber salsa. Served with fried wontons and fries.

SALMON LEMON DILL **N** **G** **38**
 Salmon fillet and lemon dill butter sauce. Served with jasmine rice and vegetables.

BEER-BATTERED FISH & CHIPS **★** **♯** **G** **1 pc. 19 2 pcs. 24**
 Cod fillet (Ocean Wise recommended) dipped in our house-made beer batter. Served with fries, creamy coleslaw and tartar sauce.



Beef Tartare

BEEF TARTARE **N** **V** **G** **26**
 Canadian beef, dill pickles, shallots, Dijon tartar sauce and topped with flavoured potato sticks. Served with crostini and fries.

TRADITIONAL SAUERKRAUT **★** **G** **23**
 Smoked Oktoberfest and Toulouse sausages, ham, beer-marinated sauerkraut and potatoes.

STEAK & FRIES **G** **40**
 Canadian 10 oz New York AAA steak, aged 21 days, lightly seasoned and grilled, topped with herb butter and portobello, oyster and white mushrooms.

CARBONADE **★** **G** **23**
 Beef stew, smoked bacon, onions, Dijon mustard, Lotus™ spiced cookies and Blonde beer. Served with fries and bread.

BEVERAGE MENU



BEER COCKTAILS

BLOODY BAESAR 0.5 oz. 8 Blonde beer, Caesar cocktail, Tabasco and Worcestershire.	BEER SPRITZ 2.25 oz. 12 White beer, Aperol, orange and lemon juices.
MANGO LIMEADE 1.25 oz. 11.50 White beer, mango purée, lime juice and Pink Whitney Vodka. Blended with ice.	PANACHÉ 1 oz. 7.50 Blonde beer and Sprite.
SICILIAN SHANDY N 2.25 oz. 13 Blonde beer, Limoncello, Vodka and Fever-Tree Sicilian Lemonade.	3 BRASSEURS STRAWBERRY MOJITO 1.25 oz. 10 White beer, Rum, strawberry purée, lime and mint.
MONACO 1 oz. 7.50 Blonde beer, grenadine and Sprite.	BEER & STORMY 2 oz. 11 Amber beer, Kraken Rum, lime juice and Fever-Tree ginger beer.
SWEET BERRY 1.25 oz. 10 <i>Created by Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard</i> White beer, Amaretto, house-made blackberry syrup, lemon juice, basil and soda.	FLORIDA 1.5 oz. 12.75 IPA beer, Gin, Sour Puss Raspberry and lemon juice.

SANGRIAS

TRADITIONAL gl. 2 oz. 11 pit. 8 oz. 34 Red or White wine, Triple Sec, Peach Schnapps, Melon Liqueur, orange juice and Sprite.	DESERT ROSE N gl. 1.75 oz. 11 pit. 7 oz. 34 Rosé wine, Vodka, Lychee Liqueur, house-made strawberry syrup and Sprite.
WHISKEY APPLE N gl. 1.75 oz. 11 pit. 7 oz. 34 <i>Created by Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard</i> White wine, Wiser's Deluxe rye Whisky, Vodka, Sprite, lime and apple juices.	SAPPHIRE gl. 1.75 oz. 11 pit. 7 oz. 34 White wine, Blue Curaçao, Triple Sec, pineapple juice and Sprite.
SUMMER NIGHT gl. 1.75 oz. 11 pit. 7 oz. 34 White wine, Tequila, pink lemonade, berry purée and Sprite.	BLACKBERRY PEACH N gl. 1.75 oz. 11 pit. 7 oz. 34 White wine, Peach Schnapps, house-made blackberry syrup and Ginger Ale.

WINES

WHITE	6 oz	9 oz	Bottle 750 mL
CHARDONNAY, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 13%	7.50	11.25	-
CHENIN BLANC, ROBERTSON South Africa • 12.5%	8	12	30.50
SAUVIGNON BLANC, LA MULAS Chile • 13% BIO	9.75	14.50	41
PINOT GRIGIO DOC, FOLONARI Veneto, Italy • 12%	10.25	15	39
CHARDONNAY, RAYMOND California • 13.5%	11.25	16.75	42.75
PINOT GRIGIO DOC, BOLLA Veneto, Italy • 12%	11.25	16.75	42.75
RED			
CABERNET/MERLOT, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 12%	7.50	11.25	-
RIOJA, SANGRE DE TORO Spain • 13.5%	9.25	13.75	35
MALBEC RESERVE, TRAPICHE Argentina • 13.5%	10.25	15.25	39
GRENACHE / SHIRAZ, BELLERUCHE France • 14.5%	11	16.50	42
VALPOLICELLA CLASSICO DOC, FOLONARI Veneto, Italy • 12.5%	11	16.50	42
PINOT NOIR, BREAD & BUTTER California • 13.5%	10.50	15.75	40
CABERNET SAUVIGNON, THE SHOW California • 13.8%	11.50	17.25	43.75
ROSÉ			
PINK PINOT GRIGIO IGT, FOLONARI Trentino, Italy • 11.5%	9.25	13.75	35
SPARKLING			
PROSECCO, SANTA MARGHERITA Veneto, Italy • 11%	11.75	-	44

COCKTAILS

PEACH SPRITZ N 2 oz. 15 White wine, Aperol, peach purée, lemon juice and Sprite.	BLACKBERRY BRAMBLE 2 oz. 13 Gin, lemon juice and blackberry syrup.
IRIS 2.5 oz. 14.50 Vodka, Blue Curaçao, grenadine, orange and pineapple juices.	BELLE EN ROSE N 2 oz. 15 Vodka, Lychee Liqueur, Raspberry Sour Puss, Ube syrup and Fever-Tree Sicilian Lemonade.
CYPRUS N 2 oz. 14.50 Bombay Gin and Fever-Tree Mediterranean Tonic.	PALOMA N 2 oz. 15 Tequila, ruby red grapefruit juice and Fever-Tree Pink Grapefruit.
ROSEMARY PEAR 1.5 oz. 15 Empress 1908 Gin, lemon juice, Fever-Tree ginger beer and house-made rosemary and pear syrup.	PINEAPPLE MULE N 2 oz. 14.50 Vodka, pineapple juice and Fever-Tree ginger beer.

MOCKTAILS

Alcohol-free drinks

GEORGIA 8 Lime juice, Sprite, peach nectar, berry purée.	STRAWBERRY BASIL ICED TEA 8 Strawberry purée, basil, lemon juice and Nestea.
EARL GREY ICED TEA N 7.50 Fever-Tree premium tonic, house-made earl grey syrup, lemon and mint.	PURPLE SARONG N 8.50 Fever-Tree ginger beer, almond and ube syrups, lime and pineapple juices.
MAI TAI 8 Almond syrup, grenadine, Ginger Ale, orange, pineapple and lime juices.	BUBBLEGUM NOJITO 7.50 Bubblegum syrup, mint and soda.
PINEAPPLE LEMONADE 8 Fresh lemonade, pineapple juice and Sprite.	

SOMERSBY CIDER 8.50 Aromas of apple with a hint of grapefruit • Cider from Ontario, Canada • 473 ml • 4.5%	
POP 4.50 Coca-Cola™, Diet Coke™, Sprite™, Canada Dry™ Ginger Ale, Soda.	



JUICE 5 Cranberry, Apple, Orange, Ruby Red Grapefruit, Pineapple, Tomato.	
BOTTLED WATER	
Natural mineral Acqua Panna 750 ml 7.75	
Sparkling water San Pellegrino 750 ml 7.75	
SAN PELLEGRINO LIMONATA AND ARANCIATA 5	
FEVER-TREE 5 Sicilian Lemonade, Pink Grapefruit, Ginger Beer, Premium Tonic, Mediterranean Tonic.	
NESTEA™ ICED TEA 5	
ROOT BEER Jones™ 6	

KIDS EAT FOR \$3 ON TUESDAYS†



† For children aged 10 and under. By purchasing an adult meal \$17 or more. Limit of one \$3 children's meal per adult. Cannot be combined with any other offer or promotion.