

LA GAZETTE

3BRASSEURS.CA | SUIVEZ-NOUS ! @ f



GRANDE ALLÉE - PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



	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 ● NOUVELLE RECETTE	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 N 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 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 & 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 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 N ● 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 N ● 22
Porc effiloché au cumin paprika, yaourt grec, menthe, ciboulette, persil, radis, poivrons rouges et roquette sur pain bretzel.
- POULET & AVOCAT N ● 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 baguette.
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 N ● 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 N ● 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 N ● 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 N ● 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 N ● 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 N ● 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 N ●
Fromages du Québec du moment, chutney de poire du Québec, oignons marinés et crostinis.
- CHARCUTERIE N ●
Charcuterie du moment, légumes marinés et crostinis.
- MIXTE N ●
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 N ● 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 N ● 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 N ● 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 N ● 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 N ●
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.
- CHOUROUTE 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.



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

Légende : N 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.