

Les Boissons & Desserts

Breuages

Jus de fruits	2,80 \$
Orange, tomate, clamato, pamplemousse, ananas, limonade	
Boissons gazeuses	2,50 \$
coke diète, sprite (à volonté avec repas)	
Boisson énergisante	4,50 \$
Nestea	3,50 \$
Perrier	Petite b ^{lle} : 3,50 \$ Grosse b ^{lle} : 7,00 \$
Evian	Petite b ^{lle} : 3,50 \$ Grosse b ^{lle} : 6,00 \$

Cafés et thés

Espresso	2,25 \$
Espresso double	2,95 \$
Cappuccino	3,50 \$
Café brésilien	
Grand Marnier, Tia Maria, Cognac	7,25 \$
Café espagnol Cognac, Tia Maria	7,00 \$
Café irlandais	
Whisky irlandais, sirop de canne	7,00 \$
Café Baileys	7,00 \$
Café Amarula	7,00 \$
Café Sortilège	7,00 \$
Café régulier	1,80 \$
Chocolat chaud à l'ancienne	3,75 \$
Chocokhalua et crème fouettée	7,15 \$
Chocolat chaud parisien	
Chocolat, café, Grand Marnier	7,15 \$
Thés et infusions	2,30 \$

Apéritifs

Campari, bitter	4,80 \$
Ricard	4,80 \$
Martini, rouge ou blanc	4,80 \$
Kir vin blanc, crème de cassis	7,00 \$



Café gourmand des 3 Brasseurs

Spécialité maison

Café gourmand des 3 Brasseurs	5,99 \$
Café régulier ou espresso servi avec gâteau au fromage du jour et mousse au chocolat.	



Crème brûlée

Les douceurs

Crème brûlée	5,99 \$
Mousse au chocolat	5,00 \$
Gâteau au fromage	5,99 \$
Tarte aux pacanes	5,50 \$
Gâteau au chocolat	5,99 \$
Tarte aux pommes	4,99 \$
Gaufre Liégeoise	4,50 \$
Avec crème glacée vanille et sauce caramel	



Flamm banane, chocolat et crème glacée vanille

Les flammekuechettes sucrées

Pommes ou bananes	3,95 \$
Avec la crème glacée vanille	1,00 \$
Avec crème fouettée	0,60 \$
Flambée	2,25 \$
Rhum, calvados ou cognac	

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La Gazette

MENU



Restaurant-microbrasserie

C'EST ICI QUE ÇA SE BRASSE ET PAS AILLEURS!

Les bières fabriquées chez Les 3 Brasseurs sont des bières pur malt, de haute fermentation, non filtrées et non pasteurisées. Brassées sur place, elles passent directement de la cuve de garde jusque dans votre verre.

En primeur cet hiver, Les 3 Brasseurs lancent une bière de saison : La Chaufferette, une bière à fort caractère et à forte teneur en alcool. Chaque saison, Les 3 Brasseurs vous proposeront une nouvelle bière, en plus de la bière du mois !



ACCORD BIÈRE ET PLATS

La bière s'accorde facilement avec :

- la nourriture au goût salé ou acide;
- les abats (rognons, tripes, etc.);
- le gibier et les grillades;
- les pâtés et les terrines;
- les poissons accompagnés d'une sauce citronnée;
- les œufs et les quiches;
- les fromages;
- les légumes comme l'oignon, le poireau, l'échalote, le chou, les épinards, le céleri, l'endive, la pomme de terre et l'ail;
- les mets assaisonnés d'aromates au goût assez relevé comme la cannelle, le gingembre, le thym, le cari, la moutarde et le cumin;
- certains desserts.

Source : site www.saq.com

LE RÔLE DU HOUBLON

Le houblon n'est pas qu'un aromate, comme le safran dans la paella ou le cumin dans le couscous. C'est une plante grimpante de la famille des cannabacées, comme le chanvre, dont la fleur se présente sous la forme d'un cône. La fleur femelle est très aromatique, car elle contient des huiles essentielles, mais est aussi potentiellement amère de par sa teneur en résine.

Les différentes variétés de houblon donnent donc l'amertume et des arômes à la bière. Certains houblons ont des caractéristiques aromatiques particulières qui transmettent à la bière des arômes de pamplemousse, thé, herbe, poivre ou autres. Le houblon joue donc un rôle primordial dans le goût de la bière, contribuant aussi à une bonne tenue de mousse.



PRIÈRE DE LA BIÈRE

Notre bière qui est au frais
Que ta mousse soit sanctifiée
Que ton verre vienne
Que ta distribution soit faite
Sur la table comme au comptoir
Donne-nous aujourd'hui
Notre houblon quotidien
Pardonne-nous nos gueules de bois
Comme nous pardonnons aussi
À ceux qui nous ont donné du coca
Soumets-nous à la tentation
Et délivre-nous de la soif
Car c'est à toi qu'appartiennent
Les bulles, l'arôme et la fraîcheur
Pour les siècles des siècles

Amer



Les 3 Brasseurs au Canada et dans le monde

CANADA

QUÉBEC		ONTARIO
Montréal	Brossard	Toronto
1658 rue Saint-Denis	9316, boul. Leduc	275 Yonge Street
105, rue Saint-Paul Est		(Dundas Square)
732, rue Sainte-Catherine Ouest	Laval	Ottawa
1356, rue Sainte-Catherine Ouest	2900, avenue Pierre-Péladeau	240 Sparks Street
7225 Boulevard des Galeries d'Anjou	Québec City	(été 2012)
	2450, boulevard Laurier	
	(mars 2012)	

FRANCE

Dunkerque	Compiègne	Coquelles	Nantes – St Sébastien
Roncq	Grenoble – Échirolles	Caen – Mondeville	Clermont-Ferrand – Aubière
Lomme	Montpellier	Reims	
Lille	Nîmes	Metz – Augny	Lyon – St Priest
Englos	Avignon – Le Pontet	Eragny	Saint – Denis
Bruay-la-Buissière	Orléans – Saran	Carré Sénart	
Valenciennes			

OUTRE-MER

La Réunion
- Saint-Pierre
- Saint-Denis
- Sainte-Marie
Nlle-Calédonie
- Nouméa
- Tahiti
- Papeete

Le saviez-vous?

Le premier restaurant 3 Brasseurs a ouvert ses portes à Lille en 1986 !

Retrouvez les 3 brasseurs sur www.les3brasseurs.ca

VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE Devenez un épicurien parmi les épicuriens... parmi les fidèles des 3 Brasseurs !

Procurez-vous votre carte fidélité dès maintenant ! Accumulez des dollars fidélité sur chaque achat dans toutes les succursales Les 3 Brasseurs. Échangez vos dollars fidélité contre tout item sur le menu ou article de notre boutique !



NOS BIÈRES

FRAÎCHEMENT BRASSÉES SUR PLACE



La Blanche 4,7 % Vol. Alc.
Bière de malts d'orge et de froment, délicatement acidulée, très désaltérante.

La Blonde 5,2 % Vol. Alc.
Caractère fruité et subtil. Désaltérante, les houblons aromatiques la rendent agréablement amère au palais.

L'Ambrée 6,2 % Vol. Alc.
Dense, à l'amertume fine. Brassée avec un mélange de malts pâles et spéciaux.

La Brune 4,8 % Vol. Alc.
Le mélange de plusieurs malts caramélisé et chocolat nous donne cette couleur noire de café.

La bière de saison
Une bière pour toutes les saisons. Chaque saison apporte un nouveau goût.

La bière du mois
Notre brasseur élabore ici de nouvelles recettes de bières spéciales. Renseignez-vous !



Bières à la pression

	Le Demi	Le Brasseur	Le Varlet	La Bonne Sainte-Anne / Pichet
La blonde	3,95 \$	5,95 \$	8,95 \$	Une autre façon de vivre la bière
L'ambrée	3,95 \$	5,95 \$	8,95 \$	blonde, ambrée 13,50 \$
La brune	4,15 \$	6,20 \$	9,25 \$	brune, blanche 14,50 \$
La blanche	4,15 \$	6,20 \$	9,25 \$	Le « mètre » de bière + Flamm. Une autre dimension!
L'etchétéra : 4 verres de dégustation 4 oz.				10 verres 1/2 pinte + 1 Flamm peppy 39,50 \$
blonde, ambrée, blanche et brune		6,75 \$		En blonde, ambrée, blanche et brune
6 verres de dégustation 4 oz.			9,75 \$	

Cocktails à la bière

	1/2 pinte	1 pinte	pichet	1/2 pinte	1 pinte	pichet
Panaché	3,95 \$	5,95 \$	13,50 \$	Le Créole	5,45 \$	7,95 \$ 19,95 \$
bière blonde, sprite				bière blonde, rhum brun, sirop de citron		
Tango	3,95 \$	5,95 \$	13,50 \$	Le British	5,45 \$	7,95 \$ 19,95 \$
bière blonde, sirop de grenadine				brune, Jameson Whisky		
Monaco	3,95 \$	5,95 \$	13,50 \$	La « Blanche-Bananes »	5,45 \$	7,95 \$ 19,95 \$
bière blonde, sirop de grenadine, sprite				blanche, liqueur de banane		
Titi du quartier	5,45 \$	7,95 \$	19,95 \$	La « Blanche-Pêches »	5,45 \$	7,95 \$ 19,95 \$
bière blonde, crème de cassis, sprite				blanche, peach Schnapps		
Le Latino	5,45 \$	7,95 \$	19,95 \$	La « Blanche-Sortilège »	5,45 \$	7,95 \$ 19,95 \$
bière blonde, tequila, citron				blanche, whisky au sirop d'érable		
Le Russian	5,45 \$	7,95 \$	19,95 \$			
bière blonde, vodka, sirop de citron						

La Belle Province

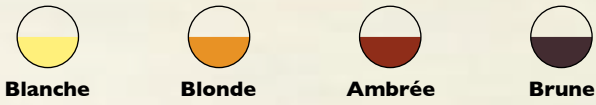
Une bière spéciale, servie à votre table en bouteille. Bière brassée à base de malt pâle, et différents malts caramélisé, sa couleur ambrée provient non seulement de ces malts torréifiés et torréfiés mais également de l'addition de sirop d'érable pendant l'ébullition. Médaille d'argent Concours Général Agricole Paris 2009 et 2011.

Malt d'orge de haute fermentation.
75cl (7% Vol. Alc) 11,45 \$



Le Conseil du Brasseur

Retrouvez à côté de chaque plat la bière à déguster conseillée par votre brasseur



Les Entrées

- Pain à l'ail 3,25 \$ Gratiné 4,99 \$
- Soupe à l'oignon gratinée aux 2 fromages 6,50 \$
- Panier de crevettes frites 9,50 \$
- Poutine 5,99 \$ Avec viande fumée 8,99 \$
- Maxi poutine 8,99 \$
- Nachos 10,99 \$

Extra : Guacamole 2,50 \$
Ailes de poulet 1 lb / 10,50 \$ 2 lb / 18,99 \$
Choix de sauce : BBQ et miel • doux • piquante • sauce au curry d'ananas

- Maxi frites 5,75 \$
Trempees dans notre savoureuse pâte à la bière.
- Panier de rondelles d'oignons 7,99 \$
Trempees deux fois dans notre savoureuse pâte à la bière.
- Le Plateau « ÉTOILES » 11,99 \$
Pelures de pommes de terre avec bâtonnets de mozzarella et pétales d'oignons épicés trempés dans notre savoureuse pâte à la bière.
- Escargots vol au vent 7,99 \$
Feuilleté aux escargots sautés dans une sauce crémeuse au vin blanc.

Les Salades



- Salade « Santa Fe » 11,99 \$
Tendre poitrine de volaille marinée et grillée, tomates, concombres, poivrons rouges, haricots avec fromage cheddar et chip tortilla rouge.
- Salade de saumon fumé et crevettes 13,99 \$
Saumon fumé, oignons, oeufs, avocats, tomates, concombres et petites crevettes.
- Salade Thai au poulet 11,99 \$
Tendre poitrine de volaille marinée et grillée, amandes grillées, laitue romaine, maïs miniature, oignons, carottes, graines de sésame, nouilles asiatiques, servie avec sauce aux arachides thaïlandaise.
- Méditerranéenne 12,99 \$
Poulet grillé mariné, poivrons grillés, courgettes, asperges, oignons rouges, tomates et feta.
- Salade de tendres de poulet 11,99 \$
Filet de poulet légèrement panés, salsa à la mangue, canneberges séchées, servie avec sauce aux miel et moutarde.
- Salade César 7,99 \$
Vinaigrette César, huile d'olive, parmesan, croûtons à l'ail, lardons, laitue romaine.
- Extra poitrine de volaille 3,95 \$
Salade verte (petite) 3,25 \$ César (petite) 3,75 \$
Nos salades sont assaisonnées d'une vinaigrette à la bière blanche L3B.

Les Tartines

- Tartine chèvre chaud & petite verte 11,99 \$
Pain de campagne, paillote de chèvre fondu, tomates et fines herbes fraîches, huile d'olive épicée.
- Tartine Fruits de Mer 12,99 \$
Pain de campagne, saumon fumé, petite crevette, oignons, tartine maison (fromage à la crème, avocat, huile et citron), servi avec salade.
- Tartine Paysan 11,99 \$
Pain de campagne, jambon et chèvre paillote fondu, tomates et fines herbes fraîches, huile d'olive épicée.
- La St-Viateur au saumon fumé 13,99 \$
Authentique « Bagel » grillé, fromage à la crème, saumon fumé, oignons, câpres et tomates.

Les Flammekueches Maison



Garnies de fromage blanc, de crème, oignons, lardons...
A grignoter avec les doigts, c'est encore meilleur !

- La Provençale Tomates fraîches, pesto, fromages romano et parmesan râpés du Québec. 11,99 \$
- La « Peppy » Pepperoni, fromage mozzarella et une pincée d'huile d'olive épicée.

- Le Chèvre Chaud Oignons, Paillot de chèvre, tomates, fines herbes et huile d'olive.
- La Québécoise Oignons, lardons et fromage raclette du Québec. 12,99 \$
- La « Smoked Meat » Viande fumée à l'ancienne, fromage gruyère et comichons.
- L'Italienne Saucisses, poivrons verts et jaunes, fromage mozzarella et huile d'olive épicée.

- La Manhattan Steak tranché, champignons, oignons et fromage cheddar.
- La Spéciale Brasseur Oignons, lardons, champignons et fromage gruyère du Québec râpé.
- La Louisiana Poulet B.B.Q. mariné dans une sauce barbecue, poivrons, oignons et fromage cheddar. 13,99 \$
- L'Alsacienne Saucisse allemande, choucroute, oignons et fromage gruyère du Québec.
- Le Moulin Rouge « c'est chaud » Steak épicés en fines tranches, champignons sautés, jalapénos et fromage gruyère
- La Végétarienne Asperges, courgettes, poivrons grillés, champignons portobello, tomates, olives noires et vertes, fromage feta et huile d'olive épicée.

- La Saumon et Crevettes Saumon fumé, petites crevettes, échalotes vertes, câpres, oignons rouges, crème sure et huile d'olive. 15,99 \$

Les extras : Légumes 1,50 \$ • Fromages 2,50 \$

Les Hambourgeois

- Hambourgeois Classique 10,99 \$
- Hambourgeois à la bière Blonde des 3 Brasseurs 11,99 \$
Garni de cheddar, bacon, tomate, laitue et oignons.
- Hambourgeois Texan 12,99 \$
Garni avec une sauce barbecue, fromage cheddar aux piments jalapeno doux, champignons et oignons croustillants.
- Hambourgeois Royale 12,99 \$
Garni de fromage Roquefort et champignons frits.
- Hambourgeois au poulet 12,49 \$
Filet de poulet mariné et grillé, garni avec fromage suisse, tomates, laitue et oignons.
- Bruno Burger 12,99 \$
Filet de poulet mariné et grillé garni avec fromage de chèvre, pesto et tomates.
- Tous nos hambourgeois sont servis avec frites et mayonnaise maison.

Les Sandwiches et wraps

- Wrap « L.A. » 10,49 \$
Wrap au poulet, légumes grillés, avocats, servi avec frites et mayonnaise maison.
- Wrap Mex 10,49 \$
Une tortilla à saveur de poivrons rouges garnie de poulet, salsa, poivrons, oignons rouges, mélange de fromage cheddar. Servi avec frites.
- Sandwich-Euro 13,99 \$
Dans un ciabatta, filet de poulet grillé, courgettes grillées, fromage brie et salsa aux canneberges servi avec frites.
- Sandwich au rôti de boeuf 13,99 \$
Dans un ciabatta, minces tranches de rôti de boeuf, fromage suisse et champignons frits servi avec frites.
- Quesadilla au poulet 11,99 \$
Poulet avec oignons, poivrons, fromage cheddar, crème sure et salsa servi avec frites.
- Sandwich d'agneau rôti 13,99 \$
Fines tranches de viande d'agneau servies avec des oignons caramélisés, fromage suisse, tomates avec sauce au yogourt au basilic et ail le tout dans une mini baguette. Servi avec des frites.

Petit Brasseur 599\$

Les moins de 12 ans apprécieront cette formule sur mesure.
Mini-Flammekuechette peppy ou fromage ou hambourgeois ou tendre de poulet + dessert crème glacée.
Coke, lait ou jus 0,99\$

Fondation CHU Sainte-Justine
Pour l'amour des enfants
1\$ par repas enfant est remis à la fondation CHU Sainte-Justine. Fier partenaire depuis 2008.

Les Grillades



Contre filet New York

- Brochettes de volaille grillées 13,99 \$
Mariné dans notre sauce BBQ maison servies avec légumes du marché, frites et riz.
- Bavette grillée du boucher 17,99 \$
Sauce au poivre, garnie d'oignons croustillants, légumes du marché et frites de patates douces.
- Contre filet New York 23,99 \$
Vieilli à point, servi avec légumes du marché, frites de patates douces. Servie avec une sauce au poivre.
- Steak d'Entrecôte 20,99 \$
Vieilli à point servi avec frites et légumes du marché.
- Filet de saumon 17,99 \$
Servi avec légumes du marché et riz.
- Les côtes levées de porc barbecue 22,99 \$
Des côtes marinées et cuites à la perfection servi avec frites et salade de chou.

Spécialité maison

- Le jarret de porc braisé à la bière 14,99 \$
Cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux doré.
- Jarret d'agneau braisé 17,99 \$
Braisé au vin et au fond de d'agneau servi avec purée de pommes de terre et légumes du marché.

Les Choucroutes Cuisinées à la bière



La choucroute 3 Brasseurs

- La choucroute Drei Würstchen 14,99 \$
Saucisses de gibier, allemande et foie gras servies avec patate.
- La choucroute 3 Brasseurs 14,99 \$
Saucisse allemande, Francfort et jambon paysan servies avec patate.
- La choucroute Royale 15,99 \$
Saucisse Francfort, jambon paysan et jarret de porc, servies avec patate.
- Les 3 Brasseurs sont fiers de vous servir une choucroute de qualité élaborée à base de chou blanc finement émincé, salé, fermenté et cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs.

Les Plats bistro

- Moules Dijonnaise 14,99 \$
Marinées dans une sauce à la Dijonnaise. Servie avec frites.
- Moules à la bière Ambrée et tomates fraîches 14,99 \$
Servies avec frites et mayonnaise maison.
- Moules Provençale 14,99 \$
Tomates, ail, vin blanc et fines herbes, servies avec frites.
- Boeuf Bourguignon 13,99 \$
Cuisson lente, mariné dans un vin de Bourgogne, servi avec nouilles.
- Fish & Chips 12,99 \$
Fait maison et trempées dans notre savoureuse pâte à la bière. Servi avec frites et salade de chou.