

L'AGAZETTE



PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.40



SUIVEZ NOUS



@3BRASSEURSCA

WWW.3BRASSEURS.CA

**BIÈRES
PRESSION
BRASSÉES
SUR PLACE**
DEPUIS 1986

NOS BIÈRES
ORIGINE

BLONDE
IBU 24 | ALC 5,2%

AMBRÉE
IBU 26 | ALC 6,2%

BLANCHE
IBU 18 | ALC 4,7%

IPA
IBU 40 | ALC 6%

**DISPONIBLES
SELON LES SAISONS**

LAGER
IBU 25 | ALC 4,2%

NEIPA
IBU 40 | ALC 6%

25 CL **6,75 \$** 50 CL **8,75 \$**
1 L **15,75 \$** 1,5 L **25 \$**
3 L **44,50 \$** 5 L **65 \$**

NOS BIÈRES
EXPLORATION

SANS ALCOOL

LENDEMAIN HEUREUX
SURE À LA FRAMBOISE

BONHEUR LUCIDE
IPA

PLAISIR SOBRE
BLONDE

473ML **8 \$**

NOS BIÈRES
CRÉATION

BIÈRE DU MOMENT
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE
PREMIER JEUDI DU MOIS

**CUVÉES
DU BRASSEUR**

DES BIÈRES ÉPHÉMÈRES, CRÉÉES ET DISPONIBLES
EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

25 CL **6,75 \$** 50 CL **8,75 \$**
1 L **15,75 \$** 1,5 L **25 \$**
3 L **44,50 \$** 5 L **65 \$**



TOUS LES JOURS DE 15H À 19H

LA PINTÉ 5 \$*

LA FLAMM 8 \$*

Au choix : flamm carnivore, gratinée, légumes grillés

VERRE DE VIN À 7 \$* • VERRE DE SANGRIA À 8 \$*

*Ne peut être jumelé à aucune autre offre ou promotion. En salle à manger seulement. Seuls certains articles sont inclus dans la promotion, demandez à votre serveur pour plus de détails.

TABLE D'HÔTE !

Lundi au vendredi • jusqu'à 15h

**INFORMEZ-VOUS AUPRÈS
DE VOTRE SERVEUR.**

GROUPES & ÉVÈNEMENTS

Nous avons élaboré des menus spéciaux qui sauront répondre aux besoins des groupes de toute taille. Que ce soit pour vos célébrations des Fêtes, un anniversaire ou une activité d'équipe, vous êtes assurés de passer de bons moments.

NOUS POUVONS CRÉER UNE OFFRE SUR MESURE POUR VOUS!

ENVIE DE DÉCOUVRIR LA BIÈRE ?

ET CETERA 4 verres 12 cl dans le style de votre choix **11**

MÈTRE DE BIÈRE 10 verres 25 cl dans le style de votre choix **52,50**

1 FLAMMEKUECHE PEPPY OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

ENVIE DE PARTAGER LA BIÈRE ?

TRITON DE 3 L OU 5 L Commandez, on sonne la cloche! Idéal pour les groupes de 3 à 5 personnes, le triton vous permet de vous servir directement à votre table.

À PARTIR DE 19H, 1 FLAMMEKUECHE PEPPY OFFERTE AVEC VOTRE TRITON

BIÈRE À EMPORTER

GROWLER 946mL **10,25*** GROWLER 1,89L **20***

*Consignes non incluses.

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.

BEST AQUACULTURE PRACTICES, OCEAN WISE

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



POULET ET BOEUF CANADIEN

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



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



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



BOUCHÉES À PARTAGER



Frites Halloumi

Brie

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. Servis avec salsa et crème sure.

Guacamole +3,75 \$ Poulet ou porc effiloché +6 \$

CREVETTE POPCORN

Retour d'un favori
Crevettes panées aux jalapeños servies avec une sauce chili douce.

BRIE

Nouvelle recette
Brie cuit dans un bol de pain de seigle garni de confiture de bacon et de canneberges.

CALAMARS

Panés et assaisonnés. Servis avec notre aioli au citron.

MINI BURGERS

Galettes de bœuf (3), bacon fumé, oignons émincés, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs et fromages fondus.

BRETZEL

Légèrement beurré et salé. Servi avec sauces queso blanche et moutarde au miel.

WRAP FLAMM LÉGUMES

Fromage de chèvre, tomates séchées, champignons, sauce queso blanche, poivrons rouges rôtis, roquette, courgettes et oignons grillés. Servi avec une mayonnaise aux tomates séchées.

WRAP FLAMM BŒUF

Bœuf haché, oignons, champignons, poivrons rouges rôtis, mayonnaise épicée, fromages cheddar et mozzarella.

AILES DE POULET CLASSIQUES (8)

Au choix : poivre citronné, notre sauce BBQ à la bière ou sauce Buffalo.

MINI SANDWICHS AU POULET

Bouchées de poulet pané (3), sauce moutarde au miel, laitue, gouda fumé et mayonnaise à la moutarde sur petits pains.

FRITES HALLOUMI (6)

Frites de fromage halloumi cuites au four. Servies avec mayonnaise de tomates séchées.

BÂTONNETS DE MOZZARELLA (6)

Servis avec sauce tomate.

MAXI FRITES À LA BIÈRE

Servies avec mayonnaise de Dijon.

DOIGTS DE POULET

Servi avec des sauces épicées au ranch au miel et à la moutarde au miel.

CORNICHONS FRITS (6)

Servis avec mayonnaise de Dijon.

TREMPETTE AU SAUMON FUMÉ

Saumon fumé à chaud, fromage à la crème, aneth, mayonnaise, ciboulette et câpres. Servi avec des crostinis de focaccia.

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON

Oignons espagnols, consommé de bœuf, poulet et bière, croûtons, fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.

TARTARE DE BŒUF

Bœuf canadien, échalotes, mayonnaise au bacon à la truffe et oignons frits. Servi avec des crostinis.

TARTARE DE THON

Thon Ahi (recommandé Ocean Wise), échalotes, gingembre, ail, vinaigrette sésame, radis et coriandre. Servi avec des wontons frits.



Tartare de thon

SALADES

CÉSAR AU POULET

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

NORVÉGIENNE

Saumon fumé à chaud, avocat, fenouil, agrumes, oignons rouges, câpres, mesclun, roquette, fromage Gournay aux fines herbes et vinaigrette piquante à l'orange.

POKÉ AU THON

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.

CLÉOPÂTRE

Quinoa, mesclun, roquette, concombre, maïs, tomates, radis, falafel fait-maison, houmous aux poivrons rôtis et vinaigrette déesse verte.

BETTERAVES

Fromage de chèvre, mesclun, roquette, carottes, betteraves, oignons rouges, canneberges séchées, quinoa, noix de pécan pralinées et vinaigrette balsamique.



Cléopâtre



Norvégienne

BURGERS

Sauf mention contraire, tous nos burgers sont servis avec une galette 100 % bœuf. Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Remplacez 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 \$.



Saigon



Tacchino

Remplacez par une galette végétarienne +1 \$

SAIGON

Galette de porc haché, porc effiloché sésame-soja, coriandre, salade de carottes, oignons et radis daikon, mayonnaise sur pain noir.

3 BRASSEURS

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

TRADITION

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

SANDWICHS

Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Remplacez 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

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

CHAMPS ÉLYSÉES

Portobello, pleurotes et champignons blancs, sauce béchamel, fromages cantonnier, suisse et mozzarella entre deux tranches de pain français.

POULET ÉPICÉ

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

BODEGA

Bœuf haché, fromage fondu, poivrons verts et oignons sur baguettine.

POULET & AVOCAT

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

MAYA

Hot-dog à la saucisse halloumi jalapeño, pico de gallo fait maison, oignons frits, crème sure et jalapeños frais sur un pain aux graines de pavot.



Champs Élysées

FLAMMEKUECHES *m* UN INCONTOURNABLE EXCLUSIF À 3 BRASSEURS



Mets d'origine rustique, la Flammekueche est née il y a plus d'un siècle, dans les campagnes du nord de la France. Cuite au four, la Flammekueche était traditionnellement composée d'une mince pâte à pain croustillante, rectangulaire ou ovale recouverte d'un mélange de fromage blanc et de crème épaisse, garnie de lardons et d'oignons, puis assaisonnée d'un mélange d'épices.

- GRATINÉE** ● Tartiflamm **7,25** Flamm **15**
Oignons espagnols, joue de porc fumée, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.
- 4 FROMAGES** **N** ● Tartiflamm **8,75** Flamm **19,50**
Poire, noix de pécan pralinées, ciboulette, roquette, miel épicié fait maison, notre sauce flamm, fromages brie, suisse, mozzarella et chèvre.
- POULET BBQ** ● Tartiflamm **9,25** Flamm **20,25**
Poulet effiloché, poivrons rôtis, bacon fumé, oignons, notre sauce BBQ à la bière, crème sure, fromages cheddar et mozzarella.
- SCANDIFLAMM** **N** ● Tartiflamm **9,75** Flamm **22**
Saumon à chaude, fenouil, oignons rouges, pomme de terre, câpres, roquette, fromages Gournay aux herbes, suisse et mozzarella.

- LILLOISE** ★ ● Tartiflamm **8,50** Flamm **19,25**
Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.
- ROMA** **N** ● Tartiflamm **8,25** Flamm **18,75**
Bocconcini marinés au pesto, fromages suisse et mozzarella, sauce tomate et basilic.
- CARNIVORE** ● Tartiflamm **8** Flamm **18,25**
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émiétée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.
- CAPRINI** **Retour d'un favori** ● Tartiflamm **8,75** Flamm **19,50**
Fromage de chèvre, tomates séchées, oignons rouges, poivrons rôtis, roquette et notre sauce Flamm.

- LÉGUMES GRILLÉS** ● Tartiflamm **8,75** Flamm **19,50**
Poivrons rôtis, tomates séchées, fromage de chèvre, courgettes, oignons, roquette, réduction balsamique, sauce crémeuse au pesto et asiago.
- NEW DEHLI** **N** ● Tartiflamm **9,25** Flamm **20,25**
Poulet effiloché, poivrons rouges, oignons, tomates, pesto au coriandre, sauce poulet au beurre, fromages suisse et mozzarella.

PLATS BRASSERIE *elle*



Choucroute traditionnelle



Jarret de porc

- CHOUCROUTE TRADITIONNELLE** ★ ● **22,25**
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.
- TARTARE DE BŒUF** **Retour d'un favori** ● **31,50**
Bœuf canadien¹, échalotes, mayonnaise au bacon à la truffe et oignons frits. Servi avec des crostinis et 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.
- 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 New York du Canada de 10 oz, vieilli 21 jours, légèrement assaisonné et grillé avec beurre aux herbes.

DESSERTS *elle*

- GÂTEAU AU FROMAGE** **N** **9,50**
Cheesecake pané Panko, sauce caramel à la bière et crumble de chocolat Skor^{MC}.
- GAUFRE LIÉGEOISE** ★ **7**
Gaufre d'inspiration belge. Servie tiède avec crème glacée à la vanille et sauce caramel à la bière.
- CHAUSSENS AUX POMMES** **N** **7**
Frits servis avec sauce caramel à la bière et crème glacée à la vanille.
- CRÈME BRÛLÉE** **7**
Crème à la vanille garnie de sucre caramélisé.
- RÉTRO** **N** **6**
Crème glacée à la vanille prise en sandwich entre deux biscuits au caramel salé.
- MINI CHURROS** **7**
Cuits au four. Servis avec sauce caramel à la bière.
- BROWNIE DÉCADENT** **Nouvelle recette** **8,50**
Mélange de biscuit au caramel salé et de brownie double chocolat. Servi avec crème glacée à la vanille et caramel à la bière.
- CAFÉ & THÉ ÉQUITABLES** **3,50**
- ESPRESSO** **4**
- CAPPUCCINO** **5,25**
- CAFÉ ALCOOLISÉ** **9,25**
B52, Irlandais, Sortilège ou Espagnol.

POUTINES *m*

- AUTHENTIQUE** ● Frites **10,75** Maxi frites **14,75**
Fromage en grains, 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.
- PORC EFFILOCHÉ** ● Frites **18,75** Maxi frites **22,75**
Bacon fumé, porc effiloché, sauce BBQ à la bière, frites, fromage en grains, sauce à poutine, oignons frits et crème sure ranch.



Champignons

TOUS LES JOURS

LES ENFANTS MANGENT À

6 \$*

POUR LES ÉTUDIANTS

15%*

DE RABAIS

10 ITEMS À

10 \$*

AVEC VOTRE BILLET DE SPECTACLE OU CINÉMA

15%*

DE RABAIS

*Pour les enfants de 10 ans et moins. 3 Brasseurs participants seulement. Menu déterminé.

*Sur présentation d'une carte étudiante valide d'un collège ou d'une université. Les deux offres ne peuvent être jumelées. Valable seulement dans les 3 Brasseurs participants. Menu spécifique.

* 3 Brasseurs participants seulement. Les conditions de l'offre varient selon le 3 Brasseurs. Sur présentation du billet.



COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR 0,5 oz 6,75 Bière Blonde, cocktail César, sauce Cholula et Worcestershire.	SPRITZ À LA BIÈRE 2,25 oz 11,50 Bière Blanche, Aperol, jus d'orange et de citron.
LIMONADE LIME & MANGUE 1 oz 10 Bière Blanche, purée de mangue, jus de lime, vodka Absolut Lime et glace pilée.	PANACHÉ 1 oz 6 Bière Blonde et Sprite.
SICILIAN SHANDY 2 oz 12 Bière Blonde, limoncello, vodka Polar Ice 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 Goslings Black Seal, jus de lime et bière au gingembre Fever-Tree.
BAIE SUCRÉE 1,25 oz 9 Bière Blanche, amaretto Disaronno, sirop de mûre maison, jus de citron, basilic et soda.	BIÈRGARITA 2,25 oz N 12 Bière blanche, tequila Altos Plata, triple sec, fraise, jus de citron vert et sirop de miel.

SANGRIAS

TRADITIONNELLE v. 2 oz 10,25 pich. 8 oz 32,50 Vin rouge ou blanc, triple sec, schnapps aux pêches Dr. McGillicuddy's, liqueur de melon, jus d'orange et Sprite.	DÉSERT ROSE v. 2 oz 10,25 pich. 8 oz 32,50 Vin rosé, vodka Polar Ice, liqueur de litchi Soho, sirop de fraise fait maison et Sprite.
FIREBALL v. 1,75 oz 10,25 pich. 7 oz 32,50 Vin rouge, Fireball  , nectar de pêches, purée de mangue et soda gingembre.	SAPHIR v. 2 oz 10,25 pich. 8 oz 32,50 Vin blanc, curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas et Sprite.
MÛRE PÊCHE v. 1,75 oz 10,25 pich. 7 oz 32,50 Vin blanc, schnapps aux pêches Dr. McGillicuddy's, sirop de mûre fait maison et soda gingembre.	

VINS

	6 oz	9 oz	Bouteille 750 mL
WHITE			
CHARDONNAY, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 13% • Sucre : 5 g/L	7,50	11,25	-
CHENIN BLANC, ROBERTSON Afrique du Sud • 13% • Sucre : 6 g/L	8	12	30,50
SAUVIGNON BLANC, LA MULAS Chili • 13% • Sucre : 2 g/L ORGANIC	9,75	14,50	41
PINOT GRIGIO DOC, FOLONARI Vénétie, Italie • 11,5% • Sucre : 4 g/L	10,25	15,25	39
PINOT GRIGIO IGT, BOLLA Vénétie, Italie • 12% • Sucre : 5 g/L	11,25	16,75	42,75
SAUVIGNON BLANC, VILLA MARIA Nouvelle-Zélande • 12,5% • Sucre : 5 g/L	12	17,50	44,50
RED			
CABERNET/MERLOT, PELLER ESTATES Niagara, Canada • 13% • Sucre : 7g/L	7,50	11,25	-
RIOJA, SANGRE DE TORO Espagne • 13,5% • Sucre : 2g/L	9,25	13,75	35
MALBEC RESERVE, TRAPICHE Argentine • 13,5% • Sucre : 3g/L	10,25	15,25	39
VALPOLICELLA CLASSICO DOC, FOLONARI Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 4 g/L	11	16,50	42
CABERNET SAUVIGNON, TARAPACA GRAN RESERVA Chili • 13,5% • Sucre : 4g/L	11,50	17,25	44
CABERNET SAUVIGNON, TORRES GRAN CORONAS Espagne • 14% • Sucre : 3g/L	11,50	17,25	44
BEAUJOLAIS, GEORGES DUBOEUF France • 13% • Sucre : 3g/L	13	19	50
ROSÉ			
PINK PINOT GRIGIO IGT, FOLONARI Trentino, Italie • 11,5% • Sucre : 8 g/L	9,25	13,75	35
SPARKLING			
PROSECCO, SANTA MARGHERITA Vénétie, Italie • 11,5% • Sucre : 11g/L	11,75	-	44,50

Dimanche, à partir de 16 h **BOUTEILLE DE VIN À 1/2 PRIX*** Applicable sur les bouteilles entre 30,50 \$ et 50 \$

COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE 2 oz 13 Vin blanc, Aperol, purée de pêches, jus de citron et Sprite.	PURPLE RAIN 3 oz N 14 Vodka Polar Ice, southern comfort, curaçao bleu, jus de canneberge et Sprite.
PALOMA 2 oz 15 Tequila Altos Plata, jus de pamplemousse ruby rouge et soda Fever Tree au pamplemousse.	FUZZY FIRE 2 oz 9,75 Fireball  , schnapps aux pêches Dr. McGillicuddy's et nectar de pêche.
SMASH FRAISE ET CITRON VERT 2 oz N 13 Vodka Absolut, fraises, menthe, jus de citron vert et soda.	LIMONADE FIREBALL 1,5 oz N 10,75 Fireball  , grenadine and Fever Tree Limonade Sicilienne.
BRAMBLE À LA MÛRE 2 oz 11,50 Gin Beefeater, jus de citron et sirop de mûre fait maison.	DIABLO BLEU 2 oz N 11 Vodka Absolut, schnapps aux pêches Dr. McGillicuddy's, curaçao bleu et Sprite.
MELON ÉPICÉ 2 oz N 11,50 Rhum épicé Chic Choc, liqueur de melon, jus de orange et soda.	

SHOOTERS

DEMANDEZ LA CARTE À VOTRE SERVEUR

À partir de 19 h 5 SHOOTERS À 20 \$**	À partir de 15 h SHOOTER DE FIREBALL 2 \$/CH**
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

CIDRE

SOMERSBY  8 Arômes de pomme avec une touche de pamplemousse. • Ontario, Canada • Sans gluten • 473 ml • 4,5 %

MOCKTAILS

EXPLOSION AUX FRUITS N 6 Purée de mangue, soda, jus de canneberge, ananas et citron vert.	THÉ GLACÉ EARL GREY 6,50 Tonic premium Fever-Tree, sirop Earl Grey maison, citron et menthe.
GEORGIA 6 Jus de lime, Sprite, nectar de pêche et purée de petits fruits.	PÉTILLANT BLEUET-CITRON N 7 Bleuets fraîches, jus de citron, sirop de miel et soda.
ROSEBERRY MULE N 8 Mûres fraîches, romarin, jus de citron vert, sirop de miel, bière au gingembre Fever Tree.	THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC 7 Purée de fraises, basilic, jus de citron et thé glacé Fuze.

SANS ALCOOL

BOISSONS GAZEUSES 4 Coca-Cola [®] , Coke Diète [®] , Sprite [®] , soda gingembre Canada Dry [®] , soda.	SAN PELLEGRINO, LIMONATA OU ARANCIATA 4,75
   	FEVER-TREE 4,75 Limonade sicilienne, pamplemousse rose, bière au gingembre, tonic première qualité.
JUS 4 Canneberge, pomme, orange, pamplemousse rosé, ananas, tomate.	THÉ GLACÉ FUZE  4,50
EAU EMBOUTEILLÉE Eau minérale naturelle San Benedetto 750 ml 7,50	RACINETTE DAD'S^{MC} 5
Eau pétillante San Benedetto 750 ml 7,50	

ZONE FSC QUADRISCAN

L'achat de boissons alcoolisées est réservé aux personnes majeures. La modération a bien meilleur goût. 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 sur tous les prix affichés. 3 Brasseurs se dégage de toute responsabilité à l'égard des objets perdus ou volés. *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. †Viandes crues. **Seuls certains articles sont inclus dans la promotion.