

LA GAZETTE



BIÈRE BRASSÉE SUR PLACE

Blonde, Ambrée, Blanche, IPA, Bière du moment ou Cuvées Brasseurs.

25cl **7,75** • 50cl **10** • 1L **18,25** • 1,5L **28,75**

CANETTE LAB **10,75**
ANÉMONE : Hydra IPA • KAMPOT : Berlinerweiss • THERMIDOR : Dark doppelbock • NONNA : Nano NEIPA • TROPICOOOL : Pale ale aux fruits • MYCO : Mycolobière • ABYSSE : Imperial pastry stout • GARRIGA : Saison moderne

CANETTE SANS ALCOOL **9,20**
LENDEMAINS HEUREUX : Sure à la framboise • BONHEUR LUCIDE : IPA moderne • PLAISIR SOBRE : Blonde aromatique et fruitée.

BOUCHÉES À PARTAGER

NACHOS 3 BRASSEURS 🍃 🍀 🍷
Petit **15** Grand **25,25**
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 +4,50 \$ Poulet ou porc effiloché +7,50 \$

CREVETTE POPCORN 🍷 **21**
Crevettes panées aux jalapeños servies avec une sauce chili douce.

CALAMARS **22,75**
Panés et assaisonnés. Servis avec notre aioli au citron. fromages fondus.

BRETZEL ★ 🍃 **13,25**
Légèrement beurré et salé. Servi avec sauces queso blanche et moutarde au miel.

PLATS BRASSERIE

CHOUCROUTE TRADITIONNELLE ★ **27**
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.

SALADE CÉSAR Petite **10,25** Grande **17,75**
Laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.

POUTINES

AUTHENTIQUE 🍃 Frites **13,75** Maxi frites **18,75**
Fromage en grains, frites et sauce à poutine.

BÂTONNETS DE MOZZARELLA (6) 🍃 **12,50**
Servis avec sauce tomate.

MAXI FRITES À LA BIÈRE 🍃 **11,50**
Servies avec mayonnaise de Dijon.

DOIGTS DE POULET 🍷 🍷 **13,50**
Servi avec des sauces épicées au ranch au miel et à la moutarde au miel.

CORNICHONS FRITS (6) 🍃 **11**
Servis avec mayonnaise de Dijon.

FISH & CHIPS À LA BIÈRE ★ 🍷 *1 mc. 21 2 mcx. 28*
Filet de morue (recommandée Ocean Wise) enrobé de notre panure maison à la bière. Servi avec frites, salade de chou crémeuse et sauce tartare.

BURGERS

3 BRASSEURS ★ 🍀 🍷 **24,50**
Gouda fumé, bacon, laitue, tomates, oignons avec notre sauce à l'érable et à la bière.

TACCHINO 🍷 **21**
Galette de dinde hachée, bacon fumé, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise aux tomates séchées sur un pain bretzel.

SMASH BACON & FROMAGE 🍀 **24,50**
Deux galettes smash, bacon, oignons, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs et fromages fondus.

SANDWICHES

PORC EFFILOCHÉ 🍀 **23**
Porc effiloché, notre sauce BBQ à la bière, bacon, fromage gouda fumé et oignons croustillants sur pain bretzel.

CHAMPS ÉLYSÉES 🍷 🍀 🍷 **23**
Portobello, pleurotes et champignons blancs, sauce béchamel, fromages cantonnier, suisse et mozzaralla entre deux tranches de pain français.

POULET ÉPICÉ 🍷 **20,75**
Poitrine de poulet croustillante, sauce Buffalo, salade de chou crémeuse, cornichons sucrés et notre sauce signature sur pain de pommes de terre.

HOT-DOG MAYA 🍷 🍷 **19,75**
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.

FLAMMEKUECHES

LILLOISE ★ 🍀 Flamm **23,50**
Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce *Flamm*.

CAPRINI 🍀 🍷 Flamm **23,75**
Fromage de chèvre, tomates séchées, oignons rouges, poivrons rôtis, roquette et notre sauce *Flamm*.

POULET BBQ 🍀 Flamm **24,50**
Poulet effiloché, poivrons rôtis, bacon fumé, oignons, notre sauce BBQ à la bière, crème sure, fromages cheddar et mozzarella.

CARNIVORE 🍀 Flamm **22,25**
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émiettée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.

4 FROMAGES 🍷 🍷 🍷 🍀 Flamm **23,75**
Poire, noix de pécan pralinées, ciboulette, roquette, miel épicé fait maison, notre sauce flamm, fromages camembert, suisse, mozzarella et chèvre.

DESSERTS & CAFÉS

GAUFRE LIÉGEOISE ★ **9**
Gaufre d'inspiration belge. Servie tiède avec crème glacée à la vanille et sauce caramel à la bière.

CHAUSSENS AUX POMMES 🍷 **8,75**
Frits servis avec sauce caramel à la bière et crème glacée à la vanille.

MINI CHURROS **9,75**
Cuits au four. Servis avec sauce caramel à la bière.

CAFÉ & THÉ ÉQUITABLES 🌱 🌍 **4**
ESPRESSO **4,50**
CAPPUCCINO **6**
CAFÉ ALCOOLISÉ **10,75**
B52, Irlandais, Sortilège ou Espagnol.

SANGRIAS

TRADITIONNELLE v. **12** pich. **38,25**
Vin rouge ou blanc, triple sec, schnapps aux pêches De Kuyper, liqueur de melon, jus d'orange et Sprite.

FIREBALL v. **12** pich. **38,25**
Vin rouge, Fireball 🍷, nectar de pêches, purée de mangue et soda gingembre.

MÛRE PÊCHE v. **12** pich. **38,25**
Vin blanc, schnapps aux pêches De Kuyper, sirop de mûre fait maison et soda gingembre.

DÉSERT ROSE v. **12** pich. **38,25**
Vin rosé, vodka Polar Ice, liqueur de litchi Soho, sirop de fraise fait maison et Sprite.

SAPHIR v. **12** pich. **38,25**
Vin blanc, curaçao bleu Marie Brizard, triple sec, jus d'ananas et Sprite.

COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR **8**
Bière Blonde, cocktail César, sauce Cholula et Worcestershire.

LIMONADE LIME & MANGUE **12**
Bière Blanche, purée de mangue, jus de lime, vodka Absolut Lime et glace pilée.

SICILIAN SHANDY **13,75**
Bière Blonde, limoncello, vodka Polar Ice et limonade sicilienne Fever-Tree.

MONACO **7,25**
Bière Blonde, grenadine et Sprite.

BAIE SUCRÉE **10,75**
Bière Blanche, Disaronno amaretto, sirop de mûre maison, jus de citron, basilic et soda.

SPRITZ À LA BIÈRE **13,50**
Bière Blanche, Aperol, jus d'orange et de citron.

PANACHÉ **7,25**
Bière Blonde et Sprite.

MOJITO AUX FRAISES
3 BRASSEURS **10,75**
Bière Blanche, rhum, purée de fraise, lime et menthe.

STORMY À LA BIÈRE **11,50**
Bière Ambrée, rhum Chic Choc Noir, jus de lime et bière au gingembre Fever-Tree.

BIÈRGARITA 🍷 **14,25**
Bière blanche, tequila Altos Plata, triple sec, fraise, jus de citron vert et sirop de miel.

COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE **15,25**
Vin blanc, Aperol, purée de pêches, jus de citron et Sprite.

PALOMA **17,25**
Tequila Altos Plata, jus de pamplemousse ruby rouge et soda Fever Tree au pamplemousse.

SMASH FRAISE & CITRON VERT 🍷 **15,50**
Vodka Absolut, fraises, menthe, jus de citron vert et soda.

BRAMBLE À LA MÛRE **13,50**
Gin Beefeater, jus de citron et sirop de mûre fait maison.

MELON ÉPICÉ 🍷 **13,50**
Rhum épicé Chic Choc, liqueur de melon Midori, jus de orange et soda.

PURPLE RAIN 🍷 **16,25**
Vodka Polar Ice, southern comfort, curaçao bleu Marie Brizzard, jus de canneberge et Sprite.

FUZZY FIRE **11,50**
Fireball 🍷, schnapps aux pêches De Kuyper et nectar de pêche.

LIMONADE FIREBALL 🍷 **12,75**
Fireball 🍷, grenadine and Fever Tree Limonade Sicilienne.

DIABLO BLEU 🍷 **13**
Vodka Absolut, schnapps aux pêches De Kuyper, curaçao bleu Marie Brizzard et Sprite.

BOISSONS GAZEUSES **4,50**
Coca-Cola[®], Coke Diète[®], Sprite[®], soda gingembre Canada Dry[®], soda.

JUS **4,50**
Canneberge, pomme, orange, pamplemousse rosé, ananas, tomate.

SAN PELLEGRINO **8,75**
THÉ GLACÉ FUZE[®] **5**

VINS

BLANC		6 oz	9 oz	Bouteille 750 mL
CHENIN BLANC, ROBERTSON	Afrique du Sud	9,75	14,75	37
SAUVIGNON BLANC, BRISE DE MER	France	11,75	17,75	45
PINOT GRIGIO IGT, DOLCE VITA	Sicile, Italie BIO	12	18,50	46
CHARDONNAY, LA MASCOTA	Argentine	13,50	20,50	51,75
SAUVIGNON BLANC, ATANGA	Nouvelle-Zélande BIO	14,50	21,50	54,50
CHARDONNAY, GRAN VINA SOL	Espagne	14,75	22	56
PINOT GRIGIO DOC, BOLLA	Vénétie, Italie	14,75	22	56

ROUGE				
MERLOT, SARTORI	Vénétie, Italie BIO	10,25	15,50	39
MALBEC RESERVE, TRAPICHE	Argentine	11,75	17,75	45
CHIANTI, MELINI	Toscane, Italie BIO	12	18,50	46
VALPOLICELLA DOC, FOLONARI	Vénétie, Italie	13	19,50	50,25
CABERNET SAUVIGNON, LA MASCOTA	Argentine	13,50	20,50	51,75
ASSEMBLAGE DE CAB SAUVIGNON, CAP DE MERLE	Bordeaux,	13,50	20,50	51,75
VALPOLICELLA RIPASSO DOC, SARTORI	Vénétie, Italie	14,75	22	56

ROSÉ				
PINOT NOIR, BLUSH D'ÉTÉ	France	11,75	17,75	45

MOUSSEUX				
PROSECCO, SANTA MARGHERITA	Vénétie, Italie	13,75	-	51,75

MOCKTAILS

EXPLOSION AUX FRUITS 🍷 **7**
Purée de mangue, soda, jus de canneberge, ananas et citron vert.

GEORGIA **7**
Jus de lime, Sprite, nectar de pêche et purée de petits fruits.

PÉTILLANT BLEUET-CITRON 🍷 **8**
Bleuets fraîches, jus de citron, sirop de miel et soda.

ROSEBERRY MULE 🍷 **9,50**
Mûres fraîches, romarin, jus de citron vert, sirop de miel, bière au gingembre Fever Tree.

THÉ GLACÉ EARL GREY **7,50**
Tonic premium Fever-Tree, sirop Earl Grey maison, citron et menthe.

THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC **8,25**
Purée de fraises, basilic, jus de citron et thé glacé Fuze.

LAGAZETTE



TAP BEERS BREWED ON SITE

Blonde, Amber, White, IPA, Feature beer or Brewer’s Tap.

25cl **7.75** • 50cl **10** • 1L **18.25** • 1.5L **28.75**

LAB CAN 10.75

ANÉMONE : Hydra IPA • KAMPOT : Berlinerweiss • THERMIDOR : Dark doppelbock • NONNA : Nano NEIPA • TROPICOL : Fruit pale ale • MYCO : Mycolobeer • ABYSSE : Imperial pastry stout • GARRIGA : Modern season

NON-ALCOHOLIC BEERS 9.20

HAPPY DAYS AHEAD : Raspberry Sour • ABSOLUTELY CLEAR : IPA • SOBER FUN : Blonde.

SHAREABLES

3 BRASSEURS NACHOS 15 25.25

Small Large
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 + \$4.50 Pulled chicken or pork + \$7.50

POPCORN SHRIMP 21

Jalapeño breaded shrimp served with sweet chilli sauce.

CALAMARI 22.75

Breaded and seasoned. Served with our lemon aioli.

PRETZEL 13.25

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

PLATS BRASSERIE

TRADITIONAL SAUERKRAUT 27

Smoked Oktoberfest and Toulouse sausages, ham, beer-marinated sauerkraut and potatoes.

CAESAR SALAD 10.25 17.75

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

MOZZARELLA STICKS (6) 12.50

Served with tomato sauce.

BEER-BATTERED MAXI FRIES 11.50

Served with Dijon mayonnaise.

CHICKEN STRIPS 13.50

Served with hot honey ranch and honey mustard sauces.

DEEP FRIED PICKLES (6) 11

Served with Dijon mayonnaise.

BEER-BATTERED FISH & CHIPS 1 pc. 21 2 pcs. 28

Cod fillet (Ocean Wise recommended) dipped in our house-made beer batter. Served with fries, creamy coleslaw and tartar sauce.

POUTINES

AUTHENTIC 13.75 18.75

Cheese curds, fries and poutine sauce.

PULLED PORK 23 28

Smoked bacon, pulled pork, our beer BBQ Sauce, fries, cheese curds, poutine sauce, fried onions and ranch sour cream.

BURGERS

3 BRASSEURS 24.50

Smoked Gouda, bacon, lettuce, tomatoes, onions with house-made maple beer sauce.

TACCHINO 21

Ground turkey patty, smoked bacon, caramelized onions, arugula and sundried tomato mayonnaise on a pretzel bun.

BACON & CHEESE SMASH 24.50

Two smashed patties, bacon, minced onions, sweet pickles, signature 3 Brasseurs sauce and melted cheeses.

SANDWICHES

PULLED PORK 23

Pulled pork, our beer BBQ sauce, bacon, smoked Gouda and crispy onions on a pretzel bun.

CHAMPS ÉLYSÉES 23

Portobello, oyster and white mushrooms, bechamel sauce, cantonnier, Swiss and mozzaralla cheeses between two slices of french bread.

SPICY CHICKEN 20.75

Crispy chicken breast, Buffalo sauce, creamy coleslaw, sweet pickles with our signature sauce on a potato bun.

MAYAN HOT DOG 19.75

Hot dog with jalapeño halloumi sausage, house-made pico de gallo, fried onions, sour cream and fresh jalapeños on a poppy seed bun.

FLAMMEKUECHES

LILLOISE 23.50

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

CAPRINI 23.75

Goat cheese, sun-dried tomatoes, red onions, roasted peppers, arugula and our Flamm sauce.

BBQ CHICKEN 24.50

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

CARNIVORE 22.25

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

4 CHEESE 23.75

Pear, praline pecans, red onions, chives, arugula, house-made spicy honey, our flamm sauce, camembert, Swiss, mozzarella and goat cheeses.

DESSERTS & COFFEES

LIÈGE WAFFLE 9

Sweet Belgian waffle topped with vanilla ice cream and our beer caramel sauce.

APPLE TURNOVERS 8.75

Deep fried served with our beer caramel sauce and vanilla ice cream.

MINI CHURROS 9.75

Baked mini churros with our beer caramel sauce.

COFFEE & TEA FAIRTRADE 4

ESPRESSO 4.50

CAPPUCCINO 6

SPECIALTY COFFEES 10.75

B52, Irish, Sortilège or Spanish.

SANGRIAS

TRADITIONAL 38.25

Red or White wine, Triple Sec, De Kuyper Peach Schnapps, Melon Liqueur, orange juice and Sprite.

FIREBALL 38.25

Red wine, Fireball , ginger ale, peach and mango juices.

MÛRE PÊCHE 38.25

De Kuyper Peach Schnapps, White Wine, house-made blackberry syrup and Ginger Ale.

DESERT ROSE 38.25

Polar Ice Vodka, Soho Lychee Liqueur, Rose Wine, house-made strawberry syrup and Sprite.

SAPHIR 38.25

White wine, Marie Brizard Blue Curaçao, Triple Sec, pineapple juice and Sprite.

BEER COCKTAILS

BLOODY BAESAR 8

Blonde beer, Caesar cocktail, Cholula sauce and Worcestershire.

MANGO LIMEADE 12

White beer, mango purée, lime juice and Absolut Lime vodka. Blended with ice.

SICILIAN SHANDY 13.75

Blonde beer, Limoncello, Polar Ice Vodka and Fever Tree Sicilian Lemonade.

MONACO 7.25

Blonde beer, grenadine and Sprite.

SWEET BERRY 10.75

White beer, Disaronno Amaretto, house-made blackberry syrup, lemon juice, basil and soda.

BEER SPRITZ 13.50

White beer, Aperol, orange and lemon juices.

PANACHÉ 7.25

Blonde beer and Sprite.

3 BRASSEURS STRAWBEERY

MOJITO 10.75

White beer, rum, strawberry purée, lime & mint.

BEER & STORMY 11.50

Amber beer, Chic Choc Black rum, lime juice and Fever Tree ginger beer.

BEERGARITA 14.25

White beer, Altos Plata Tequila, Triple Sec, strawberry, lime juice and honey syrup.

COCKTAILS

PEACH SPRITZ 15.25

White wine, Aperol, peach purée, lemon juice and Sprite

PALOMA 17.25

Altos Plata Tequila, ruby red grapefruit juice and Fever Tree Grapefruit soda.

STRAWBERRY LIME SMASH 15.50

Absolut Vodka, strawberries, mint, lime juice and soda.

BLACKBERRY BRAMBLE 13.50

Beefeater Gin, house-made blackberry syrup and lemon juice.

SPICED MELON 13.50

Chic Choc Spiced Rum, Midori melon liqueur, orange juice and soda.

PURPLE RAIN 16.25

Polar Ice Vodka, Southern Comfort, Marie Brizzard Blue Curaçao, cranberry juice and Sprite.

FUZZY FIRE 11.50

Fireball , De Kuyper Peach Schnapps and peach nectar.

FIREBALL LEMONADE 12.75

Fireball , grenadine and Fever Tree Limonade Sicilienne.

BLUE DEVIL 13

Absolut Vodka, De Kuyper Peach Schnapps, Marie Brizzard Blue Curaçao and Sprite.

SAN PELLEGRINO 8.75

FUZE™ ICED TEA 5

JUICE 4.50

Cranberry, apple, orange, Ruby Red grapefruit, pineapple, tomato.

POP 4.50

Coca-Cola™, Diet Coke™, Sprite™, Canada Dry™ Ginger Ale, Soda.

WINES

WHITE		6 oz	9 oz	bottle 750 mL
CHENIN BLANC, ROBERTSON	South Africa	9.75	14.75	37
SAUVIGNON BLANC, BRISE DE MER	France	11.75	17.75	45
PINOT GRIGIO IGT, DOLCE VITA	Sicily, Italy	12	18.50	46
CHARDONNAY, LA MASCOTA	Argentina	13.50	20.50	51.75
SAUVIGNON BLANC, ATANGA	Nouvelle-Zélande	14.50	21.50	54.50
CHARDONNAY, GRAN VINA SOL	Espagne	14.75	22	56
PINOT GRIGIO DOC, BOLLA	Veneto, Italy	14.75	22	56

RED				
MERLOT, SARTORI	Veneto, Italy	10.25	15.50	39
MALBEC RESERVE, TRAPICHE	Argentina	11.75	17.75	45
CHIANTI, MELINI	Tuscany, Italy	12	18.50	46
VALPOLICELLA DOC, FOLONARI	Veneto, Italy	13	19.50	50.25
CABERNET SAUVIGNON, LA MASCOTA	Argentina	13.50	20.50	51.75
ASSEMBLAGE DE CAB SAUVIGNON, CAP DE MERLE	Bordeaux,	13.50	20.50	51.75
VALPOLICELLA RIPASSO DOC, SARTORI	Veneto, Italy	14.75	22	56

ROSÉ				
PINOT NOIR, BLUSH D'ÉTÉ	France	11.75	17.75	45

SPARKLING				
PROSECCO, SANTA MARGHERITA	Veneto, Italy	13.75	-	51.75

MOCKTAILS

FRUIT EXPLOSION 7

Mango purée, soda, cranberry, pineapple and lime juices.

GEORGIA 7

Lime juice, Sprite, peach nectar and berry purée.

BLUEBERRY LEMON FIZZ 8

Fresh blueberries, lemon juice, honey syrup and soda.

ROSEBERRY MULE 9.50

Fresh blackberries, rosemary, lime juice, honey syrup and Fever Tree ginger beer.

EARL GREY ICED TEA 7.50

Fever Tree Indian tonic, house-made earl grey syrup, lemon and mint.

STRAWBERRY BASIL ICED TEA 8.25

Strawberry purée, basil, lemon juice and Fuze™.