MICROBRASSERIE • RESTAURANT • BAR

LA

GAZETTE

3 BRASSEURS

MONTRÉAL • QUÉBEC TORONTO • OTTAWA

NUM. 039
AUTOMNE
HIVER
2024

3BRASSEURS.CA

SUIVEZ NOUS

NOS BIÈRES PRESSIONS

		25 CL	50 CL	1 L	1,5 L
CLASSIQUE	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
PREMIUM	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

NOS BIÈRES À DÉCOUVRIR

MÈTRE DE BIÈRE À PARTAGER 52,50

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

CANETTES SANS ALCOOL 7 $* / 473 ML

LENDEMAIN HEUREUX Sure à la framboise

BONHEUR LUCIDE IPA moderne

PLAISIR SOBRE Blonde aromatique et fruitée

NOS BIÈRES À PARTAGER

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

TRITON

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.

	3 L	5 L
BLONDE, AMBRÉE, BLANCHE ET IPA	43,25	63,25
LIGNE INNOVATION, BIÈRE DU MOMENT, CUVÉE DU BRASSEUR	45,75	66,75

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.

BIENVENUE AUX GROUPES !

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!

MENUS SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR LES GROUPES

ESPACES PRIVÉS, ÉCRANS ACL ET WIFI GRATUIT

VISITE DE NOTRE MICROBRASSERIE SUR PLACE

TABLE D'HÔTE

Du lundi au vendredi jusqu'à 15 h

ENTRÉE
au choix

+

PLAT PRINCIPAL
au choix

+

DEMI PINTE DE BIÈRE*

À partir de

17 $

* Peut être remplacée par un café filtre ou une boisson selon selection. 3 Brasseurs participants seulement.

Tous les jours **15 h à 19 h**

7 $
LA PINTE OU LE VERRE DE VIN (6 oz)

8 $
LE VERRE DE SANGRIA

5,25 $
LES SPIRITUEUX (1 oz)

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

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.

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON RETOUR D'UN FAVORI 13,25
Oignons espagnols, consommé de bœuf, poulet et bière, croûtons, fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.

TARTARE DE THON ..... *Petit* 15 *Grand* 21
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. Servis avec salsa et crème sure.
Guacamole ***+3,75 $*** *Poulet ou porc effiloché* ***+6 $***

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

SOUPE AU CHEDDAR & À LA BIÈRE N 16
Mélange maison de cheddar et de bière servi dans un bol de pain de seigle. Gratiné et parsemé de morceaux de bacon et d'oignons verts.

BRIE CRÉMEUX NOUVELLE RECETTE 20
Double brie crémeux cuit au four, crostini, confiture d'abricot et de canneberge à la bière fait maison.

CALAMARS 20,25
Panés et assaisonnés. Servis avec notre aïoli au citron.

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

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

MINI BURGERS NOUVELLE RECETTE 16
Galettes de bœuf (3), bacon fumé, oignons émincés, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs, fromages gouda fumé et américain.

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

BOUCHÉES APÉRO

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

FRITES HALLOUMI (6) N 12
Frites de fromage halloumi cuites au four. Servies avec du pesto de tomates séchées.

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 de notre sauce à l'érable et à la bière.

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

POUTINES

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 RETOUR D'UN FAVORI ..... *Frites* 18,75 *Maxi frites* 22,75
Bacon confit, porc effiloché, notre sauce BBQ à la bière, frites, fromage en grains, sauce poutine, oignons frits et crème sure ranch.

SALADES

CÉSAR AU POULET 21
Poitrine de poulet grillée, laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.

POKÉ AU THON 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.

BETTERAVES N 17
Fromage de chèvre aux herbes, verdure mixte, roquette, carottes, betteraves rouges, oignons, canneberges séchées, quinoa, pistaches et vinaigrette balsamique.

BURGERS

Remplacez par une galette végétarienne +1 $

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 $****.*

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

SMASH LENDEMAIN DE VEILLE N 22
Deux galettes smash, bacon, oignons rouges, œuf au plat, sauce épicée, cornichons frits, fromages gouda fumé et américain sur pain de pommes de terre.

SMASH CHAMPIGNONS 22,50
Deux galettes smash, bacon confit, 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 20,50
Deux galettes smash, bacon, oignons, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs, fromages gouda fumé et américain sur pain de pommes de terre.

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

POULET ÉPICÉ 17,75
Poitrine de poulet croustillante, sauce Buffalo, salade de chou crémeuse, cornichons sucrés et notre sauce signature sur pain de pommes de terre.

POULET & AVOCAT 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 NOUVELLE RECETTE 19
Fromage de chèvre aux herbes, poivrons rouges rôtis, oignons grillés, courgettes, roquette et mayonnaise au pesto sur pain focaccia.

LÉGENDE N Nouveau ★ Incontournable 3 Brasseurs Végétarien Épicé Farine de drêche

FLAMMEKUECHES & TARTI-FLAMMS

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.

CLASSIQUE N ..... *Flamm* **10**
Oignons espagnols, joue de porc fumée et notre sauce *Flamm*.

GRATINÉE N ..... *Flamm* **15**
Oignons espagnols, joue de porc fumée, fromages suisse et mozzarella et notre sauce *Flamm*.

FORESTIÈRE ..... *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.

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

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

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

CARNIVORE ..... *Tarti-Flamm* **8** *Flamm* **18,25**
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émiettée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.

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

PLATS BRASSERIE

CHOUCROUTE TRADITIONNELLE ★ **22,25**
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.
COMBO +3$ ½ PINTE

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

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

DESSERTS & CAFÉS

GÂTEAU AU FROMAGE SKOR[MC] NOUVELLE RECETTE **11**
Gâteau au fromage cuit au four, recouvert de chocolat Skor[MC] émietté et de sauce caramel à la bière.

GAUFRE LIÉGEOISE ★ **7**
Gaufre d'inspiration belge. Servie tiède avec crème glacée à la vanille et notre sauce caramel à la bière.

CRÈME BRÛLÉE **7**
Crème à la vanille garnie de sucre caramélisé.

MINI CHURROS N **7**
Cuits au four. Servis avec notre sauce caramel à la bière.

BROWNIE DÉCADENT **8,50**
Mélange de biscuit aux brisures de chocolat et de brownie double chocolat. Servi avec crème glacée à la vanille et caramel à la bière.

TIRAMISU **8,50**
Étages crémeux de fromage mascarpone et de biscuits Lotus[MC] imbibés de Tia Maria.

CAFÉ & THÉ ÉQUITABLES **3,50**

ESPRESSO **4**

CAPPUCCINO **5,25**

CAFÉ ALCOOLISÉ **9,25**
B52, Irlandais, Sortilège ou Espagnol.

À PARTAGER... OU PAS !
DEUXIÈME CUILLÈRE OFFERTE

Tous les jours
LES ENFANTS MANGENT À 6 $*
*Pour les enfants de 10 ans et moins. 3 Brasseurs participants seulement. Menu déterminé.

Pour les étudiants
15 % DE RABAIS* OU 10 ITEMS À 10 $*
*Sur présentation d'une carte étudiante CEGEP ou universitaire valide. Les deux offres ne sont pas cumulables. 3 Brasseurs participants seulement. Menu déterminé. Ne s'applique pas sur l'alcool.

Avec votre billet de spectacle ou cinéma
15 % DE RABAIS*
* 3 Brasseurs participants seulement. Les conditions de l'offre varie selon le 3 Brasseurs. Sur présentation du billet. Ne s'applique pas sur l'alcool.

ACCORD BIÈRE Banche Blonde Ambrée IPA

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR 6,75
Bière Blonde, cocktail César, Tabasco et Worcestershire.

LIMONADE LIME & MANGUE 10
Bière Blanche, purée de mangue, jus de lime, vodka Pink Whitney et glace pilée.

SICILIAN SHANDY 12
Bière Blonde, limoncello, vodka Polar Ice et limonade sicilienne Fever-Tree.

MONACO 6
Bière Blonde, grenadine et Sprite.

BAIE SUCRÉE 9
Bière Blanche, amaretto, sirop de mûre maison, jus de citron, basilic et soda.

SPRITZ À LA BIÈRE 11,50
Bière Blanche, Aperol, jus d'orange et de citron.

PANACHÉ 6
Bière Blonde et Sprite.

MOJITO AUX FRAISES 3 BRASSEURS 9
Bière Blanche, rhum, purée de fraise, lime et menthe.

STORMY À LA BIÈRE 9,75
Bière Ambrée, rhum Chic Choc Noir, jus de lime et bière au gingembre Fever-Tree.

FLORIDA 12
Bière IPA, gin Beefeater, Sour Puss framboise et jus de citron.

SANGRIAS

TRADITIONNELLE ..... *v.* 10,25 *pich.* 32,50
Vin rouge ou blanc, triple sec, schnapps aux pêches De Kuyper, liqueur de melon, jus d'orange et Sprite.

FIREBALL N ..... *v.* 10,25 *pich.* 32,50
Vin rouge, whisky Fireball, nectar de pêches, purée de mangue et soda gingembre.

MÛRE PÊCHE ..... *v.* 10,25 *pich.* 32,50
Vin blanc, schnapps aux pêches De Kuyper, sirop de mûre fait maison et soda gingembre.

NUIT D'ÉTÉ ..... *v.* 10,25 *pich.* 32,50
Vin blanc, tequila, limonade rose, purée de baies et Sprite.

DÉSERT ROSE ..... *v.* 10,25 *pich.* 32,50
Vin rosé, vodka Polar Ice, liqueur de litchi Soho, sirop de fraise fait maison et Sprite.

SAPHIR ..... *v.* 10,25 *pich.* 32,50
Vin blanc, curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas et Sprite.

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
PINOT GRIGIO DOC, BOLLA *Vénétie, Italie • 12%*	11,25	16,75	42,75
CHARDONNAY, BREAD & BUTTER *Californie, É.-U. • 13,5%*	12	17,50	44,50
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, É.-U. • 13,5%*	10,50	15,75	40
CABERNET SAUVIGNON, THE SHOW *Californie, É.-U. • 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

Dimanche, à partir de 16 h **BOUTEILLE DE VIN À 1/2 PRIX*** Applicable sur les bouteilles entre 30,50 $ et 44,50 $

COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE 13
Vin blanc, Aperol, purée de pêches, jus de citron et Sprite.

PALOMA 14,50
Tequila, jus de pamplemousse ruby rouge et soda pamplemousse Fever-Tree.

IRIS 13
Vodka Polar Ice, curaçao bleu, grenadine, jus d'orange et d'ananas.

BRAMBLE À LA MÛRE 11,50
Gin Beefeater, jus de citron et sirop de mûre fait maison.

MULE ANANAS 14
Vodka Polar Ice, jus d'ananas et bière au gingembre Fever-Tree.

FUZZY FIRE N 9,75
Fireball, schnapps aux pêches De Kuyper et nectar de pêche.

POIRE ROMARIN 14
Empress 1908 Gin, jus de citron, bière au gingembre Fever-Tree et sirop maison poire romarin.

BELLE EN ROSE 14
Vodka Polar Ice, liqueur de litchi Soho, Sour Puss framboise, sirop d'ube et limonade sicilienne Fever-Tree.

CYPRUS 13,50
Gin Bombay et tonic méditerranéen Fever-Tree.

SHOOTERS

DEMANDEZ LA CARTE À VOTRE SERVEUR

Tous les jours, à partir de 19 h **5 SHOOTERS À 20 $****

CIDRE

SOMERSBY 8
Léger, fruité et rafraîchissant • Ontario, Canada • 473ml • 4,5 %

MOCKTAILS

GEORGIA 6
Jus de lime, Sprite, nectar de pêche et purée de petits fruits.

THÉ GLACÉ EARL GREY 6,50
Tonic premium Fever-Tree, sirop Earl Grey maison, citron et menthe.

MAI TAI 6
Sirop d'amande, grenadine, soda gingembre, jus d'orange, d'ananas et de lime.

LIMONADE À L'ANANAS 7
Limonade fraîche, jus d'ananas et Sprite.

THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC 7
Purée de fraises, basilic, jus de citron et thé glacé Fuze.

SARONG VIOLET 7,50
Bière au gingembre Fever-Tree, sirop d'amande, sirop d'ube, jus de lime et d'ananas.

SANS ALCOOL

BOISSONS GAZEUSES 4
Coca-Cola^MC, Coke Diète^MC, Sprite^MC, soda gingembre Canada Dry^MC, soda.

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

EAU EMBOUTEILLÉE
Eau minérale naturelle
San Benedetto 750 ml 7,50
Eau pétillante
San Benedetto 750 ml 7,50

SAN PELLEGRINO, LIMONATA OU ARANCIATA 4,75

FEVER-TREE 4,75
Limonade sicilienne, pamplemousse rose, bière au gingembre, tonic première qualité, tonic méditerranéen.

THÉ GLACÉ FUZE^MC 4,50

RACINETTE Dad's^MC 5

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 sur tous les prix affichés. *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.

ZONE FSC QUADRISCAN

FR/ONT