

GAZETTE

NUM. 039
AUTOMNE
HIVER
2024

3BRASSEURS.CA

SUIVEZ NOUS



MONTRÉAL • QUÉBEC



TORONTO • OTTAWA



	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 EMPORTER

CANETTE	5*	GROWLER (1,89 L)	25**
GROWLER (946 ML)	14,25**		

*Consigne 0,10 \$ non incluse. **Growler inclus et consigne 0,25 \$ non incluse.

CANETTES LAB

9 \$* / 473 ML

A ANÉMONE

Hydra IPA • 6,6 % • IBU 50

K KAMPOT

Berlinerweiss • 3,7 % • IBU 5

T TROPICOOOL

Pale Ale aux fruits • 5,1 % • IBU 54

G GARRIGA

Saison moderne • 5,3 % • IBU 42

P PINETA

Tipo Pils • 5 % • IBU 43

N NÉBULA

NEIPA • 7 % • IBU 58

T THERMIDOR

Dark Doppelbock • 8 % • IBU 22

N NONNA

Nano NEIPA • 2,4 % • IBU 23



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 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.	

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.

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

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 A/C 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 PINTÉ DE BIÈRE*

À partir de

17 \$

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

Tous les jours 15 h à 19 h

7 \$

LA PINTÉ OU LE VERRE DE VIN (6 oz)

8 \$

LE VERRE DE SANGRIA

5,25 \$

LES SPIRITUEUX (1 oz)

*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.

NOS BIÈRES S'ACCOMPAGNENT DE PRODUITS RESPONSABLES ET D'ICI

Nous sommes fiers d'avoir obtenu la reconnaissance **Aliments du Québec au menu**, qui atteste que nos restaurants ont à cœur de mettre en valeur les produits du Québec.



FROMAGES D'ICI

Fromages fabriqués à partir de lait qui répond aux plus hautes normes internationales en matière de qualité et de certification.

FROMAGES D'ICI



AMI DES OCÉANS

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

BEST AQUACULTURE PRACTICES, 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 québécois et canadiens.

POULET CANADIEN ET BŒUF DU QUÉBEC



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 imprimées sur du papier recyclé, certifié 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 Ahii (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 🍷 ● 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.

CAMEMBERT 🍷 🍷 **NOUVELLE RECETTE** 🍷 20
Camembert cuit au four, crostini, confiture d'abricot et de canneberge à la bière fait maison.

CALAMARS 🍷 20,25
Panés et assaisonnés. Servis avec notre aioli 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 SANDWICHES AU POULET 🍷 16
Bouchées de poulet pané (3), sauce moutarde au miel, laitue, gouda fumé et mayonnaise à la moutarde.

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.

BOUCHÉES APÉRO

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

FRITES HALLOUMI (6) 🍷 🍷 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.

SALADES



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

POKÉ AU THON 🍷 🍷 24
Thon Ahii (recommandé Ocean Wise), vinaigrette au sésame, riz à sushi, salsa de mangue et concombre, carottes, edamame, radis, avocat, oignons verts et mayonnaise épicée.

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

BURGERS



SANDWICHES

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
Poirrine 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
Poirrine 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.

Remplacez par une galette végétarienne +1 \$

Tous nos burgers sont servis avec une galette 100 % bœuf. Servi 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 🍷 🍷 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, aioli 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.



Poulet & avocat

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

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

FORESTIÈRE F ● Tartiflamm 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 F N Tartiflamm 9 Flamm 20,25
Poulet effiloché, poivrons rôtis, bacon fumé, oignons, notre sauce BBQ à la bière, crème sure, fromages cheddar et mozzarella.

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

LILLOISE F ● Tartiflamm 8,50 Flamm 19,25
Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.

CARNIVORE F ● Tartiflamm 8 Flamm 18,25
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émiettée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.

LÉGUMES GRILLÉS F G Tartiflamm 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



CHOUCRUTE TRADITIONNELLE ★ ● 22,25
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.



CASSOULET G 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 ★ K 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 F N 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 Québec 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 GOUMAND 9,75
Demandez à votre serveur la sélection du jour.

CAFÉ & THÉ ÉQUITABLES F G 3,50

ESPRESSO 4

CAPPUCCINO 5,25

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

À PARTAGER... OU PAS ! DEUXIÈME GUILLÈRE OFFRTE



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. Does not apply to alcohol.

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. Valable le jour même, avant et après une séance de cinéma, et après le spectacle uniquement.

CARTE DES BOISSONS



COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR 6,75 Bière Blonde, cocktail César, Tabasco et Worcestershire.	SPRITZ À LA BIÈRE 11,50 Bière Blanche, Aperol, jus d'orange et de citron.
LIMONADE LIME & MANGUE 10 Bière Blanche, purée de mangue, jus de lime, vodka Pink Whitney et glace pilée.	PANACHÉ 6 Bière Blonde et Sprite.
SICILIAN SHANDY 12 Bière Blonde, limoncello, vodka Polar Ice et limonade sicilienne Fever-Tree.	MOJITO AUX FRAISES 3 BRASSEURS 9 Bière Blanche, rhum, purée de fraise, lime et menthe.
MONACO 6 Bière Blonde, grenadine et Sprite.	STORMY À LA BIÈRE 9,75 Bière Ambrée, rhum Chic Choc Noir, jus de lime et bière au gingembre Fever-Tree.
BAIE SUCRÉE 9 Bière Blanche, amaretto, sirop de mûre maison, jus de citron, basilic et soda.	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.	NUIT D'ÉTÉ v. 10,25 pich. 32,50 Vin blanc, tequila, limonade rose, purée de baies et Sprite.
FIREBALL N v. 10,25 pich. 32,50 Vin rouge, whisky Fireball, nectar de pêches, purée de mangue et soda gingembre.	DÉSERT ROSE v. 10,25 pich. 32,50 Vin rosé, vodka Polar Ice, liqueur de litchi Soho, sirop de fraise fait maison et Sprite.
MÛRE PÊCHE v. 10,25 pich. 32,50 Vin blanc, schnapps aux pêches De Kuyper, sirop de mûre fait maison et soda gingembre.	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
● CHENIN BLANC, ROBERTSON <i>Afrique du Sud</i> • 13,5% • Sucre : 6,2g/L	8,25	12,50	31,25
● SAUVIGNON BLANC, BRISE DE MER <i>France</i> • 12% • Sucre : 1,2g/L	10	15	38
● PINOT GRIGIO IGT, DOLCE VITA <i>Sicile, Italie</i> • 12,5% • Sucre : 2,7g/L BIO	10,25	15,50	39
● SAUVIGNON BLANC, ATANGA <i>Nouvelle-Zélande</i> • 11,5% • Sucre : 8,9g/L	12,50	18,75	47,50
● CHARDONNAY, TORRES GRAN VINA SOL <i>Espagne</i> • 13,5% • Sucre : 1,3g/L BIO	12,50	18,75	47,50
● PINOT GRIGIO DOC, BOLLA <i>Vénétie, Italie</i> • 12,5% • Sucre : 1,7g/L	12,50	18,75	47,50
● CHARDONNAY, BREAD & BUTTER <i>Californie, É.-U.</i> • 13,5% • Sucre : 1,7g/L	13,50	19,75	50
ROUGE			
● MERLOT, SARTORI <i>Vénétie, Italie</i> • 12% • Sucre : 6g/L BIO	8,75	13,25	33,25
● SYRAH, BLOODY TEMPTATION <i>Columbia Valley, Washington, É.-U.</i> • 14% • Sucre : 2g/L	10	15	38
● MALBEC RESERVE, TRAPICHE <i>Argentine</i> • 13,5% • Sucre : 3,4g/L	10	15	38
● VALPOLICELLA DOC, FOLONARI <i>Vénétie, Italie</i> • 12,5% • Sucre : 2,9g/L	11	16,50	41,75
● ASSEMBLAGE DE CAB SAUVIGNON, CAP DE MERLE <i>Bordeaux, France</i> • 13% • Sucre : 2,7g/L	11,75	17,75	44
● VALPOLICELLA RIPASSO DOC, SARTORI <i>Vénétie, Italie</i> • 13,5% • Sucre : 4,8g/L	12,50	18,75	47,50
● CABERNET, BREAD & BUTTER <i>California, USA</i> • 13,5% • Sugar: 6,7g/L	13,50	19,75	50
ROSÉ			
● PINOT NOIR, BLUSH D'ÉTÉ <i>France</i> • 13% • Sucre : 1,3g/L	10	15	38
MOUSSEUX			
● PROSECCO, SANTA MARGHERITA <i>Vénétie, Italie</i> • 11% • Sucre : 11g/L	11,75	-	44



COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE 13 Vin blanc, Aperol, purée de pêches, jus de citron et Sprite.	FUZZY FIRE N 9,75 Fireball, schnapps aux pêches De Kuyper et nectar de pêche.
PALOMA 14,50 Tequila, jus de pampleousse ruby rouge et soda pampleousse Fever-Tree.	POIRE ROMARIN 14 Gin BleuRoyal, jus de citron, bière au gingembre Fever-Tree et sirop maison poire romarin.
IRIS 13 Vodka Polar Ice, curaçao bleu, grenadine, jus d'orange et d'ananas.	BELLE EN ROSE 14 Vodka Polar Ice, liqueur de litchi Soho, Sour Puss framboise, sirop d'ube et limonade sicilienne Fever-Tree.
BRAMBLE À LA MÛRE 11,50 Gin Beefeater, jus de citron et sirop de mûre fait maison.	CYPRUS 13,50 Gin Bombay et tonic méditerranéen Fever-Tree.
MULE ANANAS 14 Vodka Polar Ice, jus d'ananas et bière au gingembre Fever-Tree.	

SHOOTERS

DEMANDEZ LA CARTE À VOTRE SERVEUR

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



CIDRE

CIDRE MILTON ORIGINAL 8 Léger, fruité et rafraîchissant • Québec, Canada • sans gluten • 355 ml • 4,5 %

MOCKTAILS

GEORGIA 6 Jus de lime, Sprite, nectar de pêche et purée de petits fruits.	LIMONADE À L'ANANAS 7 Limonade fraîche, jus d'ananas et Sprite.
THÉ GLACÉ EARL GREY 6,50 Tonic premium Fever-Tree, sirop Earl Grey maison, citron et menthe.	THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC 7 Purée de fraises, basilic, jus de citron et thé glacé Fuze.
MAI TAI 6 Sirop d'amande, grenadine, soda gingembre, jus d'orange, d'ananas et de lime.	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.	SAN PELLEGRINO, LIMONATA OU ARANCIATA 4,75
JUS 4 Canneberge, pomme, orange, pampleousse rosé, ananas, tomate.	FEVER-TREE 4,75 Limonade sicilienne, pampleousse rose, bière au gingembre, tonic première qualité, tonic méditerranéen.
EAU EMBOUILLÉE Eau minérale naturelle San Benedetto 750 ml 7,50 Eau pétillante San Benedetto 750 ml 7,50	THÉ GLACÉ FUZE^{MC} 4,50 RACINETTE Jones^{MC} 5

Dimanche, à partir de 16 h

BOUTEILLE DE VIN À 1/2 PRIX*

Applicable sur les bouteilles entre 31,25 \$ et 50 \$

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/ST-DENIS