

LA GAZETTE



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 \$

ANÉMONE
HYDRA IPA | IBU 50 |
ALC 6,6%

KAMPOT
BERLINERWEISS |
IBU 5 | ALC 3,7%

TROPICOOOL
PALE ALE AUX FRUITS |
IBU 25 | ALC 5,1%

MYCO
MYCOLOBIÈRE | IBU 20 |
ALC 6,2%

THERMIDOR
DARK DOPPELBOCK |
IBU 22 | ALC 8%

NONNA
NANO NEIPA |
IBU 40 | ALC 2,4%

ABYSSE
IMPERIAL PASTRY STOUT |
IBU 30 | ALC 10,5%

GARRIGA
SAISON MODERNE
IBU 20 | ALC 5,3%

473ML 9,50 \$

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

CANETTE 473mL 5*
GROWLER 946mL 14,25**

GROWLER 1,89L 25**

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

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.



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

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



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



POULET CANADIEN ET BŒUF DU QUÉBEC
Nous nous engageons à ne servir que du poulet et du bœuf de haute qualité, élevés par des producteurs québécois et canadiens.



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



BOUCHÉES À PARTAGER



- NACHOS 3 BRASSEURS**
 Petit **12,50** Grand **22**
 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** **19,25**
 Crevettes panées aux jalapeños servies avec une sauce chili douce.
- CAMEMBERT** **22**
 Camembert cuit dans un bol de pain de seigle garni de confiture de bacon et de canneberges.
- CALAMARS** **20,75**
 Panés et assaisonnés. Servis avec notre aioli au citron.
- MINI BURGERS** **16,50**
 Galettes de bœuf (3), bacon fumé, oignons émincés, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs et fromages fondus.

- BRETZEL** **11**
 Légèrement beurré et salé. Servi avec sauces queso blanche et moutarde au miel.
- WRAP FLAMM LÉGUMES** **13**
 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** **12**
 Bœuf haché, oignons, champignons, poivrons rouges rôtis, mayonnaise épicée, fromages cheddar et mozzarella.
- AILES DE POULET CLASSIQUES (8)** **19**
 Au choix : poivre citronné, notre sauce BBQ à la bière ou sauce Buffalo.
- MINI SANDWICHS AU POULET** **16,50**
 Bouchées de poulet pané (3), sauce moutarde au miel, laitue, gouda fumé et mayonnaise à la moutarde sur petits pains.
- FRITES HALLOUMI (6)** **12,50**
 Frites de fromage halloumi cuites au four. Servies avec mayonnaise de tomates séchées.
- BÂTONNETS DE MOZZARELLA (6)** **10,75**
 Servis avec sauce tomate.
- MAXI FRITES À LA BIÈRE** **10**
 Servies avec mayonnaise de Dijon.
- DOIGTS DE POULET** **11,25**
 Servi avec des sauces épicées au ranch au miel et à la moutarde au miel.
- CORNICHONS FRITS (6)** **9,25**
 Servis avec mayonnaise de Dijon.
- TREMPETTE AU SAUMON FUMÉ** **16**
 Saumon fumé à chaud, fromage à la crème, aneth, mayonnaise, ciboulette et câpres. Servi avec des crostinis de focaccia.

ENTRÉES

- SOUPE À L'OIGNON** **13**
 Oignons espagnols, consommé de bœuf, poulet et bière, croûtons, fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.
- SALADE CÉSAR** **Petite 8,50 Grande 14,25**
 Laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.
- TARTARE DE BŒUF** **17**
 Bœuf canadien¹, échalotes, mayonnaise au bacon à la truffe et oignons frits. Servi avec des crostinis.
- TARTARE DE THON** **16**
 Thon Ahi¹ (recommandé Ocean Wise), échalotes, gingembre, ail, vinaigrette sésame, radis et coriandre. Servi avec des wontons frits.



SALADES

- CÉSAR AU POULET** **22,50**
 Poitrine de poulet grillée, laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage asiago.
- NORVÉGIENNE** **27**
 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** **24,50**
 Thon Ahi¹ (recommandé Ocean Wise), vinaigrette au sésame, riz à sushi, salsa de mangue et concombre, carottes, edamame, radis, avocat, oignons verts et mayonnaise épicée.
- CLÉOPÂTRE** **17,50**
 Quinoa, mesclun, roquette, concombre, maïs, tomates, radis, falafel fait-maison, houmous aux poivrons rôtis et vinaigrette déesse verte.
- BETTERAVES** **17,50**
 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

Remplacez par une galette végétarienne +1 \$

- SAIGON** **17,75**
 Galette de porc haché, porc effiloché sésame-soja, coriandre, salade de carottes, oignons et radis daikon, mayonnaise sur pain noir.
- 3 BRASSEURS** **20,50**
 Gouda fumé, bacon, laitue, tomates, oignons avec notre sauce à l'érable et à la bière.
- TRADITION** **17,50**
 Cornichon à l'aneth, laitue, tomate, oignons rouges et sauce burger.



Tacchino

- TACCHINO** **17,50**
 Galette de dinde hachée, bacon fumé, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise aux tomates séchées sur un pain bretzel.
- SMASH SAVOYARD** **21,50**
 Deux galettes smash, bacon fumé, fromage cantonnier, oignons rouges, baconnaise et une pomme de terre écrasée.
- SMASH BACON & FROMAGE** **20,50**
 Deux galettes smash, bacon, oignons, cornichons sucrés, sauce signature 3 Brasseurs et fromages fondus.

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** **19,50**
 Porc effiloché, notre sauce BBQ à la bière, bacon, fromage gouda fumé et oignons croustillants sur pain bretzel.
- CHAMPS ÉLYSÉES** **20**
 Portobello, pleurotes et champignons blancs, sauce béchamel, fromages cantonnier, suisse et mozzarella entre deux tranches de pain français.
- POULET ÉPICÉ** **18**
 Poitrine de poulet croustillante, sauce Buffalo, salade de chou crémeuse, cornichons sucrés et notre sauce signature sur pain de pommes de terre.
- BODEGA** **20,25**
 Bœuf haché, fromage fondu, poivrons verts et oignons sur baguettine.
- POULET & AVOCAT** **24,50**
 Poitrine de poulet grillée, bacon fumé, avocat, tomates, laitue et mayonnaise sur pain focaccia.
- MAYA** **17,25**
 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 *mm* 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 Tartiflamm **8,75** Flamm **19,75**
Poire, noix de pécan pralinées, ciboulette, roquette, miel épicié fait maison, notre sauce flamm, fromages camembert, suisse, mozzarella et chèvre.

POULET BBQ Tartiflamm **9,25** Flamm **20,50**
Poulet effiloché, poivrons rôtis, bacon fumé, oignons, notre sauce BBQ à la bière, crème sure, fromages cheddar et mozzarella.

SCANDIFLAMM 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 **8,75** Flamm **19,50**
Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.

ROMA Tartiflamm **8,25** Flamm **18,75**
Bocconcini marinés au pesto, fromages suisse et mozzarella, sauce tomate et basilic.

CARNIVORE Tartiflamm **8** Flamm **18,50**
Bacon fumé, pepperoni, saucisse émiétée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella.

CAPRINI Tartiflamm **8,75** Flamm **19,75**
Fromage de chèvre, tomates séchées, oignons rouges, poivrons rôtis, roquette et notre sauce Flamm.

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

NEW DEHLI Tartiflamm **9,25** Flamm **20,50**
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

CHOUCRUTE TRADITIONNELLE **22,50**
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.

TARTARE DE BŒUF **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. 17,50 2 mcx. 23,50**
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 **39**
Bifteck New York du Québec de 10 oz, vieilli 21 jours, légèrement assaisonné et grillé avec beurre aux herbes.

DESSERTS *elle*

GÂTEAU AU FROMAGE **9,75**
Cheesecake pané Panko, sauce caramel à la bière et crumble de chocolat Skor^{MC}.

GAUFRE LIÉGEOISE **7,25**
Gaufre d'inspiration belge. Servie tiède avec crème glacée à la vanille et sauce caramel à la bière.

CHAUSSENS AUX POMMES **7**
Frits servis avec sauce caramel à la bière et crème glacée à la vanille.

CRÈME BRÛLÉE **7,25**
Crème à la vanille garnie de sucre caramélisé.

RÉTRO **6**
Crème glacée à la vanille prise en sandwich entre deux biscuits au caramel salé.

MINI CHURROS **7,25**
Cuits au four. Servis avec sauce caramel à la bière.

BROWNIE DÉCADENT **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 **9,50**
B52, Irlandais, Sortilège ou Espagnol.

POUTINES *mm*

AUTHENTIQUE Frites **11** Maxi frites **15**
Fromage en grains, frites et sauce à poutine.

CHAMPIGNONS Frites **19** Maxi frites **23**
Fromage en grains, fromage de chèvre, frites, sauce à poutine, ciboulette, champignons portobello, pleurotes et blancs.

PORC EFFILOCHÉ Frites **19,25** Maxi frites **23,25**
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 CEGEP ou universitaire valide. Les deux offres ne sont pas cumulables. 3 Brasseurs participants seulement. Menu déterminé.

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



COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR 7 Bière Blonde, cocktail César, sauce Cholula et Worcestershire.	SPRITZ À LA BIÈRE 11,75 Bière Blanche, Aperol, jus d'orange et de citron.
LIMONADE LIME & MANGUE 10,50 Bière Blanche, purée de mangue, jus de lime, vodka Absolut Lime et glace pilée.	PANACHÉ 6,25 Bière Blonde et Sprite.
SICILIAN SHANDY 12 Bière Blonde, limoncello, vodka Polar Ice et limonade sicilienne Fever-Tree.	MOJITO AUX FRAISES 3 BRASSEURS 9,25 Bière Blanche, rhum, purée de fraise, lime et menthe.
MONACO 6,25 Bière Blonde, grenadine et Sprite.	STORMY À LA BIÈRE 10 Bière Ambrée, rhum Chic Choc Noir, jus de lime et bière au gingembre Fever-Tree.
BAIE SUCRÉE 9,25 Bière Blanche, Disaronno amaretto, sirop de mûre maison, jus de citron, basilic et soda.	BIÈRGARITA N 12,50 Bière blanche, tequila Altos Plata, triple sec, fraise, jus de citron vert et sirop de miel.

SANGRIAS

TRADITIONNELLE v. 10,50 pich. 33,25 Vin rouge ou blanc, triple sec, schnapps aux pêches De Kuyper, liqueur de melon, jus d'orange et Sprite.	DÉSERT ROSE v. 10,50 pich. 33,25 Vin rosé, vodka Polar Ice, liqueur de litchi Soho, sirop de fraise fait maison et Sprite.
FIREBALL v. 10,50 pich. 33,25 Vin rouge, Fireball, nectar de pêches, purée de mangue et soda gingembre.	SAPHIR v. 10,50 pich. 33,25 Vin blanc, curaçao bleu Marie Brizard, triple sec, jus d'ananas et Sprite.
MÛRE PÊCHE v. 10,50 pich. 33,25 Vin blanc, schnapps aux pêches De Kuyper, sirop de mûre fait maison et soda gingembre.	

VINS

BLANC

- **CHENIN BLANC, ROBERTSON** Afrique du Sud • 13% • Sucre : 6,2 g/L
- **SAUVIGNON BLANC, BRISE DE MER** France • 11,5% • Sucre : 1,3 g/L
- **PINOT GRIGIO IGT, DOLCE VITA** Sicile, Italie • 12,5% • Sucre : 1,7 g/L **BIO**
- **CHARDONNAY, LA MASCOTA** Argentine • 13,5% • Sucre : 3,5 g/L
- **SAUVIGNON BLANC, ATANGA** Nouvelle-Zélande • 12,5% • Sucre : 5 g/L **BIO**
- **CHARDONNAY, GRAN VINA SOL** Espagne • 13,5% • Sucre : 1,5 g/L
- **PINOT GRIGIO DOC, BOLLA** Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 2,8 g/L

ROUGE

- **MERLOT, SARTORI** Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 6,6 g/L **BIO**
- **MALBEC RESERVE, TRAPICHE** Argentine • 13,5% • Sucre : 2,8 g/L
- **CHIANTI, MELINI - BIOLOGIE** Toscane, Italie • 14% • Sucre : 2,2 g/L **BIO**
- **VALPOLICELLA DOC, FOLONARI** Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 3,2 g/L
- **CABERNET SAUVIGNON, LA MASCOTA** Argentine • 14% • Sucre : 3,4 g/L
- **ASSEMBLAGE DE CAB SAUVIGNON, CAP DE MERLE** Bordeaux, France • 14% • Sucre : 3,7 g/L
- **VALPOLICELLA RIPASSO DOC, SARTORI** Vénétie, Italie • 13,5% • Sucre : 4,8 g/L

ROSÉ

- **PINOT NOIR, BLUSH D'ÉTÉ** France • 13% • Sucre : 1,3 g/L

MOUSSEUX

- **PROSECCO, SANTA MARGHERITA** Vénétie, Italie • 11% • Sucre : 12 g/L

	6 oz	9 oz	Bouteille 750 mL
8,50	12,75	32	
10,25	15,50	39	
10,50	16	40	
11,75	17,25	45	
12,50	18,75	47,50	
12,75	19,25	48,75	
12,75	19,25	48,75	
9	13,50	34	
10,25	15,50	39	
10,50	16	40	
11,25	17	43,75	
11,75	17,25	45	
11,75	17,75	45	
12,75	19,25	49,75	
12	-	45	



Dimanche, à partir de 16 h **BOUTEILLE DE VIN À 1/2 PRIX*** Applicable sur les bouteilles entre 32 \$ et 49,75 \$

COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE 13,25 Vin blanc, Aperol, purée de pêches, jus de citron et Sprite.	PURPLE RAIN N 14,25 Vodka Polar Ice, southern comfort, curaçao bleu Marie Brizzard, jus de canneberge et Sprite.
PALOMA 15 Tequila Altos Plata, jus de pamplemousse ruby rouge et soda Fever Tree au pamplemousse.	FUZZY FIRE 10 Fireball, schnapps aux pêches De Kuyper et nectar de pêche.
SMASH FRAISE ET CITRON VERT N 13,50 Vodka Absolut, fraises, menthe, jus de citron vert et soda.	LIMONADE FIREBALL N 11 Fireball, grenadine and Fever Tree Limonade Sicilienne.
BRAMBLE À LA MÛRE 11,75 Gin Beefeater, jus de citron et sirop de mûre fait maison.	DIABLO BLEU N 11,25 Vodka Absolut, schnapps aux pêches De Kuyper, curaçao bleu Marie Brizzard et Sprite.
MELON ÉPICÉ N 11,75 Rhum épicé Chic Choc, liqueur de melon Midori, 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

CIDRE MILTON ORIGINAL 8,25 Léger, fruité et rafraîchissant • Québec, Canada • sans gluten • 355 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 8,25 Mûres fraîches, romarin, jus de citron vert, sirop de miel, bière au gingembre Fever Tree.	THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC 7,25 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	RACINETTE JONES[®] 5
San Benedetto 750 ml 7,75	
Eau pétillante	
San Benedetto 750 ml 7,75	

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.

ZONE FSC QUADRISCAN