

L'AGAZETTE

3

BRASSEURS

AUTOMNE / HIVER 2026 | NUM.43

NOS BIÈRES PRESSION BRASSÉES ICI, POUR VRAI !



P'TITE SOIF 7,00

25CL



SOIF 9,00

47CL



BONNE SOIF 11,00

68CL



VRAIE SOIF 17,00

1L



PICHET 26,00

1,5L



TRITON 3L 45,00

TRITON 5L 75,00

- LA HOUBLONNÉE SIGNATURE • Alc. variable

Bière veloutée aux arômes éclatants de houblon, personnalisée par le brasseur.
- LA CUVÉE SIGNATURE • Alc. variable

Bière éphémère à la personnalité unique, fruit de l'imagination du brasseur.
- LA LÉGÈRE SIGNATURE • 4 %

Bière blonde légère, fraîche et facile à boire, imaginée par le brasseur.
-  LA BLANCHE • Witbier • 4,7 %

Bière blanche désaltérante aux arômes d'agrumes et d'épices. 
- LA BLONDE • Ale Blonde Belge • 5,2 %

Bière blonde maltée et peu sucrée aux notes fruitées.
-  L'IPA • India Pale Ale • 6 %

Bière IPA expressive et équilibrée aux généreux arômes de houblon. 
- L'AMBRÉE • Ale Ambrée Belge • 6,2 %

Bière équilibrée aux saveurs grillées et caramélisées issues de malts torréfiés.

PLATEAU DÉGUSTATION 13,00

4 VERRES DE 10 CL

4 bières pression de votre choix pour explorer différents styles et arômes.



NOS BIÈRES SAISONNIÈRES

De septembre à octobre : LA MUNICH QUEEN • Märzen • 5,3 %
Lager cuivrée et légèrement caramélisée pour souligner l'Oktoberfest.

De novembre à février : LA MILD • Ale Anglaise • 3,8 %
Bière réconfortante, de couleur acajou, aux notes maltées.

De mars à avril : L'ÉRABLIÈRE • Irish Red Ale • 5,8 %
Brassée avec du sirop d'érable d'ici, aux notes de caramel et de pain grillé.

- TOUTES NOS BIÈRES PRESSIONS SONT DISPONIBLES À EMPORTER : CANETTES (473 ML) 4,95 • HOWLER (946 ML) 19,95 • GROWLER (1 890 ML) 29,95 -

3@7 DU BRASSEUR

DU LUNDI AU VENDREDI

LA SOIF

À 7,00 \$



47CL

LA BONNE

SOIF À 9,00 \$



68CL

VERRE DE VIN À 7,00\$*

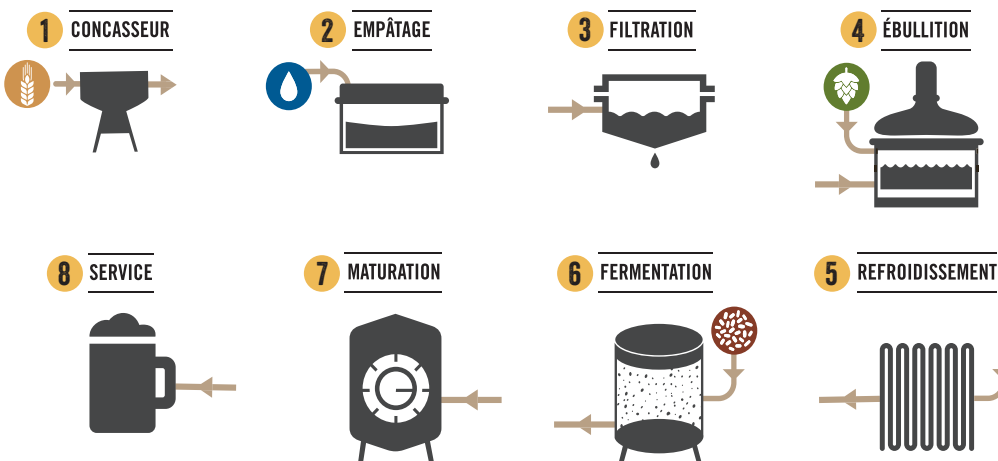
VERRE DE SANGRIA À 9,00\$*

* Sur les produits sélectionnés.



Derrière chaque microbrasserie, son brasseur avec son savoir-faire et sa créativité.

NOTRE PROCESSUS DE FABRICATION DE LA BIÈRE



LES SANS ALCOOL

AURA 9,45

Blonde

0,5 % ALC/473ml



RUBY 9,45

Sure à la framboise

0,5 % ALC/473ml



LATITUDE 0 9,45

IPA

0,5 % ALC/473ml



ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS!

PLANCHE APÉRO 35,95

Côté charcuteries : salami de Gênes, coppa, prosciutto.
Côté fromages : Sir Wilfrid Laurier, Caprano vieilli, Cendré de Lune, Bleuri, Cendrillon, Cantonnier. Servi avec des pickles d'oignon maison, chutney bacon-canneberge et crostinis.
L'accord parfait : la Blonde.

NACHOS 26,25 Demi 17,25

Tortillas de maïs, pico de gallo, olives noires, oignons verts, jalapeños, sauce queso, fromages cheddar et mozzarella. Servis avec salsa et crème sure. **Ajoutez du guacamole +3,75 \$, Poulet +6 \$**
L'accord parfait : l'IPA. 🌿 🍷

FROMAGE «SKOUIK-SKOUIK» FAÇON POPCORN 14,95

Bouchées de fromage à poutine panées servies avec sauce marinara.
L'accord parfait : la Blonde. 🌿

BRIE AU CŒUR FONDANT 23,95

Servi avec crostinis, garni de chutney bacon-canneberges.
L'accord parfait : la Blonde.

FRITES HALLOUMI (8) 17,95

Fromage halloumi cuit au four. Servies avec salade de roquette, pesto de tomates séchées.
L'accord parfait : la Blanche. 🌿

BRETZEL GÉANT 13,45

Beurré et salé. Servi avec sauce queso.
L'accord parfait : la Blonde. 🌿 ★

TRIO DE MINI BURGERS 18,45

Pains briochés, galettes de bœuf, bacon fumé, oignons, cornichons sucrés, sauce signature, fromage jaune et gouda fumé.
L'accord parfait : l'Ambrée.

CALMARS CROUSTILLANTS 22,75

Panés et assaisonnés. Servis avec aïoli maison au citron.
L'accord parfait : la Blanche.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14,75

À la bière, garnie de croûtons maison et gratinée d'un mélange de fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.
L'accord parfait : l'Ambrée. 🌿

TARTARE DE BŒUF 22,25

Bœuf assaisonné de câpres, cornichons, persil, ciboulette, échalotes, sauce classique légèrement relevée, crostinis.
L'accord parfait : la Blonde.

TARTARE DE SAUMON 19,45

Saumon assaisonné de câpres, cornichons, persil, ciboulette, échalotes, sauce crèmeuse au concombre, zeste de citron, crostinis.
L'accord parfait : la Blanche.

CARPACCIO DE BETTERAVE 14,75

Betterave taillée finement, orange, radis, fromage de chèvre, miel épicé, salade de fleurs, huile au thym et à l'ail grillé.
L'accord parfait : la Blanche. 🌿

TACOS AU POISSON (3) 19,95

Morue panée croustillante, laitue fraîche, salade de chou maison et oignons marinés, servis dans des tortillas chaudes. **Taco supplémentaire +6 \$.** L'accord parfait : l'IPA. 🍷

LES FAVORIS DE LA GANG !

NACHOS DU BRASSEUR 28,95 Demi 18,95

Tortillas de maïs, effiloché de jambon braisé à la bière, pico de gallo, olives noires, oignons verts, piments bananes, sauce BBQ, fromages cheddar et mozzarella. Servis avec salsa et crème sure. L'accord parfait : l'Ambrée. 🍷 🌿

POULET KARAAGE 15,95

Bouchées de poulet croustillantes, servies avec une sauce miso épicée, lime, oignons verts et graines de sésame.
L'accord parfait : la Blanche. 🍷

CROUSTILLES & TREMPETTE 16,95

Trempette crèmeuse aux oignons caramélisés et à l'ail confit, gratinée et servie avec des tortillas de maïs.
L'accord parfait : la Blonde. 🌿 🍷

AILES DE POULET (8) 19,45

Assaisonnement au choix : Miso-érable, BBQ à la bière ou Buffalo. **Extra sauce ranch +1,50 \$**
L'accord parfait : la Blonde.



ENTRE DEUX PAINS

Servi avec salade de chou crémeuse ou frites

REPLACEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT PAR :

Des frites à la bière, des frites de patates douces ou une poutine +4 \$
Une salade maison ou César +3 \$

POUR LES BURGERS :

Remplacez par une galette végétarienne +1 \$
Remplacez par un pain sans gluten +2 \$

BURGER SIGNÉ 3 BRASSEURS 23,25

Pain brioché, galette de bœuf, bacon fumé, laitue, tomates, oignons, sauce à l'érable et à la bière maison et Gouda fumé.
L'accord parfait : l'Ambrée. ★

BURGER DU BERGER 25,95

Pain brioché, galette de bœuf, chutney bacon-canneberge, fromage de chèvre, roquette, glaçage balsamique.
L'accord parfait : la Blanche.

BURGER SMASH BACON ET FROMAGE 23,75

Pain brioché, galettes de bœuf smash (2), bacon fumé, oignons, cornichons sucrés, sauce signature et fromage jaune et Gouda fumé.
L'accord parfait : l'IPA.

BURGER HALLOUMI 22,95

Pain brioché, halloumi grillé, oignons et zucchini grillés, salade mesclun, pesto aux tomates séchées. L'accord parfait : la Blanche. 🌿

SANDWICH POULET ET AVOCAT 26,95

Pain ciabatta, poulet grillé, bacon fumé, avocat, tomates, laitue et mayonnaise. **Nouvelle recette** L'accord parfait : l'IPA.

SMOKED MEAT 27,75

Pain au levain, poitrine de bœuf fumée, sauce maison et cornichon.
L'accord parfait : l'IPA. 🍷

LE COIN DES SALADES

CÉSAR AU POULET GRILLÉ 24,95

Poulet grillé, bacon fumé, laitue romaine, vinaigrette crèmeuse à l'ail, fromage asiago et croûtons maison. **Remplacez le poulet grillé par du poulet frit +1,95 \$.** L'accord parfait : la Blonde.

ELLE SE PREND POUR UNE NIÇOISE 23,45

Effiloché de jambon braisé à la bière, œuf, tomates, carottes, oignons, vinaigrette douce à la moutarde. L'accord parfait : l'Ambrée.

LA CUEILLETTE GOURMANDE 24,95

Courge, choux de Bruxelles, pommes de terre grelots croustillantes, fromage de chèvre, oignons marinés, vinaigrette à la sauge et au miel.
L'accord parfait : la Blanche. 🌿 🍷

POKÉ CHOIX DE SAUMON 26,25 POULET 25,25

Salsa mangue-concombre, carottes, edamame, radis, avocat, oignons verts, vinaigrette au sésame et mayonnaise épicée, sur un lit de riz à sushi. L'accord parfait : l'IPA 🍷

À CONTRE-COURANT 29,95

Pavé de saumon, betterave, fenouil, poire, radis, oignon mariné, noix de Grenoble. L'accord parfait : la Blanche. 🍷



POUTINES

AUTHENTIQUE Frites 15,95 Frites à la bière 20,95

Frites, sauce poutine à la bière maison et fromage en grains. **Ajoutez du bacon +2,50 \$**
L'accord parfait : la Blonde.

FORESTIÈRE Frites 22,95 Frites à la bière 27,95

Champignons grillés, fromage de chèvre, huile de truffe, persillade, frites, sauce poutine à la bière maison, fromage en grains.
L'accord parfait : l'Ambrée.

MONTREALAISE Frites 23,75 Frites à la bière 28,75

Poitrine de bœuf fumé, cornichons, frites, sauce poutine à la bière maison, fromage en grains. L'accord parfait : l'IPA. 🍷

DE L'OUEST Frites 25,75 Frites à la bière 30,75

Bison braisé, oignons frits, frites, sauce poutine à la bière maison, fromage en grains. L'accord parfait : l'IPA. 🍷

FLAMMEKUECHES

LILLOISE 21,45 • TARTI-FLAMM 10,45

Joue de porc fumée, oignons caramélisés, champignons, sauce Flamm maison, fromage suisse et mozzarella.

L'accord parfait : l'Ambrée. ★

JAMBON BRAISÉ 22,75 • TARTI-FLAMM 11,75

Effiloché de jambon braisé à la bière, oignons caramélisés, champignons grillés, fromage suisse et mozzarella, sauce Flamm maison, huile de thym et ail grillé. L'accord parfait : l'Ambrée.

POULET BBQ 22,45 • TARTI-FLAMM 11,95

Poulet effiloché, bacon fumé, poivrons rôtis, oignons, sauce BBQ à la bière maison, fromage cheddar et mozzarella. Garni de crème sure.

L'accord parfait : l'IPA.

CAPRINI 21,75 • TARTI-FLAMM 10,95

Tomates séchées, oignons rouges, poivrons rôtis, roquette, sauce Flamm maison et fromage de chèvre. L'accord parfait : la Blanche. 🌿

CARNIVORE 21,95 • TARTI-FLAMM 10,95

Bacon fumé, pepperoni, saucisse émietée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromage cheddar et mozzarella.

L'accord parfait : l'IPA.

CARBONARA 21,25 • TARTI-FLAMM 11,45

Joue de porc braisée, crème de parmesan, oignons rouges, fromage suisse et mozzarella, jaune d'œuf. Remplacez la joue de porc par du poulet effiloché. L'accord parfait : la Blonde. 🍷



NOS PLATS BRASSERIES

SAUCISSE DE TOULOUSE 21,95

Saucisse de porc sur tombée d'oignons. Servie avec crostinis.

L'accord parfait : la Blanche. 🍷

PARMENTIER DES PRAIRIES 31,95

Parmentier de bison et de jambon braisé à la bière, oignons caramélisés et purée de pommes de terre. Servi avec salade maison.

L'accord parfait : l'IPA. 🍷

TARTARE DE SAUMON 32,45

Saumon assaisonné de câpres, cornichons, persil, ciboulette, échalotes, sauce crémeuse au concombre, zeste de citron.

Servi avec frites et crostinis. L'accord parfait : la Blanche.

TARTARE DE BŒUF 33,45

Bœuf assaisonné de câpres, cornichons, persil, ciboulette, échalotes, sauce classique légèrement relevée. Servi avec frites et crostinis.

L'accord parfait : la Blonde.

FISH & CHIPS À LA BIÈRE 2 mcx. 20,95 3 mcx. 25,95

Filet de morue croustillant, panure maison à la bière, sauce tartare, citron, frites et salade de chou. L'accord parfait : la Blonde. ★

CÔTES LEVÉES FAÇON 3 BRASSEURS 31,95

Côtes levées de dos laquées à la sauce BBQ à la bière maison. Servies avec salade de chou et frites. L'accord parfait : l'Ambrée. ★

PÂTES À LA CARBONARA REBELLE 25,45

Pappardelles fraîches, crème de parmesan, joue de porc braisée, chips de choux de Bruxelles, huile au thym et à l'ail confit. Remplacez la joue de porc par du poulet effiloché.

L'accord parfait : la Blanche. 🍷

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 32,95

Filet de saumon grillé, purée de pommes de terre, carottes glacées au miel, haricots rôtis, sauce hollandaise, câpres frites, huile à l'ail rôti et au thym. L'accord parfait : la Blanche.

JARRET DE PORC 37,45

Jarret de porc braisé dans notre bière Blonde. Servi avec purée de pommes de terre et légumes. L'accord parfait : la Blonde.

BAVETTE SAUCE AU POIVRE 39,95

Bavette de bœuf assaisonnée et grillée, sauce au poivre. Servie avec frites et salade maison. Nouvelle recette L'accord parfait : la Blonde.

CHOUCRUTE TRADITIONNELLE 25,95

Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute à la bière et pommes de terre. L'accord parfait : la Blonde.

CHOUCRUTE ROYALE 49,95

Jarret de porc, saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute à la bière et pommes de terre.

L'accord parfait : la Blonde. ★

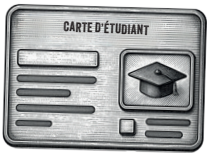


VOTRE FIDÉLITÉ MÉRITE UNE RÉCOMPENSE,
RECEVEZ 4 % DE REMISE EN ARGENT !

J'EN PROFITE !



15% DE RABAIS*
SUR LA NOURRITURE



EN TOUT TEMPS
POUR LES ÉTUDIANTS*

*Sur présentation d'une
carte d'étudiant valide.

GROUPES & ÉVÉNEMENTS



5@7 CORPORATIF,
SOIRÉES DE FIN D'ANNÉE,
ACTIVITÉS D'ENTREPRISE,
ÉVÉNEMENTS FESTIFS,
VEZ EN GROUPE!

LE LIEU IDÉAL POUR DES GROUPES JUSQU'À 500 PERSONNES !

POUR RÉSERVER
www.3brasseurs.ca
ou numérisez:



COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY DU BRASSEUR 9,45

Bière Blonde, cocktail de tomates, sauce Cholula et Worcestershire.

BIÈRJITO FRAISE 11,45

Bière Blanche, rhum, purée de fraises, lime et menthe.

BIÈRQUIRI 12,45

Bière Blanche, vodka à la lime, purée de mangue, jus de lime et glace pilée.

BIÈRGARITA 14,45

Bière Blanche, tequila, triple sec, fraises, jus de lime et sirop de miel.

MONACO 9,25

Bière Blonde, grenadine et Sprite.

SPRITZ À LA BIÈRE 13,50

Bière Blanche, Aperol , jus d'orange et de citron.

COCKTAILS

SPRITZ À LA PÊCHE 15,95

Vin blanc, Aperol, purée de pêche, jus de citron et Sprite.

DIABLO BLEU 14,95

Vodka, schnapps aux pêches, curaçao bleu et Sprite.

MARGARITA ÉPICÉE 15,95

Tequila, triple sec, nectar d'agave, jus de lime et garni de tranches de jalapeño.

PURPLE RAIN 15,95

Vodka, liqueur de pêche, curaçao bleu, jus de canneberge et Sprite.

ANANAS PÉTILLANT 14,45

Gin, Aperol, vin blanc, jus d'ananas et Sprite.

MOJITO MANGUE ET MENTHE 14,45

Purée de mangue, rhum, liqueur de banane, lime, menthe et soda.

ESPRESSO MARTINI 15,95

Vodka, liqueur de café et espresso.

SANGRIAS

Verre 12,95 Méga Verre 23,95 Pichet 35,95

SANGRIA DU BRASSEUR

Bière ambrée, triple sec, schnapps aux pêches, jus d'orange et Sprite.

TRADITIONNELLE

Vin rouge ou blanc, triple sec, schnapps aux pêches, liqueur de melon, jus d'orange et Sprite.

SAPHIR

Vin blanc, curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas et Sprite.

FIREBALL

Vin rouge, Fireball , nectar de pêche, purée de mangue et soda gingembre.

DÉSERT ROSE

Vin rosé, vodka, liqueur de litchi, sirop de fraise fait maison et Sprite.



VINS, ETC. MOUSSEUX

PROSECCO, SANTA MARGHERITA

6 oz 13,25 Bouteille 750 ml 53,50
Vénétie, Italie • 11,5 % • Sucre : 11 g/L.

CIDRE

SOMERSBY 9,25

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

ROSÉ

PINK PINOT GRIGIO IGT, FOLONARI

6 oz 10,75 9 oz 15,75 Bouteille 750 ml 44,50
Trentino, Italie • 11,5 % • Sucre : 8 g/L.

BLANC

CHARDONNAY, PELLER ESTATES

6 oz 8,50 9 oz 12,50
Niagara, Canada • 13 % • Sucre : 5 g/L.

CHENIN BLANC, ROBERTSON

6 oz 9,25 9 oz 13,25 Bouteille 750 ml 36,50
Afrique du Sud • 13 % • Sucre : 6 g/L.

SAUVIGNON BLANC, LA MULAS

6 oz 10,75 9 oz 15,75 Bouteille 750 ml 44,50
Chili • 13 % • Sucre : 2 g/L (organique).

PINOT GRIGIO DOC, BOLLA

6 oz 12,75 9 oz 19,25 Bouteille 750 ml 50,50
Vénétie, Italie • 12% • Sucre : 5 g/L.

SAUVIGNON BLANC, VILLA MARIA

6 oz 13,75 9 oz 20,25 Bouteille 750 ml 52,50
Nouvelle-Zélande • 12,5 % • Sucre : 5 g/L.

ROUGE

CABERNET/MERLOT, PELLER ESTATES

6 oz 8,50 9 oz 12,50
Niagara, Canada • 13 % • Sucre : 4 g/L

MONTECILLO, RIOJA CRIANZA

6 oz 10,75 9 oz 15,75 Bouteille 750 ml 44,50
Espagne • 13,5 % • Sucre : 2 g/L

MALBEC RESERVE, TRAPICHE

6 oz 10,75 9 oz 15,75 Bouteille 750 ml 44,50
Argentine • 13,5 % • Sucre : 3 g/L

VALPOLICELLA CLASSICO DOC, FOLONARI

6 oz 12,50 9 oz 17,50 Bouteille 750 ml 48,50
Vénétie, Italie • 12,5 % • Sucre : 4 g/L.

CABERNET SAUVIGNON, TORRES GRAN CORONAS

6 oz 13,50 9 oz 19,75 Bouteille 750 ml 52,50
Espagne • 14 % • Sucre : 3 g/L.

- 15 \$ SUR LES
BOUTEILLES DE VINS **



Les dimanches
toute la journée

BREUVAGES

BOISSONS GAZEUSES 4,50 Coca-ColaMC, Coke ZeroMC,
SpriteMC, soda gingembre Canada DryMC, soda, thé glacé FuzeMC.



JUS 5,50

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

EAU MINÉRALE NATURELLE SAN BENEDETTO 7,95

750 ml

EAU PÉTILLANTE SAN BENEDETTO 7,95 750 ml

SAN PELLEGRINO 5,50 Limonata ou aranciata.

FEVER-TREE 6,00 Limonade sicilienne, bière au gingembre.

MOCKTAILS

EXPLOSION AUX FRUITS 8,45

Purée de mangue, soda, jus de canneberge, ananas et citron vert.

GEORGIA 8,45

Jus de citron vert, Sprite, nectar de pêche et purée de petits fruits.

ROSEBERRY MULE 8,95

Mûres fraîches, romarin, jus de citron vert, sirop de miel et bière au gingembre Fever-Tree.

PÉTILLANT BLEUET-CITRON 8,45

Bleuets frais, jus de citron, sirop de miel et soda.

RUBY CITRUS FIZZ 8,45

Purée de fraise, jus de pamplemousse rose, jus de citron et soda.

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



LES MEILLEURES PRATIQUES
EN AQUACULTURE POUR
LA PROTECTION DES OCÉANS

POULET CANADIEN
ET BŒUF DU QUÉBEC

NOUS CHOISISSONS
DU CAFÉ ET THÉ
ÉQUITABLE

NOS GAZETTES SONT
IMPRIMÉES SUR
DU PAPIER RECYCLÉ

SHOOTER
fireball



5 \$
EN TOUT
TEMPS

L'achat de boissons alcoolisées est réservé aux personnes majeures. La modération a bien meilleur goût. **Numérisez le QR code pour découvrir la liste des allergènes.** 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 jumelé à aucune autre offre ou promotion. Seuls certains articles sont inclus dans la promotion, demandez à votre serveur.euse pour plus de détails. †Viandes crues. **Seuls certains articles sont inclus dans la promotion.



ZONE FSC QUADRI-
SCAN