



# INFO ALLERGIES





# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENTRÉES	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>MINI BURGERS</b>	●	●			●	●	●	●	●		●				●		●
• Galettes de Bœuf																	
• Fromage Jaune	●				●												
• Laitue / Tomate																	
• Bacon															●		
• Oignons Rouges																	●
• Cornichons à l'Aneth																	
• Sauce 3B Burger		●							●								●
• Petits Pains	●	●			●	●	●	●			●						
<b>CALAMARS</b>		●	M	●		●	M	M	M	M						●	●
• Calamars Panés		M	M	●		●	M	M	M	M						●	●
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Aïoli au Citron		●														●	
• Quartier de Citron / Persil																	
<b>CAMEMBERT</b>	●	M			M	●	M	M	M	●	M			●	●	●	●
• Camembert	●																
• Romarin																	
• Crostini	M	M			M	●	M		M		M						
• Miel au Bière						●							●				
• Prosciutto																	
• Purée d'Ail Rôti																●	
• Confiture de Bacon	●				M	●		M	M	●			●	●	●	●	●
<b>MINI SANDWICHS AU POULET</b>	●	●			●	●	●	●	●		●			●		●	●
• Bouchées au Poulet					●	●										●	●
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Fire Barn Moutarde au Miel									●								
• Sauce Mayo à la Moutarde		●				●			●				●				
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Laitue Romaine																	
• Petits Pains	●	●			●	●	●	●			●						

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés.



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENTRÉES	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>AILES DE POULET - BBQ</b>	●	M	●	●	●	●		●	●					●		●	●
• Ailes de Poulet	M	M			●	M			M								
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• 3B Sauce BBQ	●		●	●		●		●	●					●		●	●
<b>AILES DE POULET – INFERNO</b>	M	M			●	●			M							●	●
• Ailes de Poulet	M	M			●	M			M								
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Sauce d'Ailes																●	
• Oignons Verts																	●
<b>NACHOS</b>	●				M	●		M	M					●		●	●
• Nacho Chips						M											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Fromages Cheddar & Mozzarella	●																
• Pico de Gallo / Oignons Verts																	●
• Olives Noirs																	
• Sauce au Fromage	●				M	●		M	M					●		●	●
• Crème Sure	●																
• Salsa																●	●
• Ajout – Guacamole																●	●
• Ajout – Poulet Effiloché																●	●
• Ajout – Porc Effiloché						●								●		●	●
<b>SOUPE À L'OIGNON</b>	●	●			●	●	M	●	M		M					●	●
• Soupe à l'Oignon	●	●			●	●		●									●
• Croûtons	M	M			M	●	M		M		M					●	
• Fromages Gouda Fumé / Suisse / Mozzarella	●																
<b>BRETZEL</b>	●				M	●	M	M	M					●		●	●
• Bretzel					M	●	M										
• Beurre	●																
• Sauce au Fromage	●				M	●		M	M					●		●	●
• Sauce Moutarde au Miel						●			●					●			

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>BOUCHÉES APÉRO</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>BOUCHÉES POULET FROMAGE</b>	●	●			●	●						●				●	●
• Bouchés Poulet & Fromage	●				●	●						●				●	●
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Mayp Épicée		●				●										●	
• Oignons Verts																	●
<b>FRITES –TOUTE GARNIE</b>	●	●				●								●	●	●	●
• Frites						M											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Crème Sure	●																
• Bacon															●		
• Oignons Verts																	●
• Mayonnaise au Bacon		●				●							●	●	●	●	
<b>FRITES – RANCH</b>		●				●			●					●		●	●
• Frites						M											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Ranch Seasoning		●														●	●
• Mayo Ciboulette et Moutarde		●							●				●				●
<b>FRITES - TRUFFE</b>	●	●				●		●								●	
• Frites						M											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Asiago Cheese	●																
• Aioli à la Truffe		●						●	●							●	
<b>FRITES MAXI</b>		●			M	●		●	●					●			
• Frites Maxi					M	●								●			
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Mayo Dijon		●						●	●								
<b>BÂTONNETS DE MOZZARELLA</b>	●				●	●										●	
• Bâtonnets de Mozzarella	●				●	●											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Sauce Tomate à l'Ail																●	

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>RONDELLES D'OIGNON</b>	●				M	●		M	M					●	●		●
• Rondelles d'Oignon						●											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Maple Beer Sauce	●				M	●		M	M					●			
• Bacon															●		
• Piments Forts																	
• Oignons Verts																	●
<b>CORNICHONS PANÉS</b>	●	●				●		●	●							●	
• Cornichons Panés	●					●										●	
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Mayo Dijon		●						●	●								
<b>CHOU-FLEUR SUCRE ET ÉPICE</b>	●					●										●	
• Chou-Fleur Panés	●					●											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Sauce Chili Douce																●	
<b>Frites de Patates Douces</b>		●				●										●	
• Frites de Patates Douces						M											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Mayo Épicé		●				●										●	

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>BURGERS &amp; SANDWICHES</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>BURGER 3 BRASSEURS</b>	●	M			M	●	M	M	M					●	●		●
• Galette de Boeuf																	
• Sauce Ambrée	●				M	●		M	M					●			
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Bacon															●		
• Laitue/ Tomates																	
• Oignons Rouges																	●
• Pain à Hamburger	M	M				●	M										
<b>BURGER BACON &amp; FROMAGE</b>	●	M			●	●	M	●	●						●		●
• Galette de Boeuf																	
• Moutarde Jaune									●								
• Ketchup								●									
• Fromage Jaune	●				●												
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Bacon															●		
• Oignons Réhydratés																	●
• Cornichons à l'Aneth																	
• Pain à Hamburger	M	M				●	M										
<b>BURGER BACON CONFIT</b>	●	●			M	●	●				M				●		●
• Galette de Bœuf																	
• Fromage Cheddar Blanc	●																
• Bacon Confit															●		●
• Oignons Caramélisés																	●
• Laitue		●															
• Œuf	M	●			M	●	●				M						
<b>BURGER TRADITION</b>	M	●				●	M		●								●
• Galette de Boeuf																	
• Laitue/ Tomates / Cornichons																	
• Oignons Rouges																	●
• Sauce 3B Burger		●							●								●
• Pain à Hamburger	M	M				●	M										

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>BURGERS &amp; SANDWICHS</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>BURGER MUNICH</b>	●	●			M	●	M	M	●					●	●		
• Galette de Boeuf																	
• Fromage Maître Jules	●																
• Saucisse Oktoberfest	●					●									●		
• Choucroute à la Bière						●							●				
• Mayonnaise à la Moutarde		●				●		●					●				
• Pain Bretzel					M	●	M	M									
<b>SANDWICH GRILLED CHEESE</b>	●	M				●	M									●	●
• Fromage Maître Jules	●																
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Beurre	●																
• Bread French Sliced	M	M				●	M										
• Bisque de Tomate	●					●										●	●
<b>SANDWICH SUPÊME</b>	●	M				●	M								●	●	●
• Fromage Maître Jules	●																
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Fromage Bleu	●																
• Bacon Confit														●			●
• Beurre	●																
• Pain Français	M	M				●	M										
• Bisque de Tomate	●					●										●	●
<b>SANDWICH POULET ÉPICÉ</b>	●	●		M	●	●	●	●	●							●	●
• Poulet Croustillant	M	M			●	●											
• Sauce Frank's Buffalo																●	
• Salade de Chou		●							●								●
• Cornichons Sucrés									M								
• Sauce Signature		●						●	●							●	●
• Pain de Pommes de Terre	●	M		M	M	●	●	●	M								

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés





# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>FRENCH DIP</b>	●	●				●	M								●	●	●
• Rosbif															●	●	●
• Pain Baguettine	M	M				●	M										
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Mayo aux Oignons Grillés		●															●
• Jus															●	●	●
<b>SANDWICH POULET &amp; GAUFRES</b>	M	●			●	●									●		
• Gaufres		●			●	●											
• Poulet Croustillant	M	M			●	●											
• Mayonnaise		●													●		
• Bacon																	
• Tomates																	
• Laitue																	
<b>HOT DOG DOUBLE PORC</b>	●	M	●	●		●	M	●	●					●	●	●	●
• Saucisse Oktoberfest	●					●									●		
• Porc Effiloché						●									●	●	●
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Sauce 3B BBQ	●		●	●		●		●	●					●	●	●	
• Oignons Frits						●										●	
• Pain aux Graines de Pavot	M	M				●	M										

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés





# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>SIDES</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>Frites</b>						●											
• Frites						M											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Choix – Dijon Mayonnaise		●						●	●								
• Choix - Ketchup								●									●
<b>Frites de Patates Douces</b>						●											
• Frites de Patates Douces						M											
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
<b>Frites Maxi</b>						●							●				
• Frites Maxi						●							●				
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
<b>Salade de Chou</b>		●							●								●
• Carottes / Chou Vert																	
• Oignons Verts																	●
• Vinaigrette de Salade de Chou		●							●								
<b>Salade Maison</b>						●		●					●		●	●	
• Laitue / Légumes																	
• Oignons Rouges																	●
• Vinaigrette						●		●					●			●	●
<b>Salade César</b>	●	●	●		M	●	M		M		M			●	●		
• Laitue Romaine																	
• Vinaigrette César	●	●	●													●	
• Croûtons	M	M			M	●	M		M		M					●	
• Bacon														●			
• Fromage Asiago	●																
<b>Poutine</b>	●	M	M	M	●	●		●	M							●	●
• Frites						M										●	●
• Huile à Friteuse (Canola)						●											
• Fromage en Grains	●																
• Sauce Poutine	M	M	M	M	●	M		●	M							●	●

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>FLAMMEKUECHES &amp; TARTI-FLAMMS</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>5 FROMAGES</b>	●	●				●								●			●
• Pâte à Flamm						●											
• Mayo aux Oignons Grillés		●															●
• Fromage Maître Jules	●																
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																
• Fromage Gouda Fumé	●																
• Fromage Bleu	●																
• Oignons Caramélisés																	●
• Sauce Miel au Bière						●								●			
• Ciboulette																	●
<b>POULET BBQ</b>	●		●	●		●		●	●					●	●	●	●
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce 3B BBQ	●		●	●		●		●	●					●		●	●
• Poulet Effiloché																	
• Fromages Cheddar & Mozzarella	●																
• Poivrons Rouges Rôtis																	
• Oignons Rouges / Oignons Verts																	●
• Bacon															●		
• Crème Sure	●																
<b>BRAISÉE</b>	●					●			●						●	●	●
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Moutarde à l'Ancienne	●								●								
• Porc Effiloché						●									●	●	●
• Choux de Bruxelles au Bacon															●		●
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																
• Fromage Gouda Fumé	●																

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>FLAMMEKUECHES &amp; TARTI-FLAMMS</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>CARNIVORE</b>	●				M	●		M	M						●	●	●
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Tomate à l'Ail																●	
• Fromages Cheddar & Mozzarella	●																
• Pepperoni					M										●		
• Bacon															●		
• Saucisse Italienne					M			M	M						●	M	M
• Oignons Caramélisés																	●
<b>LÉGUME GRILLÉS &amp; FROMAGE DE CHÈVRE</b>	●					●		●								M	●
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Crémeuse au Pesto	●															M	
• Tomates Séchées								●									
• Oignons Rouges Grillés																	●
• Courgette																	
• Poivrons Rouges Rôtis																	
• Fromage de Chèvre	●																
• Roquette																	
• Réduction Balsamique								●									
<b>LILLOISE</b>	●					●									●	M	●
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Flamm	●																
• Joue de Porc Fumé															●	M	M
• Champignons Sautés																	
• Oignons Caramélisés																	●
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>FLAMMEKUECHES &amp; TARTI-FLAMMS</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUE	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>LONDONIENNE</b>	●					●									●	●	●
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Poblano	●															●	●
• Rosbif															●	●	●
• Champignons Sautés																	
• Oignons Caramélisés																	●
• Poivrons Verts																	
• Fromages Cheddar & Mozzarella	●																
<b>PEPPY</b>	●				M	●									●	●	
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Tomate à l'Ail																●	
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																
• Pepperoni					M										●		
<b>PESTO &amp; ARTICHAUT</b>	●					●		●	●							●	●
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Crèmeuse au Pesto	●															M	
• Tomates Séchées								●									
• Artichauts / Olives Kalamata																	
• Oignons Rouges																	●
• Fromages Suisse & Mozzarella	●																
• Fromage Feta	●																
• Pesto aux Tomates Séchées								●	●							●	
• Pesto au Basilic																	
• Persil																	

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

SALADES	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>CÉSAR</b>	●	●	●		M	●	M		M						●	●	
• Laitue Romaine																	
• Vinaigrette César	●	●	●													●	
• Croûtons	M	M			M	●	M		M		M					●	
• Bacon															●		
• Fromage Asiago	●																
• Ajout – Poulet Grillé																	
• Ajout – Poulet Croustillant	M	M			●	●											
<b>LYONNAISE</b>	M	●			M	●	M	●	●		M			●	●	●	●
• Roquette / Chicorée																	
• Joue de Porc Fumé															●	M	M
• Croûtons	M	M			M	●	M		M		M					●	
• Oignons Rouges / Ciboulette																	●
• Vinaigrette Lyonnaise								●	●				●				●
• Œufs "Jammy"		●															
<b>HIVERNALE</b>	●					●	●		●	●	●			●	●	●	●
• Roquette / Chicorée																	
• Courges Musquées Rôtis																●	●
• Choux de Bruxelles Rôtis																●	
• Pommes																	
• Bacon															●		
• Oignons Rouges																	●
• Noix Pralines						●				●	●						
• Cran Raisins																	
• Vinaigrette Hivernale							●		●				●				●
• Fromage Bleu	●																

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

<b>POUTINES</b>	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>TRADITIONELLE</b>	●	M	M	M	●	●		●	M							●	●
• Frites						M										●	●
• Huile à Friteuse (Canola)						●											
• Fromage en Grains	●																
• Sauce Poutine	M	M	M	M	●	M		●	M							●	●
<b>CARBONADE</b>	●	M	M	M	●	●		●	●						●	●	●
• Frites						M										●	●
• Huile de Friteuse (Canola)						●											
• Fromage en Grains	●																
• Sauce Poutine	M	M	M	M	●	M		●	M							●	●
• Carbonade	●				●	●		●	●					●	●	●	●
• Persil																	

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

PLATS BRASSERIE	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>CARBONADE</b>	●	M			●	●	M	●	●		M				●	●	●
• Carbonade	●				●	●		●	●						●	●	●
• Frites						●											
• Pain Baguette	M	M			M	●	M		M		M						
<b>PARMENTIER</b>	●			●	●	●		M	M				●			●	●
• Parmentier	●			●	●	●							●			●	●
• Purée de Pommes de Terre au Fromage	●				M			M	M							●	●
• Fromages Cheddar & Mozzarella	●																
• Persil																	
<b>FISH &amp; CHIPS</b>	●	●	●		●	●	●		●				●				●
• Morue			●														
• Panure à la Bière	●				●	●	●		●				●				
• Frites						●											
• Salade de Chou		●							●								●
• Sauce Tartare		●			●				●								●
<b>JARRET DE PORC</b>	●				●	●		●	M				●	●	●	●	●
• Jarret de Porc / Jus de Porc	●				●	●		●					●	●	●	●	●
• Purée de Pommes de Terre	●				M			M	M							●	●
• Haricots Verts																	
• Persil																	
<b>STEAK FRITES</b>	●				M	●		M	M				●	●			●
• Bifteck New York																	
• Frites						●											
• Beurre au Bacon à l'Érable	●				M	●		M	M				●	●			●
<b>CHOUROUTE TRADITIONNELLE</b>	●				M	●		M	M				●	●	M	M	
• Choucroute à la Bière						●							●				
• Saucisse Oktoberfest	●					●									●		
• Saucisse Toulouse					M			M	M					●	M	M	
• Jambon																	
• Pommes de Terre																	

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés





# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

DESSERTS	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>GATEAU AU FROMAGE A LA CROUSTADE AUX POMMES</b>																	
• Gâteau au Fromage																	
• Pommes Caramélisées	●																
• Biscuits à l'Avoine					●	●				M							
<b>DÉCADENT</b>	●	●			●	●		M	M				●				
• Poêle Brownie avec morceaux de biscuits aux brisures de chocolat	●	●			●	●		M									
• Crème Glacée à la Vanille	●																
• Sauce Caramel à la Bière	●				●			M	M				●				
<b>BEIGNETS</b>	●	●			●	●		M	M		M		●				
• Beignets au Chocolat	●	●			●	●					M						
• Beignets aux Petits Fruits	●	●			M	●					M						
• Sauce Caramel à la Bière	●				●			M	M				●				
<b>TARTELETTE ÉRABLE &amp; BIÈRE AMBRÉE</b>	●	●			●	●		M	M	●	●		●				
• Tartelette Érable	●	●			M	●		M		M			●				
• Brittle	●					●				●	●						
• Sauce Caramel à la Bière	●				●			M	M				●				
<b>GAUGRE - CHOCOLAT</b>	●	●			●	●					●						
• Gaufre		●			●	●											
• Crème Glacée à la Vanille	●																
• Glaçage au Chocolat	●																
• Skor	●				●						●						
<b>GAUFRE - FRAISES</b>	●	●			●	●				M							
• Gaufre		●			●	●											
• Crème Glacée à la Vanille	●																
• Glaçage aux Fraises	●																
• Biscuits à l'Avoine					●	●				M							

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENFANTS	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MON OSIDIQUE	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>BOUCHÉES AU POULET</b>					●	●										●	●
• Bouchées au Poulet					●	●										●	●
• Miel																	
<b>FLAMM FROMAGE</b>	●					●										●	
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Tomate à l'Ail																●	
• Fromages Cheddar & Mozzarella	●																
<b>SANDWICH POULET</b>	●	●		M	●	●	●	●	M								
• Poulet Croustillant	M	M			●	●											
• Laitue																	
• Mayonnaise		●															
• Pain Pommes de Terre	●	M		M	M	●	●	●	M								
<b>FROMAGE FONDU</b>	●	M			●	●	M										
• Pain Français	M	M				●	M										
• Beurre																	
• Fromage Jaune	●				●												
<b>POULET GRILLÉ</b>																	
• Poitrine de Poulet																	
<b>FLAMM PEPPERONI</b>	●				M	●									●	●	
• Pâte à Flamm						●											
• Sauce Tomate à l'Ail																●	
• Fromages Cheddar & Mozzarella	●																
• Pepperoni					M										●		
<b>MINI CHEESEBURGERS</b>	●	●			●	●	●	●			●						
• Galettes de Bœuf																	
• Laitue/ Tomates																	
• Petits Pains	●	●			●	●	●	●			●						
• Fromage Jaune	●				●												

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés



# INFO ALLERGIES

Le tableau suivant présente les allergies et les sensibilités alimentaires courantes. Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire particulier, s'il vous plaît regardez à travers la rangée supérieure pour le localiser. Tout article de 3 Brasseurs contenant cet allergène montrera un point rond dans cette colonne. S'il vous plaît, demandez des précisions si vous avez du mal à lire ou à comprendre cette grille.

ENFANTS	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	ŒUFS ET SOURCES D'ŒUFS	POISSON	CRUSTACÉS	SOJA	BLÉ ET SOURCES DE BLÉ	GRAINES DE SÉSAME OU L'HUILE	SULFITES	GRAINES DE MOUTARDE OU L'HUILE DE MOUTARDE	ARACHIDES ET SOURCES D'ARACHIDES	NOIX ET LEURS DÉRIVÉS	GMS- GLUTAMATE MONOSODIQUÉ	PROTÉINE DE SOJA OU DE BLÉ HYDROLYSÉE	ALCOOL	PORC	AIL	OIGNONS
<b>MINI HAMBURGERS</b>	●	●			●	●	●	●			●						
• Galettes de Bœuf																	
• Laitue/ Tomates																	
• Petits Pains	●	●			●	●	●	●			●						
<b>POUTINE</b>	●	M	M	M	●	●		●	M							●	●
• Frites						M										●	●
• Huile à Friteuse (Canola)						●											
• Fromage en Grains	●																
• Sauce Poutine	M	M	M	M	●	M		●	M							●	●

ENFANTS DESSERTS	MILK & MILK PRODUCTS	EGG & EGG SOURCES	FISH	SHELLFISH	SOY	WHEAT & GLUTEN SOURCES	SESAME SEEDS OR OIL	SULPHITES	MUSTARD SEEDS OR OIL	PEANUTS & PEANUT SOURCES	TREE NUTS & THEIR DERIVATIVES	MSG	HYDROLYZED SOY OR WHEAT PROTEIN	ALCOHOL	PORK	GARLIC	ONIONS
<b>BISCUITS À L'AVOINE</b>					●	●				M							
• Biscuits à l'Avoine					●	●				M							
<b>SORBET</b>	M				●												
• Sorbet	M				●												
<b>SUNDAE</b>	●				●			●									
• Crème Glacée à la Vanille	●																
• Crème Fouettée	●				●												
• Sauce Chocolat	●				●												
• Cerise au Marasquin								●									

3 Brasseurs ne peuvent pas contrôler ou éliminer la possibilité de contamination croisée dans nos restaurants ou dans les produits qui vous sont fournis par notre fournisseur; par conséquent, nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des sensibilités particulières ou des allergies à tous les aliments ou boissons fournis par nos restaurants. Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît parlez au gestionnaire.

M = Peut contenir des traces d'allergène, car cet ingrédient est fabriqué dans une usine où des produits contenant cet allergène sont également préparés

