

LA GAZETTE

MONTREAL • QUEBEC

TORONTO • OTTAWA

3BRASSEURS.CA

Suivez-nous!  

AUTOMNE • HIVER 2023

NUM. 037



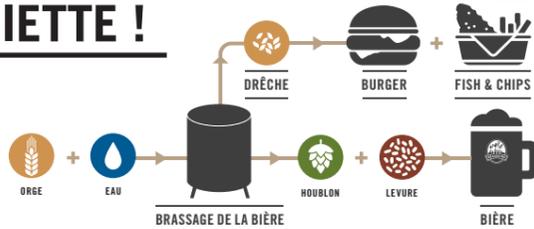
Retrouvez dans tous vos bons moments nos bières traditionnelles, expérimentales et sans alcool. Disponibles en restaurant ou en supermarché pour les connaisseurs comme les amateurs. Nous sommes fiers de vous offrir des bières écoresponsables et fabriquées à partir de malt canadien.

DE LA DRÊCHE DANS VOTRE ASSIETTE !

DRÊCHE REVALORISÉE

Qu'est-ce que la drêche ? C'est un résidu de brassage provenant de l'orge qui est utilisé lors de la production de la bière.

En collaboration avec Still Good, nous revalorisons la drêche en la transformant en farine qui est ensuite utilisée dans la confection de nos pains burger et dans la panure de nos fish & chips à la bière.



BIENVENUE AUX GROUPES !

Nous avons élaboré des menus spéciaux qui sauront répondre aux besoins des groupes de toute taille. Que ce soit pour vos célébrations des Fêtes, un anniversaire ou une activité d'équipe, vous êtes assurés de passer de bons moments.

NOUS POUVONS CRÉER UNE OFFRE SUR MESURE POUR VOUS!



MENUS SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR LES GROUPES



ESPACES PRIVÉS, ÉCRANS ACL ET WIFI GRATUIT



VISITE DE NOTRE MICROBRASSERIE SUR PLACE

PROGRAMME DE RÉCOMPENSES 3 BRASSEURS

DÉGUSTATION GRATUITE CHAQUE 1^{ER} JEUDI DU MOIS À 17H

La bière du moment est brassée en édition limitée chaque mois, selon un thème cinématographique. Ne manquez pas notre rendez-vous mensuel pour rencontrer votre brasseur ! Profitez de votre invitation exclusive pour la découvrir.

PAS ENCORE MEMBRE ?

Inscrivez-vous à partir de notre nouvelle application mobile.

Téléchargez-la, c'est gratuit.



Cadeau de bienvenue & cadeau pour votre anniversaire



Argent 3 Brasseurs cumulé à chaque achat



Plus de visites = plus de récompenses



Argent Freebees dans différents commerces partenaires

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 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



Nous offrons l'eau de source Eska, naturellement filtrée au Québec par les roches glaciaires de l'esker, pour un goût des plus purs et frais.



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

BIENVENUE CHEZ 3 BRASSEURS ! Notre histoire a commencé il y a plus de 35 ans à Lille, en France, par la rencontre d'une cuisine artisanale et d'une bière originale brassée sur place. Aujourd'hui présents en France, au Canada, à Tahiti, en Nouvelle-Calédonie, à l'île de la Réunion et au Brésil, nous maintenons cet héritage français bien vivant et nous sommes fiers du mariage entre de bons plats et des bières parfaitement calibrées qui constitue l'expérience unique à 3 Brasseurs.

NOS BIÈRES PRESSION



BLONDE

ALC 5,2% IBU 24
Désaltérante • Fruitée • Maltée

Maltée et peu sucrée, la blonde présente en bouche de séduisantes notes fruitées. L'utilisation de houblon traditionnel apporte une amertume subtile et plaisante.

AMBRÉE

ALC 6,2% IBU 26
Grillée • Caramélisée • Douce

Un mélange de malts spéciaux procure à notre ambrée un équilibre de saveurs grillées et caramélisées, le tout soutenu par une amertume durable et palpable.

BLANCHE

ALC 4,7% IBU 18
Légère • Agrumes • Trouble

Désaltérante, notre blanche révèle de délicats arômes d'agrumes et des saveurs de blé. Les protéines et la levure en suspension lui confèrent son aspect trouble.

IPA

ALC 6% IBU 40
Aromatique • Balancée • Amère

De style « West Coast », l'IPA est une bière dorée au goût franc, aromatisée avec des houblons américains et offrant une amertume caractérisée par des arômes d'agrumes et d'épinette.

BRASSÉE SUR PLACE

	25 CL	30 CL	50 CL	1 L	1,5 L
BLONDE	6,25	—	8,50	13,75	21
AMBRÉE	6,25	—	8,50	13,75	21
BLANCHE	6,25	—	8,50	13,75	21
IPA	6,25	—	8,50	13,75	21
LIGNE INNOVATION	—	6,75	9	14,25	22
BIÈRE DU MOMENT	—	6,75	9	14,25	22
CUVÉE DU BRASSEUR	—	6,75	9	14,25	22

ENTRÉES



Calamars

Mini sandwiches au poulet

Camembert

Soupe à l'oignon gratinée

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

★ ● **RETOUR D'UN FAVORI!** 12,75
Oignons espagnols, consommé de bœuf, poulet et bière, croûtons, fromages gouda fumé, suisse et mozzarella.

NACHOS

3 BRASSEURS Petit 11,50 Grand 20
Tortillas de maïs, pico de gallo, olives, jalapeños, sauce au fromage, crème sure, oignons verts, fromages cheddar et mozzarella. Servis avec salsa et crème sure.
Guacamole +3,75 \$ Poulet ou porc effiloché +6 \$

CALAMARS

..... 19,75
Panés et assaisonnés. Servis avec notre aioli au citron.

AILES DE POULET CLASSIQUES (8) 17
Au choix : sauce BBQ à la bière ou sauce inferno.

CAMEMBERT 21,50

Prosciutto, miel à la bière, romarin, purée d'ail rôti, confiture de bacon et crostinis.

BRETZEL 10,50

Légèrement beurré et salé. Servi avec nos sauces fromage à la bière et moutarde au miel.

MINI BURGERS 16

Galettes de bœuf (3), fromage fondu, bacon, tomates, oignons, cornichons à l'aneth, laitue et notre sauce signature 3 Brasseurs sur petits pains.

MINI SANDWICHS AU POULET 16

Bouchées de poulet pané (3), sauce moutarde au miel, laitue, gouda fumé et mayonnaise à la moutarde sur petits pains.

BOUCHÉES APÉRO

BÂTONNETS DE MOZZARELLA (6) 10,25

Servis avec sauce tomate.

FRITES DE PATATES DOUCES 11,75

Servies avec notre aioli épicé.

CHOU-FLEUR SUCRÉ & ÉPICÉ 10,25

Dans une sauce chili douce. Garnis d'oignons verts.

RONDELLES D'OIGNON 12

Oignons verts, bacon et piments fort. Arrosées avec notre sauce à l'érable et à la bière.

BOUCHÉES DE POULET ET FROMAGE (5) 10

Poulet pané farci de gouda, aioli maison épicé et oignons verts.

CORNICHONS FRITS (6) 8,75

Servies avec mayonnaise de Dijon.

FRITES 3 FAÇONS 8,75

TRUFFE
Fromage Asiago et poivre noir concassé avec notre aioli à la truffe.

RANCH
Assaisonnement ranch avec mayonnaise à la ciboulette et moutarde.

TOUTES GARNIES
Bacon, crème sure et oignons verts avec mayonnaise au bacon.



FLAMMEKUECHES

Mets d'origine rustique, la Flammekueche est née il y a plus d'un siècle, dans les campagnes du nord de la France. **Un incontournable exclusif à 3 Brasseurs!**

LILLOISE NOUVELLE RECETTE Tartie-Flamm 8,25 Flamm 19

Oignons caramélisés, joue de porc fumée, champignons sautés, fromages suisse et mozzarella et notre sauce Flamm.

5 FROMAGES Tartie-Flamm 9,50 Flamm 22

Fromages bleu, Maître Jules, gouda fumé, mozzarella et suisse, oignons caramélisés, miel à la bière, mayonnaise à l'oignon grillés et à la truffe.

POULET BBQ Tartie-Flamm 8,75 Flamm 20

Poulet effiloché, poivrons rôtis, bacon fumé, oignons, sauce BBQ faite maison, crème sure, fromages cheddar et mozzarella.

CARNIVORE Tartie-Flamm 7,75 Flamm 18

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

BRAISÉE Tartie-Flamm 9,50 Flamm 22

Porc effiloché, chou de Bruxelles au bacon, sauce moutarde à l'ancienne, fromages gouda fumé, mozzarella et suisse.

LÉGUMES GRILLÉS & FROMAGE DE CHÈVRE

..... Tartie-Flamm 8,25 Flamm 19

Poivrons rôtis, tomates séchées, fromage de chèvre, courgettes, oignons, roquette, réduction balsamique, sauce crémeuse au pesto et Asiago.

PESTO & ARTICHAUT Tartie-Flamm 8,75 Flamm 20

Tomates séchées, oignons, olives, artichauts, sauce crémeuse au pesto de basilic, fromages suisse, mozzarella et feta.

LONDONIENNE Tartie-Flamm 10 Flamm 23

Rôti de bœuf, champignons sautés, oignons caramélisés, poivrons verts, sauce poblano, fromages cheddar et mozzarella.

SALADES

Ajoutez du poulet grillé ou pané : +7 \$

CÉSAR Petite 7 Grande 13
Laitue romaine, bacon fumé, croûtons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et fromage Asiago.

LYONNAISE 17
Chicorée, roquette, joue de porc fumée, oignons rouges, croûtons maison, vinaigrette à la moutarde au vin rouge et œufs à la coque.

HIVERNALE 21,50

Fromage bleu, bacon fumé, pommes, oignons rouges, pacanes pralinées, canneberges séchées, roquette, chicorée, vinaigrette à la moutarde au cidre de pomme, courge et chou de Bruxelles rôtis.



Lyonnaise

MÈTRE DE BIÈRE A PARTAGER 47,25
 Commandez, on sonne la cloche! Dix verres de 25 cl des bières de votre choix.
 Une excellente façon de partager 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 9
 Blonde, Ambrée, Blanche et IPA.
PREMIUM 10
 Blonde, Ligne Innovation, Bière du Moment et Cuvée du Brasseur.

DE 15H À 19H DU LUNDI AU VENDREDI
7\$* LA PINTÉ

TRITON

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	38	51,50
LIGNE INNOVATION	40	53,50
BIÈRE DU MOMENT	40	53,50
CUVÉE DU BRASSEUR	40	53,50



CANETTES LAB

Brassées en petits lots, une fenêtre sur nos innovations. Disponibles pour dégustation en salle à manger.

CANETTE LAB (473ML) 7,95

Scannez le code QR pour connaître les bières actuellement disponibles en restaurant ainsi que les prochaines à venir.



BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec une galette 100% bœuf. Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Substituez 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
Gouda fumé, bacon, laitue, tomates, oignons avec notre sauce à l'érable et à la bière.
- BACON CONFIT** ♣ ● 21
Cheddar blanc, oignons caramélisés, bacon confit, œuf tourné sur pain au sésame.
- TRADITION** ♠ ● 17
Cornichon à l'aneth, laitue, tomate, oignons avec notre sauce signature 3 Brasseurs.
- BACON & FROMAGE** ♠ ● 20
Bacon fumé, oignons émincés, ketchup, moutarde, cornichon à l'aneth, fromages gouda fumé et américain.
- MUNICH** ♠ ♣ ● 21
Saucisse Oktoberfest fumée, fromage Maître Jules, choucroute marinée à la bière et mayonnaise à la moutarde sur pain bretzel.

SANDWICHES

Servis au choix avec salade de chou crémeuse ou frites. Substituez 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 \$.

- POULET & GAUFRES** ● RETOUR D'UN FAVORI! 22
Gaufres belges sucrées, poitrine de poulet croustillante, bacon, tomate, laitue, oignons rouges et mayonnaise.
- POULET ÉPICÉ** ♠ ● 17
Poitrine de poulet croustillante, sauce Buffalo, salade de chou crémeuse, cornichons sucrés et notre sauce signature sur un pain de pommes de terre grillé.
- GRILLED CHEESE** ♠ ♣ ♠ ● 17
Fromages Maître Jules, gouda fumé, suisse et mozzarella entre deux tranches épaisses de pain français beurrées. Servi avec bisque de tomates et basilic à la bière.
- Faites-en un **SUPRÊME** avec du fromage bleu et du bacon confit. 22
- FRENCH DIP** ♣ ● 24
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.
- HOT DOG DOUBLE PORC** ♠ ♣ ● 17,75
Saucisse Oktoberfest fumée, porc effiloché, sauce BBQ faite maison, gouda, oignons frits sur pain aux graines de pavot.



PLATS BRASSERIE



- JARRET DE PORC** ♠ ● 34
Fait maison et braisé dans notre bière Blanche. Servi avec purée de pommes de terre et légumes.
- FISH & CHIPS À LA BIÈRE** ★ ♠ ● 1 mc. 17 2 mcx. 22
Filet de morue (recommandée Ocean Wise) enrobé de notre panure maison à la bière. Servi avec frites, salade de chou crémeuse et sauce tartare.
- CHOUCROUTE TRADITIONNELLE** ★ ● 19,75
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute marinée à la bière et pommes de terre. COMBO +2\$ LA PINTÉ
- PARMENTIER** ♠ ● 19
Bœuf haché, petits pois, carottes, oignons et bière Ambrée. Garni de purée de pommes de terre, fromages cheddar et mozzarella.
- STEAK & FRITES** ● 35
Bifteck de New York du Québec de 10 oz légèrement assaisonné et grillé avec beurre à la bière Ambrée et bacon.
- CARBONADE** ♠ ★ ● 23
Mijoté de bœuf, bacon fumé, oignons, moutarde de Dijon, biscuits épicés Lotus^{MC} et bière Blonde. Servie avec frites et pain.

POUTINES



- AUTHENTIQUE** ♠ ♣ ● Frites 10,50 Maxi frites 14,50
Fromage en grains, frites et sauce à poutine.
- CARBONADE** ♠ ♣ ● Frites 18,75 Maxi frites 22,75
Fromage en grains, carbonade faite maison, frites et sauce à poutine.

DESSERTS ET CAFÉS

- BROWNIE DÉCADENT** ● 8
Mélange de biscuit aux brisures de chocolat et de brownie double chocolat. Servi avec crème glacée à la vanille et caramel à la bière.
- BEIGNETS** ♠ ● 8,25
Beignets double chocolat (2) et petits fruits (2). Servis avec caramel à la bière.
- GÂTEAU AU FROMAGE À LA CROUSTADE AUX POMMES** ♠ ● 9,75
Gâteau au fromage cuit au four. Garni de pommes caramélisées.
- GAUFRE GLACÉE** ♠ ● *au choix* 7
AU CHOCOLAT
Glacée au chocolat. Servie avec crème glacée et garnie de morceaux de Skor^{MC}.
À LA FRAISE
Glacée à la fraise. Servie avec crème glacée et garnie de biscuits Dad's^{MC} émiettés.
- TARTELETTE ÉRABLE & BIÈRE AMBRÉE** ♠ ● 9
Faites maison. Servie avec un praliné à la pacane et au bretzel.
- CAFÉ & THÉ ÉQUITABLES** 3,50
- ESPRESSO** 4
- CAPPUCCINO** 5,25
- CAFÉ ALCOOLISÉ** 9,25
B52, Irlandais, Sortilège ou Espagnol.



CARTE DES BOISSONS



COCKTAILS À LA BIÈRE

BLOODY BAESAR 6,75 Bière Blonde, cocktail César, Tabasco et Worcestershire.	SPRITZ À LA BIÈRE N 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.
ANANAS BRÉSILIEN 10,50 Bière Blanche, rhum épicé, Amaretto et jus d'ananas.	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 N 9 Créé par Gabriel Beaulne, 3 Brasseurs Brossard Bière Blanche, Amaretto, sirop de mûre, jus de citron, basilic et soda.	FLORIDA N 12 Bière IPA, gin, Sour Puss Framboise et jus de citron.

SANGRIAS

TRADITIONNELLE v. 10,25 pich. 32,50 Vin rouge ou blanc, Triple Sec, Schnapps aux pêches, 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.
SAPHIR v. 10,25 pich. 32,50 Vin blanc, Curaçao bleu, Triple Sec, jus d'ananas et Sprite.	CRANBRANDY N v. 10,25 pich. 32,50 Vin blanc, brandy, Triple Sec, jus de canneberge et soda gingembre.
FLEUR DE SUREAU v. 10,25 pich. 32,50 Vin blanc, gin BleuRoyal, jus de lime, sirop de sureau, Sprite et soda.	CITRON BAIE v. 10,25 pich. 32,50 Vin blanc, vodka, Limoncello, soda gingembre, petits fruits et jus de citron.

VINS

BLANC	6 oz	9 oz	Bouteille 750 mL	
● CHENIN BLANC, ROBERTSON Afrique du Sud • 13,5% • Sucre : 6,2 g/L	8,25	12,50	31,25	
● SAUVIGNON BLANC, BRISE DE MER France • 12% • Sucre : 1,2 g/L	10	15	38	
● PINOT GRIGIO IGT, DOLCE VITA Sicile, Italie • 12,5% • Sucre : 2,7 g/L BIO	10,25	15,50	39	
● FUMÉ BLANC, ERRAZURIZ Chili • 13,5% • Sucre : 2 g/L	11	16,50	41,75	
● CHARDONNAY, RAYMOND Californie • 13,5% • Sucre : 6,7 g/L	12,50	18,75	47,50	
● PINOT GRIGIO DOC, BOLLA Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 1,7 g/L	12,50	18,75	47,50	
ROUGE				
● MERLOT, SARTORI Vénétie, Italie • 12% • Sucre : 6 g/L BIO	8,75	13,25	33,25	
● PINOT NOIR, LA BELLE ÉTOILE France • 13% • Sucre : 2,2 g/L	9	13,50	34,25	
● GRENACHE BLEND, SANGRE DE TORO Espagne • 14,5% • Sucre : 2,6 g/L BIO	10	15	38	
● MALBEC RESERVE, TRAPICHE Argentine • 13,5% • Sucre : 3,4 g/L	10	15	38	
● VALPOLICELLA DOC, FOLONARI Vénétie, Italie • 12,5% • Sucre : 2,9 g/L	11	16,50	41,75	
● CABERNET SAUVIGNON, THREE THIEVES Californie • 13,45% • Sucre : 5 g/L	11,50	17,25	43,75	
● VALPOLICELLA RIPASSO DOC, SARTORI Vénétie, Italie • 13,5% • Sucre : 4,8 g/L	12,50	18,75	47,50	
ROSÉ				
● SYRAH BLEND, ROSELINE France • 13,5% • Sucre : 1,4 g/L	11,50	17,25	43,75	
MOUSSEUX				
● PROSECCO, SANTA MARGHERITA Vénétie, Italie • 11% • Sucre : 11 g/L	11,75	—	44	

BLANC

- DÉLICAT ET LÉGER
- FRUITÉ ET VIF
- AROMATIQUE ET Doux

ROUGE

- FRUITÉ ET LÉGER
- FRUITÉ ET GÉNÉREUX
- AROMATIQUE ET SOUPLE
- AROMATIQUE ET CHARNU

ROSÉ

- FRUITÉ ET Doux
- FRUITÉ ET EXTRA-Doux

— LÉGER —
— CORSE + —

COCKTAILS

LIMONADE À LA FRAISE 12,50 Gin, Limoncello, purée de fraise, jus de citron et Sprite.	IRIS N 12,50 Vodka, Curaçao bleu, grenadine, jus d'orange et d'ananas.
BRAMBLE À LA MÛRE N 11,50 Gin, jus de citron et sirop de mûre.	PÊCHE VANILLÉE 12 Vodka Pink Whitney, Galliano, Schnapps aux pêches, nectar de pêche et soda gingembre.
BLEUROYAL MOJITO 13 Gin BleuRoyal, jus de lime, menthe et soda.	POIRE ROMARIN N 14 Gin BleuRoyal, jus de citron, bière au gingembre Fever Tree et sirop de romarin et de poire.
ROCKSTAR 11,50 Sour Puss Framboise, Curaçao bleu, sirop d'amande et San Pellegrino Limonata.	

MOCKTAILS *Sans alcool*

THÉ GLACÉ FRAISES ET BASILIC 6,35 Purée de fraises, basilic, jus de citron et Nestea.	
GEORGIA 5,75 Jus de lime, Sprite, purée de petits fruits et de pêches.	
MAI TAI 5,75 Sirop d'amande, grenadine, soda gingembre, jus d'orange, d'ananas et de lime.	
LIMONADE À L'ANANAS 6,35 Limonade fraîche, jus d'ananas et Sprite.	
ELDERBERRY 5,75 Sirop de fleur de sureau, fraises et soda.	
NOJITO GOMME BALLOUNE N 5,75 Sirop de gomme balloune, menthe, jus de lime et soda.	

CIDRE MILTON ORIGINAL 8 Léger, fruité et rafraîchissant • Québec, Canada • sans gluten • 355ml • 4,5 %	
WHITE CLAW CERISE NOIR 8 Canada • 355ml • 5 %	
BOISSONS GAZEUSES 3,95 Coca-Cola ^{MC} , Coke Diète ^{MC} , Sprite ^{MC} , Soda gingembre Canada Dry ^{MC} , Soda.	
JUS 3,95 Canneberge, Pomme, Orange, Pamplemousse rosé, Ananas, Tomate.	
EAU EMBOUILLÉE ESKA^{MC} Eau minérale naturelle p. 4 g. 7,50 Eau pétillante p. 4 g. 7,50	
SAN PELLEGRINO, LIMONATA OU ARANCIATA 4,75	
THÉ GLACÉ NESTEA^{MC} 4,50	
RACINETTE BOB ^{MC} 5	

LES MARDIS À 3 \$ POUR LES ENFANTS[†]

[†] Pour les enfants de 10 ans et moins. À l'achat d'un repas adulte de 17 \$ ou plus. Limite d'un repas enfant à 3 \$ par adulte. Ne peut être jumelée à aucune autre offre et promotion.

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. ** Uniquement avec la choucroute.