

NOS BIÈRES FABRIQUÉES SUR PLACE



Quelle bière avec votre plat ?

Pour chaque plat, notre brasseur vous suggère le type de bière qui s'accorde le mieux.

BLONDE / BLANCHE / AMBRÉE / BRUNE

LES BAGELS

Nos Bagels sont accompagnés de frites et de salade verte.

- Le Bagel saumon** 13,50€
Bagel, salade, concombre, oignon, saumon fumé, sauce grecque.
- Le Bagel poulet** 13,50€
Bagel, salade, tomate, œuf dur, émincé de poulet, bacon, sauce tartare.
- Le Bagel Crispy** 13,50€
Bagel, Crispy de jambon cru et bacon, fromage frais, salade, tomate, cornichon et copeaux de parmesan.



Le Bagel poulet

LES BOURGEOIS

Tous nos Bourgeois sont accompagnés de frites et de salade verte.
Supplément œuf ou bacon : 1,60€

Composez votre burger SELON VOTRE CHOIX !*

VÉRITABLE STEACK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF



*sauf le Croustillant, le Premium et le VIP



Le Welshbourgeois

- Le Ste-Catherine** **EXCLUSIF** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 15,00€ / 19,00€
C'est le plat favori de nos clients des 3 Brasseurs de Montréal ! Il est devenu incontournable ! Pain gourmet, sauce barbecue, salade, rondelles de tomate, oignons, Cheddar, cornichons.
- Le Savoyard** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 15,60€ / 19,60€
Pain gourmet, sauce moutarde, tranches de fromage raclette, oignons frits, galette de pomme de terre, salade.
- L'ibérique** **NOUVEAU** 15,60€ / 19,60€
Pain gourmet, tranches de chèvre, chorizo fresco, rondelles de tomates, salade, oignons, poivrons confits, sauce poivron épicé
- Le Country** 15,80€ / 19,80€
Pain gourmet, jambon braisé, oignons frits, crisscuts 3B, Cheddar, sauce moutarde à l'ancienne, rondelles de tomate, salade.
- Le Croustillant** 16,20€
Pain gourmet, poulet croustillant, rondelles de tomate, oignons, copeaux de Parmesan, sauce Grecque, salade.
- Le Welshbourgeois** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 16,30€ / 20,30€
Pain gourmet, moutarde à l'ancienne, salade, rondelles de tomate, oignons, cheddar Galloway fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs.
- Le Burger Premium de nos régions** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 16,80€ / 21,00€
Pain gourmet, un véritable steak haché VBF de nos régions (Charolaise, Limousine, Savoie, Normandie ou Salers) de 150 grammes ! Cuit selon votre goût, salade, rondelles de tomate, oignons frais, cornichons, sauce barbecue, cheddar. Demandez la race du mois à votre serveur
- Le VIP Burger** **NOUVEAU** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 19,90€
Pain aux céréales, huile de Truffe, un véritable steak haché façon bouchère VBF cuit selon votre goût, confit d'oignons, poêlée de cépes, sauce vin rouge et porto.
- Le 3B (Big Big Burger) Triple steak / prix unique** 24,00€
Bourgeois au choix à la carte / servi avec 1 bière de 25cl au choix

VERSION VÉGÉTARIENNE : VIANDE REMPLACÉE PAR UNE GALETTE DE SARRASIN AU BLÉ, AUX LENTILLES ET POIREAUX.

LES FLAMMEKUECHES

De délicieuses tartes flammées, préparées sur place.
Garnies de fromage blanc, de crème...



La Tacos et la Ch'baraque Irlandaise

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT AUSSI À EMPORTER ! 3 flammekueches à emporter achetées : 1 bouteille de 75cl de bière blonde OFFERTE

- La Classique** Oignons, lardons 8,50€
- La Gratinée** Oignons, lardons, fromage râpé 10,50€
- La spéciale Brasseurs** Oignons, lardons, champignons frais, fromage râpé 12,00€
- L'Irlandaise** Oignons, épaule cuite, Cheddar, moutarde, œuf au plat 12,10€

LES INCONTOURNABLES



Le Filet mignon

- La véritable andouillette de Troyes** **EXCLUSIF** 15,50€
Sauce moutarde. (flambée à la fleur de bière : supplément 3€)
- La souris d'agneau braisée au thym** 17,20€
Cuisson lente pour un meilleur fondant, un grand classique !
- La joue de bœuf braisée à la bière ambrée des 3B** 18,30€
Joue de bœuf braisée 12 heures à basse température, fondante et savoureuse à souhait.
- Le filet mignon sauce forestière gratiné au fromage raclette** 19,50€
- Le ribs de porc des 3B laqué de sauce BBQ** (env. 900g) 22,00€
Un classique des 3B ! Un mélange d'épices et de sucre et un four très chaud pour cuire ce ribs dans les règles de l'art.
- Le jarret de porc XXL braisé à la bière ambrée des 3B** **EXCLUSIF** 25,00€
Cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux : La référence des 3B !

LES POUTINES

Plat typique de la cuisine Québécoise

- La poutine du brasseur** **EXCLUSIF** **NOUVEAU** 13,50€
Effiloché de bœuf à la bière des 3 brasseurs, frites, Cheddar, sauce barbecue, confit d'oignons.
- La poutine chaud... rizo** **EXCLUSIF** **NOUVEAU** 14,00€
Aiguillettes de poulet, tranches de chorizo fresco, frites, Cheddar, sauce barbecue, confit d'oignons.

LES PLATS BRASSERIE

Les plats Bistrots sont accompagnés de frites et salade verte.
Supplément œuf ou bacon : 1,60€



Le steak tartare

- L'assiette Kebab** 13,40€
Lamelles de dinde, veau et poulet accompagnées de tomates, oignons, salade, sauce grecque.
- Le véritable fish and chips et sa sauce tartare** 13,80€
- Le steak de nos régions à cheva** **EXCLUSIF** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 14,30€
Un beau steak haché VBF de nos régions (Charolais, Limousine, Savoie, Normandie ou Salers) de 150 gr posé sur une galette de pomme de terre nappée de sauce barbecue et surmonté d'un œuf au plat. Demandez la race du mois à votre serveur.
- Le steak tartare et ses condiments** (env. 180g) **Un classique des 3B** 15,20€
- Carpaccio de bœuf/frites** **À VOLONTÉ!** prix par personne 16,50€
- Bavette sauce 3B** (env. 200g) **EXCLUSIF** **NOUVEAU** 16,50€
Bavette de bœuf nappée d'une poêlée de cépes au vin rouge et Porto et confit d'oignons, garni de frites.
- La surprise Normande à l'huile de Truffe** **NOUVELLE RECETTE** 16,90€
Faluche huilée à l'huile de Truffe, camembert au lait cru, accompagné de jambon cru, chorizo Fresco, saucisson à l'ail, Rosette, pommes de terre sautées au sel de Guérande, salade, tomates cerises, cornichons.

LES ENTRÉES ET SALADES

- L'os à mœlle gratiné** **EXCLUSIF** 8,00€
- Spécialité de foie gras de canard des 3 Brasseurs** 15,00€
avec son verre de vin blanc + 4,00€



La salade du Chef

- La gaufre de Mr Seguin** 9,90€
Gaufre salée, fromage de chèvre, huile d'olive, herbes de Provence, miel, jambon cru, salade, tomates cerises, oignons rouges, herbes fraîches.
- La gaufre Saumon fumé** 10,50€
Gaufre salée, quenelle de fromage frais ail et fines herbes, saumon fumé, salade, tomates cerises, oignons rouges, herbes fraîches.
- La "chèvre chaud" sur toast et miel** 11,00€
- La salade Estivale** 11,50€
Mélange de salades, cœur d'artichaut, tomates cerises, haricots verts, champignons frais, aubergines, poivrons confits, concombre, fromage frais ail et fines herbes, toasts, olives noires.

- La salade Pampa** **NOUVELLE RECETTE** 11,90€
Mélange de salades, tomates cerises, crisscuts, aiguillettes de poulet marinées au miel, ananas frais, pampelmousse frais, haricots verts, amandes effilées grillées et sauce vinaigrette.
- La salade des Brasseurs** 12,90€
Mélange de salades, gésiers confits, poêlée de foies de volaille, pommes de terre sautées, tomates cerises, croûtons, herbes fraîches, œuf poché, sauce vinaigrette.
- La Baltique** 14,30€
Mélange de salades, pommes de terre cuites au sel de Guérande, tranches de saumon fumé, beignets de calamars à la Romaine, concombre, tomates cerises, moules, citron, persil haché et sauce grecque.

- La salade Montagnarde** 14,80€
Mélange de salades, pomme de terre sautées, lardons, oignons frits, tomates cerises, toasts de pain Brezel au jambon cru gratinés au fromage raclette, herbes fraîches, vinaigrette.
- La salade du Chef** **EXCLUSIF** 15,20€
Mélange de salades, pommes de terre sautées, sel de Guérande, toasts jambon Cheddar, moutarde à l'ancienne, poitrine fumée fine, œuf au plat.
- La salade Caesar au poulet croustillant** 15,60€
Mélange de salades, tomates cerises, aiguillettes de poulet croustillant, œuf dur, mini pain brezel, parmesan, sauce Caesar (sauce aux anchois).
- La salade Folle** **NOUVEAU** 16,50€
Mélange de salades, champignons frais, tomates cerises, jambon cru, foie gras, toasts de pain à l'huile de Truffe, confit d'oignons, réduction de vinaigre balsamique.

LES POISSONS

- Pavé de Saumon à la plancha** (env. 200g) 16,50€
- Escalope d'Espadon grillé - Pêche Océan Indien** (env. 200g) 16,80€
- Mix grill de la mer** 20,00€
Espadon, saumon, thon, camaron entier, sauce Champagne.
- Moules marinières/Frites des 3B** **EXCLUSIF** 18,00€
(du jeudi soir au dimanche midi) Un classique des 3 Brasseurs

Avec les Moules marinières/Frites, la bière de 25 cl au choix est à : +1€ 25cl au choix

Formule moules marinières/Frites **À VOLONTÉ!** **EXCLUSIF** **NOUVEAU** 20,00€
Tous les jeudis soir / prix par personne

LES TARTARES DE THON DES 3B

Servis avec leur gaufre salée et accompagnés de frites et salade verte

- Le classique** (env. 160g) 16,50€
Tartare de thon agrémenté d'huile d'olives basilic citronné, ail et oignons.
- L'Italian** (env. 160g) **NOUVEAU** 17,00€
Tartare de thon agrémenté d'huile d'olives, basilic frais, tomates cerises, vinaigre balsamique et parmesan.
- Le Tahitien** (env. 160g) **NOUVEAU** 17,00€
Tartare de thon agrémenté de lait de coco, concombre, ananas et jus de citron.
- Le trio** (env. 210g) **NOUVEAU** 20,00€
Classique, Italien et Tahitien, 3 saveurs réunies pour votre plaisir.

LES GRILLADES



Le T.Bone

- La grillade de la semaine** 15,30€
Viande ou poisson - Consultez notre tableau
- Brochette de volaille au thym** (env. 240g) 15,30€
- Le filet de bœuf** (env. 200g) 19,40€
- Le filet de kangourou** (env. 250g) 20,00€
- L'entrecôte** (env. 300g) 21,50€
- Le T.Bone** (env. 450/500g) 25,50€
- Magret de canard entier** (env. 350g) **EXCLUSIF** 25,50€
Façon Rossini + 5,50€
- La côte de bœuf** (env. 650g) 30,00€

LES MIX GRILL DES 3B

- Chicken Mix grill** (env. 300g) **NOUVEAU** 16,50€ / 25,00€
Brochette de volaille sauce barbecue, wings, filet de poulet croustillant, blanc de volaille, chipolata de volaille.
- Mix grill des 3 petits cochons** (env. 400g) 18,50€ / 28,00€
Rib's de porc, tranche de jambon grillé aux herbes, poitrine fumée cuite, filet mignon des 3B, chorizo Fresco.
- Mix grill de la mer** 20,00€ / 30,00€
Espadon, saumon, thon, camaron entier, sauce Champagne.
- Mix grill du boucher** (env. 350g) **NOUVEAU** 21,00€ / 31,50€
Filet de bœuf, entrecôte, bavette, merguez bœuf/mouton.

Un os à mœlle ou du foie gras pour accompagner votre pièce de viande 5,00€

1 ou 2 garnitures au choix* : Frites, pommes sautées à l'ail, pommes vapeur, chou cuisiné au Riesling, haricots verts, salade verte, riz, légumes frais du moment, gratin dauphinois, galettes de pomme de terre.
***Garniture supplémentaire : 3,50€**
1 sauce au choix (sans supplément de prix) : Barbecue, béarnaise, moutarde à l'ancienne, poivre vert, sauce Roquefort, sauce grecque, beurre maître d'hôtel, sauce Champagne, sauce forestière, **NOUVEAU** : sauce tartare, sauce piquante aux poivrons. **Sauce supplémentaire : 1,00€**

LES CHOUCROUTES

Les 3 Brasseurs sont fiers de vous servir une choucroute de qualité élaborée à base de chou blanc finement émincé, salé, fermenté et cuisiné au Riesling. Chou pouvant être servi à discrétion...

Servi sur torpilleur à partir de 2 personnes



La choucroute 3 Brasseurs

+3€⁽¹⁾ la bière jusque 50 cl au choix

- La choucroute 3 Brasseurs** **EXCLUSIF** **NOUVELLE RECETTE** 16,00€
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse Knack d'or, poitrine fumée, saucisson à l'ail fumé, échine fumée, pommes de terre vapeur, persil.
- La choucroute de la mer** **EXCLUSIF** 19,00€
Chou cuisiné au Riesling, thon, espadon, saumon, camaron entier, pommes de terre vapeur, sauce Champagne.
- La choucroute Royale** **EXCLUSIF** **NOUVELLE RECETTE** 21,00€
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse Knack d'or, poitrine fumée, saucisson à l'ail fumé, échine fumée, jambonneau, pommes de terre vapeur, persil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Voir affichage des viandes bovines en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.

(1) Uniquement avec les choucroutes.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr Prix nets service compris. Photos non contractuelles.