

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 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 **EXCLUSIF** 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** 13,50€
Effiloché de bœuf à la bière des 3 brasseurs, frites, Cheddar, sauce barbecue, confit d'oignons.
- La poutine chaud... rizo **EXCLUSIF** 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€



La surprise Normande

- 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 cheval **EXCLUSIF** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 14,30€
Un beau steak haché VBF de nos régions 🍷 (Charolais, Limousine, Savoie, Normande 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** 16,50€
Bavette de bœuf nappée d'une poêlée de cèpes au vin rouge et Porto et confit d'oignons, garni de frites.
- La surprise Normande **NOUVELLE RECETTE** 16,90€
Faluche huilée au Pesto, 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 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 OFFRES PROPOSÉES NE SONT PAS CUMULABLES (FORMULES / BONS PLANS / HAPPY HOURS...).

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.



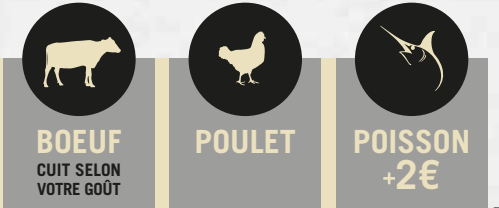
Le Bagel poulet

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



Le Welshbourgeois

- | | Simple | Double |
|--|--------|--------|
| 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. | | |
| 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 Vénitien NOUVEAU 16,00€ 19,80€
Pain gourmet, jambon cru, huile basilic, rondelles de tomate, salade, Mozzarella et copeaux de Parmesan | | |
| 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 🍷 (Charolais, Limousine, Savoie, Normande 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 Cardinal NOUVEAU 25,00€
Pain gourmet, tournedos d'aiguillettes de canard, confit d'oignons, poêlée de cèpes, sauce vin rouge et porto, chutney de fruits rouges, tranche de foie gras. | | |
| Le 3B (Big Big Burger) Triple steak / prix unique 24,00€
Bourgeois au choix à la carte sauf le Cardinal / servi avec 1 bière de 25cl au choix | | |

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

- La 4 saisons (végétarienne) 12,10€
Oignons, aubergines grillées, cœurs d'artichauts, poivrons confits, tomates, Mozzarella, olives noires, huile d'olive basilic
- La Chèvre Miel Oignons, rondelles de tomate, poulet, chèvre, miel 12,20€
- La Créole 12,30€
Oignons, saucisse fumée, boucané de volaille, ananas Victoria, gros piments, fromage râpé.
- La 3 fromages Oignons, fromage de chèvre, Bleu, Maroilles 12,60€
- La R'monte pente 12,60€
Oignons, épaule cuite, pommes de terre, fromage raclette, saucisse fumée.
- La Louisiana Oignons, poivrons confits, poulet barbecue, Cheddar 12,80€
- La Ch'baraque Irlandaise 13,00€
Oignons, viande de bœuf assaisonnée, épaule cuite, Cheddar, fromage râpé, frites, œuf au plat, moutarde, sauce au poivre.
- L'orientale 13,10€
Oignons, merguez bœuf/mouton, lamelles de veau, de dinde et de poulet marinées, tomates, gros piments, olives noires, fromage râpé.
- La Tacos 13,50€
Oignons, viande de bœuf assaisonnée, poivrons confits, Mozzarella, Cheddar, sauce piquante poivron, salade verte.
- La Russe 13,60€
Oignons, tomates, tranches de saumon fumé, crevettes, Mozzarella, basilic, citron.
- La New Yorkaise 13,90€
Oignons, poivrons confits, viande de bœuf assaisonnée, sauce barbecue, Cheddar, bacon, œuf au plat.
- La Paysanne **NOUVEAU** 13,90€
Oignons, champignons frais, jambon cru, Mozzarella, tomates rondelles, huile d'olive basilic.

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, pamplemousse 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 Bretzel 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 bretzel, parmesan, sauce Caesar (sauce aux anchois).

- La salade Folle 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.

- La Western BBQ **NOUVEAU** 16,90€
Mélange de salades, émincé de poulet croustillant, poulet barbecue, wings, tomates cerises, bacon crispy, oignons frits, croutons, œuf au plat, filet de sauce barbecue

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'Italien (env. 160g) 17,00€
Tartare de thon agrémenté d'huile d'olives, basilic frais, tomates cerises, vinaigre balsamique et parmesan.
- Le Banzai (env. 160g) **NOUVEAU** 17,00€
Tartare de thon agrémenté de sauce soja, concassé de cacahuètes-wasabi, wasabi et gingembre confit.
- Le trio (env. 210g) 20,00€
Classique, Italien et Banzai, 3 saveurs réunies pour votre plaisir.

LES GRILLADES



Picanha

- 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€
- Picanha (env. 300g) **NOUVEAU** **EXCLUSIF** 23,00€
Extrémité de la cuisse de bœuf rendu encore plus juteuse et savoureuse par sa fine couche de graisse blanche. Spécialité Brésilienne
- 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

- | | Normal | Maxi |
|--|--------|------|
| Chicken Mix grill (env. 300g) 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. 400g) NOUVEAU 25,00€
Filet de bœuf, entrecôte, bavette, picanha. | | |

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, 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

NOS KNACKS ONT ÉTÉ ÉLUS KNACK D'OR

+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.