



## Menu

# 3 Brasseurs - McGill

732 Rue Ste-Catherine O, Montréal QC H3B 1B9, Canada | (438) 794-8515

## Most Ordered



### Lilloise / Lille

CA\$22.95

Joue de porc fumée, oignons caramélisés, champignons, sauce Flamm maison, fromages suisse et mozzarella. / Smoked pork cheek, caramelized onions, mushrooms, homemade Flamm sauce, Swiss and mozzarella cheeses.



### Burger Smash Bacon & Fromage / Smash Bacon & Cheese Burger CA\$24.75

Galettes de bouf smash (2), bacon fumé, oignons, cornichons sucrés, sauce tartare et fromages jaune et Gouda fumé sur pain de pommes de terre. / Beef smash patties (2), smoked bacon, onions, sweet pickles, tartar sauce and yellow and smoked Gouda cheeses on potato bread.



### Fish & Chips À La Bière / Fish & Chips with Beer

CA\$22.95

Filet de morue croustillant panure maison à la bière, sauce tartare, citron, frites / Crispy cod fillet with house beer batter, tartar sauce, lemon, and fries.



### Carnivore / Carnivorous

CA\$23.25

Bacon fumé, pepperoni, saucisse émietlée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella. / Smoked bacon, pepperoni, crumbled sausage, caramelized onions, tomato sauce, cheddar and mozzarella cheeses.



### Ailes De Poulet Classiques (8) / Classic Chicken Wings (8)

CA\$21.75+

Au choix : poivre citronné, notre sauce BBQ à la bière ou sauce Buffalo. / Choose from: lemon pepper, our beer BBQ sauce or Buffalo sauce.

### Doigts De Poulet (6) / Chicken Fingers (6)

CA\$13.95

Servis avec sauces ranch épicée et moutarde au miel. / Served with spicy ranch and honey mustard sauces.

## ENTRÉES À PARTAGER OU PAS / STARTERS TO SHARE OR NOT



### Ailes De Poulet Classiques (8) / Classic Chicken Wings (8)

CA\$21.75+

Au choix : poivre citronné, notre sauce BBQ à la bière ou sauce Buffalo. / Choose from: lemon pepper, our beer BBQ sauce or Buffalo sauce.

## Menu 3 Brasseurs - McGill

### Doigts De Poulet (6) / Chicken Fingers (6)

CA\$13.95

Servis avec sauces ranch épicée et moutarde au miel. / Served with spicy ranch and honey mustard sauces.

### Carpaccio de Betterave / Beet carpaccio

CA\$14.45

Betterave taillée finement, orange, radis, fromage de chèvre, miel épicé, salade de fleurs, huile au thym et à l'ail grillé. / Thinly sliced beet, orange, radish, goat cheese, spiced honey, edible flower salad, and thyme oil with roasted garlic.

### Côtes levées de Maïs / Corn ribs

CA\$16.95

Maïs frits façon ribs, assaisonnés de sauce BBQ, crème sûre et coriandre. / Fried corn ribs, seasoned with BBQ sauce, sour cream, and cilantro.



### Bretzel / Pretzel

CA\$13.95

Beurré et salé. Servi avec sauce queso. / Buttered and salted. Served with queso sauce.



### Trio de mini burgers / Trio of mini burgers

CA\$19.25

Galettes de bouf, bacon fumé, oignons, cornichons sucrés, sauce signature, fromage jaune et Gouda fumé. / Beef patties, smoked bacon, onions, sweet pickles, signature sauce, yellow cheese and smoked Gouda.



### Calamars / Squids

CA\$24.00

Panés et assaisonnés. Servis avec aïoli au citron maison. / Breaded and seasoned. Served with homemade lemon aioli.

### Salade César / Caesar Salad

CA\$10.95

Bacon fumé, laitue romaine, vinaigrette crémeuse à l'ail., fromage asiago et nos croûtons. / Smoked bacon, romaine lettuce, creamy garlic dressing, Asiago cheese and our croutons.



### Maxi Frites À La Bière / Maxi Beer Fries

CA\$12.95

Servies avec mayonnaise de Dijon. / Served with Dijon mayonnaise.

## Menu 3 Brasseurs - McGill



### Nachos 3 Brasseurs / Nachos 3 Brasseurs

CA\$16.95

Tortillas de maïs, pico de gallo, olives noires, oignons verts, jalapeños, sauce queso, fromages cheddar et mozzarella. Servis avec salsa et crème sure. / Corn tortillas, pico de gallo, black olives, green onions, jalapeños, queso sauce, cheddar and mozzarella cheeses. Served with salsa and sour cream.

### Fromage "Skouik-Skouik" façon Pop Corn / "Squeaky" cheese curds, popcorn-style

CA\$15.25

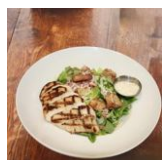
Bouchées de fromage à poutine panées servies avec sauce marinara. / Breaded poutine cheese curds served with marinara sauce.

## SALADES / SALADS

### À contre-courant / Against the current

CA\$32.45

Pavé de saumon, betterave, fenouil, poire, radis, oignon mariné, noix de Grenoble / Salmon fillet, beet, fennel, pear, radish, pickled onion, and walnuts.



### César Au Poulet / Chicken Caesar

CA\$26.25

Poulet grillé, bacon fumé, laitue romaine, vinaigrette crémeuse à l'ail, fromage asiago et croûtons maison. / Grilled chicken, smoked bacon, romaine lettuce, creamy garlic dressing, Asiago cheese and homemade croutons.

### Elle se prend pour une Niçoise / She thinks she's a Niçoise

CA\$25.00

Jambon à la bière, oeuf, tomate, oignon, vinaigrette douce à la moutarde / Beer-braised ham, egg, tomato, onion, and a mild mustard vinaigrette.

## ENTRE DEUX PAINS / BETWEEN TWO BUNS

### Burger Halloumi / Halloumi Burger

CA\$26.25

Pain brioché, halloumi grillé, oignons et zucchini grillés, laitue arcadienne, pesto aux tomates séchées. / Brioche bun, grilled halloumi, grilled onions and zucchini, Arcadian lettuce, and sun-dried tomato pesto.



### Sandwich Poulet & Avocat / Chicken & Avocado Sandwich

CA\$29.00

Poulet grillé, bacon fumé, avocat, tomates, laitue et mayonnaise sur pain focaccia. / Grilled chicken, smoked bacon, avocado, tomatoes, lettuce and mayonnaise on focaccia bread.



### Burger Smash Bacon & Fromage / Smash Bacon & Cheese Burger

CA\$24.75

Galettes de boef smash (2), bacon fumé, oignons, cornichons sucrés, sauce tartare et fromages jaune et Gouda fumé sur pain de pommes de terre. / Beef smash patties (2), smoked bacon, onions, sweet pickles, tartar sauce and yellow and smoked Gouda cheeses on potato bread.

## Menu 3 Brasseurs - McGill



### Burger 3 Brasseurs / 3 Brasseurs Burger

CA\$24.75

Pain brioché, galette de boeuf, bacon fumé, laitue, tomates, oignons, sauce à l'érable et à la bière maison et Gouda fumé / Brioche bun, beef patty, smoked bacon, lettuce, tomatoes, onions, house-made maple beer sauce, and smoked Gouda.

## POUTINES

### La Cochonne / La Cochonne

CA\$24.75

Frites, sauce à poutine, jambon braisé, fromage en grains, fromage "skouik-skouik" façon pop corn, sauce à burger, oignons verts. / French fries, poutine sauce, braised ham, cheese curds, squeaky popcorn-style cheese, burger sauce, green onions.



### Authentique / Authentic

CA\$16.45

Frites, sauce à poutine et fromage en grains. / French fries, poutine sauce and cheese curds.

### Forestière / À la forestière

CA\$23.75

Frites, sauce à poutine, fromage en grains, champignons grillés, fromage de chèvre, huile de truffe, persillade. / Fries, poutine gravy, cheese curds, grilled mushrooms, goat cheese, truffle oil, and parsley.

## FLAMMEKUECHES



### Carnivore / Carnivorous

CA\$23.25

Bacon fumé, pepperoni, saucisse émiettée, oignons caramélisés, sauce tomate, fromages cheddar et mozzarella. / Smoked bacon, pepperoni, crumbled sausage, caramelized onions, tomato sauce, cheddar and mozzarella cheeses.

### Jambon Braisé / Braised ham

CA\$22.95

Jambon braisé, oignons caramélisés, champignons grillés, fromage suisse et cheddar, sauce Flamm, huile de thym et ail grillé / Braised ham, caramelized onions, grilled mushrooms, Swiss and cheddar cheeses, Flamm sauce, and thyme oil with roasted garlic.



### Caprini / Caprini

CA\$23.25

Tomates séchées, oignons rouges, poivrons rôtis, roquette, sauce Flamm maison et fromage de chèvre. / Sun-dried tomatoes, red onions, roasted peppers, arugula, homemade Flamm sauce and goat cheese.



### Peppy / Peppy

CA\$21.45

Pepperoni, miel épicé maison, sauce tomate, fromages suisse et mozzarella. / Pepperoni, homemade spiced honey, tomato sauce, Swiss and mozzarella cheeses.

## Menu 3 Brasseurs - McGill



### Lilloise / Lille

CA\$22.95

Joue de porc fumée, oignons caramélisés, champignons, sauce Flamm maison, fromages suisse et mozzarella. / Smoked pork cheek, caramelized onions, mushrooms, homemade Flamm sauce, Swiss and mozzarella cheeses.



### Poire et 4 fromages / Pear & 4 Cheeses

CA\$23.25

Poire, oignons rouges, ciboulette, roquette, noix de pécan, miel épicé maison, sauce Flamm maison, fromages camembert, suisse, mozzarella et chèvre. / Pear, red onions, chives, arugula, pecans, homemade spiced honey, homemade Flamm sauce, camembert, Swiss, mozzarella and goat cheeses.

## NOS PLATS BRASSERIES / OUR BREWERY DISHES



### Côtes Levées / Baby Back Ribs

CA\$35.45

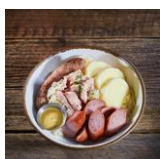
Fait maison. Côtes levées de dos laquées avec sauce BBQ à la bière maison. Servies avec frites et salade de chou crémeuse. / Homemade. Glazed back ribs with homemade beer BBQ sauce. Served with fries and creamy coleslaw.



### Fish & Chips À La Bière / Fish & Chips with Beer

CA\$22.95

Filet de morue croustillant panure maison à la bière, sauce tartare, citron, frites / Crispy cod fillet with house beer batter, tartar sauce, lemon, and fries.



### Choucroute Traditionnelle / Traditional Sauerkraut

CA\$27.95

Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute à la bière et pommes de terre. / Smoked Toulouse and Oktoberfest sausages, ham, sauerkraut with beer and potatoes.

## DESSERT / DESSERTS & COFFEES

### Le Carotté / Le Carotté

CA\$13.75

Gâteau au fromage aux carottes nappé de caramel salé. / Carrot cheesecake topped with salted caramel.