Menu

3 Brasseurs - McGill

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

Most Ordered



Flammekueche Lilloise / Lille Flammekueche — 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.



Flammekueche Carnivore / Carnivorous Flammekueche — 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.



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.



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.



Flammekueche Caprini / Caprini Flammekueche — 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.



Flammekueche Poire et 4 fromages / Pear & 4 Cheeses Flammekueche — 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.



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.

Menu 3 Brasseurs - McGill



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.



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.



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.

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS / STARTERS TO SHARE OR NOT



Frites À La Bière / Beer Fries CA$12.95

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



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.



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.

Menu 3 Brasseurs - McGill



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.



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.



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-sty

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.

Menu 3 Brasseurs - McGill

ENTRE DEUX PAINS / BETWEEN TWO BUNS



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 Halloumi / Halloumi Burger — CA$26.25

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



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.



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.

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



Flammekueche Carnivore / Carnivorous Flammekueche — 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.

Menu 3 Brasseurs - McGill



Flammekueche Caprini / Caprini Flammekueche — 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.



Flammekueche Peppy / Peppy Flammekueche — CA$21.45

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



Flammekueche Jambon Braisé / Braised ham Flammekueche — 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.



Flammekueche Lilloise / Lille Flammekueche — 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.



Flammekueche Poire et 4 fromages / Pear & 4 Cheeses Flammekueche — 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.

Menu 3 Brasseurs - McGill

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.

BREUVAGES / BEVERAGES

Limonade sicilienne / Sicilian Lemonade — CA$5.50



Thé Glacé Fuze / Fuze Iced Tea — CA$4.75

Eau minérale naturelle San Benedetto / San Benedetto natural mineral water — CA$9.50

750 ml / 750 ml