

Déjeuners
7/7

LES TROIS
GARÇONS



BISTRO - BURGER



ENTRÉES

POTAGE DU JOUR

4⁵⁰

Pain sur demande

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

8⁵⁰

Fromage Cantonnier

PANIER DE FRITES

5

Mayonnaise maison

MINI POUTINE

6

Frites, fromage en grains, sauce signature

CALMARS FRITS

12⁵⁰

Mayo chili/lime

CHILI CON CARNE

7

Chips de maïs, crème sure, pico de gallo

SALADE ROQUETTE ET BLEU

11

Roquette, betteraves, fromage bleu, pacanes givrées à l'érable, bleuets

TARTARE DE SAUMON

12

Saumon, aneth, citron, tempura frit, guacamole, câpres, échalotes et mayonnaise maison

SHORT RIBS DE PORC

9

Bouts de côtes de porc fumé au bois de pacanier, laqués au chipotle et à la lime

TOUR INFERNALE

D'OIGNONS FRANÇAIS *à partager* 9⁵⁰

Sauce miel et chili

CAQUELON

DE BRIE FONDANT *à partager* 12

Canneberges séchées, confit de poires et oignons, sirop d'érable

SALADES GOURMANDES

LA ROMAINE DE CÉSAR

Entrée 10 *Plat* 16

Bacon artisanal, croutons à l'ail, parmesan, vinaigrette césar maison.

ASIATIQUE

Plat 17

Poulet rôti, noix de cajou, fèves germées, julienne de légumes, nouilles frites et vinaigrette asiatique

BIQUETTE AU CHÈVRE

Plat 19

Paillet de chèvre grillé, canneberges, fraises, pacanes givrées à l'érable, oignons caramélisés et vinaigrette balsamique

DUO DE SAUMONS

Plat 20

Pavé de saumon, saumon fumé, pico de gallo, concombre, oignons rouges, câpres, guacamole, vinaigrette aux agrumes



NACHOS

CLASSIQUE

16

Salsa, olives, pico de gallo, jalapeno, fromage tex mex, crème sure, guacamole

CHILI

19

Chili, pico de gallo, jalapeno, fromage tex mex, crème sure, guacamole, oignons verts

POULET

19

Poulet chipotle, salsa, pico de gallo, jalapeno, fromage tex mex, crème sure, guacamole

BŒUF

19

Émincé de bœuf BBQ, pico de gallo, jalapeno, fromage tex mex, crème sure, guacamole

BURGERS

Nos burgers de bœuf sont composés de 6 onces de viande fraîchement hachée de la boucherie *Gaétan Rheaume*. Servis dans un pain frais du jour de la boulangerie *La Fabrique** avec frites et mayonnaise maison ou salade maison. Nos pommes de terre proviennent de l'île d'Orléans et notre bacon de la *Ferme Salaison Morin*.

Choix de mayos maison



Traditionnelle



Curry



Érable & romarin



Chipotle



L'AMÉRICAIN

13⁵⁰

Bœuf haché AAA, cheddar jaune, laitue, tomates, ketchup, moutarde

Supplément — bacon artisanal 1,5 \$



LE BLEU

16⁵⁰

Bœuf haché AAA, fromage bleu, bacon artisanal, confit oignons-poires, roquette, mayonnaise traditionnelle



L'ORIGINAL

14

Bœuf haché AAA, oignons caramélisés, cheddar Perron, mayonnaise traditionnelle

Supplément — bacon artisanal 1,5 \$



TOM POUCE

14⁵⁰

De la grand-mère Marie-Antoinette au petit-fils Jean-Philippe, un burger 3 étages plein de saveurs et de souvenirs



INTER-TRAVAILLEUR

17⁵⁰

Boeuf haché AAA, cheddar jaune, fromage en grains, bacon artisanal, oignon français, laitue, tomates, sauce BBQ au bourbon



VÉGÉ À JULIEN

15

Boulette de pois chiche, tournesol et champignons, chèvre émietté, betteraves rouge, laitue, mayonnaise traditionnelle



B.L.T.

16

Bœuf haché AAA, bacon artisanal, laitue, tomates, paillot de chèvre, pacanes givrées à l'érable, mayonnaise traditionnelle



HOT CHICKEN

16⁵⁰

Poulet rôti, laitue, tomates, fromage en grains, sauce signature, pois verts



LE CHARLEVOIX

17⁵⁰

Double boulette (3oz.) de boeuf haché AAA, fromage 1608 et fromage Hercule de la laiterie de Charlevoix, oignons frits et caramélisés, bacon artisanal, sauce BBQ au bourbon



LE BURGER CLUB

16⁵⁰

Poitrine de poulet rôtie, bacon artisanal, laitue, tomates, fromage Hercule, mayonnaise traditionnelle



QUÉBEC

17

Bœuf haché AAA, fromage 1608, confiture de bacon, mayonnaise érable et romarin, oignons frits, roquette



SAUMON

17

Saumon cajun, guacamole, oignons rouges, tomates rôties, roquette



BURGER DU MOMENT *Prix variable*

EXTRA

Mini poutine
4 \$

Oignons français (4)
5 \$

POUTINES

« THE POUTINE »

13

Frites, fromage en grains, sauce signature

CHILI

16

Frites, fromage en grains, chili maison, pico de gallo, sauce signature, crème sure, oignons verts

TROIS GARÇONS

16

Frites, fromage en grains, sauce signature, bacon artisanal, salade de chou, oignon français

PHILLY STEAK

17

Frites, fromage en grains, sauce signature, émincé de bœuf, poivrons grillés, mayo chili/lime

LES INCONTOURNABLES

BIFTECK HACHÉ SAUCE BÉARNAISE **et** OIGNONS FRITS 15

Servi avec purée de pommes de terre et petits pois au bacon

CÔTES LEVÉES FRITES ET MAYO *Demi 19 Entière 26*

Servies avec salade de chou

FISH & CHIPS FRITES ET MAYO **ou** SALADE MAISON 18

Filet de morue pané à la St-Ambroise, sauce tartare maison et salade de chou

TARTARE 1084 FRITES ET MAYO **ou** SALADE MAISON 21

Saumon frais, aneth, citron, tempura frit, guacamole, câpres, échalotes



DESSERTS

CRÈME BRULÉE AU BAILEY'S

— 6 —

GÂTEAU AU FROMAGE ET PETITS FRUITS

— 6 —

MOUSSE AU CHOCOLAT

— 4 —

COCKTAILS DESSERTS

NOIRE VANILLE

*St-Ambroise Irish stout
et liqueur à la vanille*

— 8⁵⁰ —

BARBU

*Café allongé
et Sambuca*

— 6 —

CRÈME ÉRABLE

*St-Ambroise cream ale
et whisky à l'érable*

— 8⁵⁰ —

CAFÉS ALCOOLISÉS — 8⁰⁰

Cappuccino Baileys

Baileys, espresso allongé,
lait moussé

Cognac

Cognac VS, espresso
allongé, crème fouettée

Kentucky

Bourbon Maker's Mark,
Frangelico, espresso allongé,
crème fouettée

Coureur des bois

Whisky canadien à l'érable,
espresso allongé,
crème fouettée

Brésilien

Brandy, Tia Maria, Grand
Marnier, espresso allongé,
crème fouettée

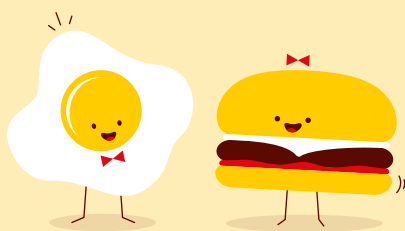
CAFÉS & INFUSIONS

CAFÉ FILTRE	☕ 2 ⁷⁵
ESPRESSO	☕ 3
ALLONGÉ	☕ 3
CAFÉ AU LAIT	☕ 3 ⁷⁵ ☕ 4 ⁷⁵

CAPPUCCINO	☕ 3 ⁷⁵
MOKA	☕ 3 ⁷⁵ ☕ 4 ⁷⁵
CHOCOLAT CHAUD	☕ 3 ⁷⁵ ☕ 4 ⁷⁵
THÉ ET TISANE	☕ 2 ⁷⁵

JUS DE FRUITS

ORANGE *ou* PAMPLEMOUSSE *ou* POMME *ou* CANNEBERGE 3



Menu enfant

10 ans et moins

DÉJEUNER — 7\$

Incluant : verre de lait *ou* de jus

1 ŒUF

Jambon *ou* bacon *ou* saucisse
avec rôtie pain brun *ou* blanc

CRÊPE OU PAIN DORÉ

avec fraises et bleuets, sirop d'érable
ou sauce au chocolat

SOUPER — 10\$

Incluant : verre de lait, de jus *ou* liqueur en fontaine *et* un brownie au chocolat

LE PETIT BURGER

Bœuf, cheddar, laitue, tomate et ketchup,
avec frites *ou* salade

MINI POUTINE

Frites, fromage en grains,
sauce signature

CROQUETTES DE POULET

Frites et ketchup

SAUMON FRAIS POCHÉ

Avec purée de pomme de terre

BIÈRES



PRESSION   

MOOSEHEAD 5⁵⁰ 7 23
Lager (5%)

GRIFFON 5⁵⁰ 7 23
Rousse (4.5%)

CHEVAL BLANC 6 8 25
Blanche (5%)

ST-AMBROISE 6 8 25
Cream Ale (5%)

ST-AMBROISE 6 8 25
IPA (6.2%)

ST-AMBROISE 6 8 25
Irish Stout (4.2%)

DEATH VALLEY 6 8 25
Double IPA (8%)

SAM ADAMS 6⁵⁰ 8⁵⁰ 28
Boston Lager (4.8%)

BITBURGER 6⁵⁰ 8⁵⁰ 28
Pilsner (4.8%)



Disponible en Buck de 1 litre - 15\$

McADAM 6⁵⁰ 8⁵⁰ 28
Cidre de pomme (4.7%)

BOUTEILLE 

HEINEKEN (0.0%)
SANS ALCOOL 5
Blonde 330ml

COORS LIGHT (4.2%) 341ml 6

SOL (4.5%) 341ml 7

HICKSON 8⁵⁰
IPA 500ml

CHARLES HENRI 8⁵⁰
Ambree 500ml

CHARLES HENRI 8⁵⁰
Blanche 500ml

SANG D'ENCRE 7⁵⁰
Irish Stout (5.5%) 375ml

APOCALYPSO 7⁵⁰
White IPA (6.5%) 375ml

LA PITOUNE 7⁵⁰
Lager (6%) 375ml



BLACK VELVET
*St-Ambroise Irish Stout,
Cidre McAdam*

— 8 —

WHITE VELVET
*Cheval blanc,
Cidre McAdam*

— 8 —

BLANCHE PÊCHE
*Cheval Blanc,
liqueur à la pêche*

— 8⁵⁰ —



COCKTAILS

OH CANADA 9

Canadian Club rye, sirop d'érable, amer à l'orange, orange

PIMM'S LIMONADE 8

Pimm's original, limonade, menthe, lime

SPRITZ 9

Apérol, Prosecco, soda, orange

BLOODY MARIACHI 10

Téquila Cazadores Blanco, sauce piquante, lime, clamato, épices maison

GIN TROIS GARÇONS 8

Gin Ungava, eau tonique, lime, menthe, concombre

DARK N'CIDER 9

Rhum Kraken noir épicé, ginger beer, lime, cidre de pomme

KENTUCKY MULE 10

Bourbon Wild Turkey, ginger beer, lime, angostura

BLOODY BACON 10

Vodka au bacon, Tabasco, Clamato, épices maison, bacon artisanal

SCOTCH WHISKIES

TÉ BHEAG 7

Scotch blended

BOWMORE 8⁵⁰

12 ans Islay

GLENFIDDICH 8

12 ans Highland

AUCHENTOSHAN 9

12 ans Lowland

COUPE SOIF

JUS 3

Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, légumes

GINGER ALE *cannette* 3

LIMONADE MAISON 3⁵⁰

LIQUEUR FONTAINE 3

*Pepsi - Pepsi Diet - 7up
Orange crush - Thé glacé*

ARNOLD-PALMER 3⁵⁰

Thé glacé et limonade

PEPSI - PEPSI DIET 355ml 3⁵⁰

STEWART 3⁵⁰

Crème soda ou Root Beer

SAN PELLEGRINO *cannette* 3⁵⁰

Limonata ou Aranciata Rosso

MONTELLIER 4⁵⁰

Eau minérale



VINS

BULLES



PROSECCO MASI AGRICOLA MODELLO

8

-

36

Vénétie, Italie

ROEDERER ESTATE BRUT

-

-

65

Anderson Valley, Californie

ROSÉ



✦ **DOMAINE DE L'ORPAILLEUR**

7⁵⁰

12

34

Canton de l'est, Québec

ROSELINE PRESTIGE

-

-

38

Côtes de Provence, France

BLANC



CHARDONNAY CLIFF 79

7

11

30

Australie

✦ **DOMAINE DE L'ORPAILLEUR**

7⁵⁰

12

34

Canton de l'est, Québec

SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD

9⁵⁰

16

44

Marlborough, Nouvelle-Zélande

PINOT GRIGIO RUFFINO LUMINA IGT

8

13

36

Vénétie, Italie

ALBANA

VINTAGE COLLECTION UMBERTO CESARI

8⁵⁰

14

40

Émilie-Romagne, Italie

CHARDONNAY

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND

-

-

42

Californie, États-Unis

VINS

ROUGE



PINOT NOIR MEZZACORONA <i>Vénétie, Italie</i>	7 ⁵⁰	12	34
TREMPANILLO / GRENACHE / SYRAH JUAN DE JUANES <i>Valencia, Espagne</i>	8 ⁵⁰	14	40
CABERNET SAUVIGNON CLIFF 79 <i>Australie</i>	7	11	30
MALBEC DISENO <i>Mendoza, Argentine</i>	8	13	36
RASTEAU BENJAMIN BRUNEL AOC <i>Vallée du Rhône, France</i>	10	17	46
CABERNET SAUVIGNON SLOW PRESS <i>Monterrey, Californie</i>	9 ⁵⁰	16	44
MÉRITAGE LES PÉTALES D'OSOYOOS <i>Vallée de l'Okanagan, Canada</i>	-	-	62
MERLOT REDENTORE <i>Vénétie, Italie</i>	-	-	55
ZINFANDEL NAPA CELLAR <i>Napa Valley, Californie</i>	-	-	66
CABERNET SAUVIGNON BERINGER KNIGHTS VALLEY <i>Sonoma, Californie</i>	-	-	71

Importation privée