

Déjeuners  
7/7

LES TROIS  
GARÇONS



BISTRO - BURGER



# ENTRÉES

## POTAGE DU JOUR

4<sup>50</sup>

Pain sur demande

## SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

9

Fromage Cantonnier

## 🌿 PANIER DE FRITES

5<sup>50</sup>

Mayonnaise maison

## MINI POUTINE

6<sup>50</sup>

Frites, fromage en grains, sauce signature

## CALMARS FRITS

13<sup>00</sup>

Mayo chili/lime

## CHILI CON CARNE

7

Chips de maïs, crème sure, pico de gallo

## 🌿 SALADE ROQUETTE ET CHÈVRE 11

Roquette, betteraves, chèvre émietté, pacanes givrées à l'érable, bleuets

## TARTARE DE SAUMON

12<sup>50</sup>

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

## 🌿 CHIPS ET GUACAMOLE

8

Chips de maïs, guacamole, pico de gallo

## 🌿 TOUR INFERNALE

D'OIGNONS FRANÇAIS *à partager* 9<sup>50</sup>

Sauce miel et chili

## 🌿 CAQUELON

DE BRIE FONDANT *à partager* 13

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

# 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, juliennes de légumes, nouilles frites et vinaigrette asiatique

## 🌿 BIQUETTE AU CHÈVRE

Plat 19

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

## DUO DE SAUMONS

Plat 20

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

# NACHOS

## 🌿 CLASSIQUE

16

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

## CHILI

19

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

## POULET

19

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

## BŒUF

19

Bœuf haché, salsa, pico de gallo, jalapeño, 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

14

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

*Supplément* — bacon artisanal 1,5 \$



### LE BLEU

17

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



### L'ORIGINAL

14<sup>50</sup>

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

*Supplément* — bacon artisanal 1,5 \$



### TOM POUCE

15

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



### INTER-TRAVAILLEUR

17<sup>50</sup>

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



### VÉGÉ À JULIEN

15<sup>50</sup>

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



### B.L.T.

16

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



### LE BURGER CLUB

16<sup>50</sup>

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



### LE CHARLEVOIX

17<sup>50</sup>

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



### SAUMON

17

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



### QUÉBEC

17

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



### BURGER DU MOMENT *Prix variable*

#### EXTRA

Mini poutine

4 \$

Oignons français (4)

5 \$

# POUTINES

## « THE POUTINE »

13<sup>50</sup>

Frites, fromage en grains, sauce signature

## CHILI

16<sup>50</sup>

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

## TROIS GARÇONS

16<sup>50</sup>

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

## GALVAUDE

17<sup>50</sup>

Frites, fromage en grains, sauce signature, poulet rôti, petits pois

## 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<sup>50</sup>

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<sup>50</sup> —

### GÂTEAU AU FROMAGE ET PETITS FRUITS

— 6<sup>50</sup> —

### MOUSSE AU CHOCOLAT

— 4 —

## COCKTAILS DESSERTS

### NOIRE VANILLE

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

— 8<sup>50</sup> —

### BARBU

*Café allongé  
et Sambuca*

— 6 —

### CRÈME ÉRABLE

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

— 8<sup>50</sup> —

## CAFÉS ALCOOLISÉS — 8<sup>00</sup>

### *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

# BIÈRES



**PRESSION**   

**TREMBLAY** 5<sup>50</sup> 7 23  
*Lager (5%)*

**GRIFFON** 5<sup>50</sup> 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  
*Abricot (5%)*

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

**DEATH VALLEY** 6 8 25  
*Double IPA (8%)*

**BITBURGER** 6<sup>50</sup> 8<sup>50</sup> 28  
*Pilsner (4.8%)*

**McADAM** 6<sup>50</sup> 8<sup>50</sup> 28  
*Cidre de pomme (4.7%)*

**BOUTEILLE** 

**MOOSE LIGHT** 6  
*341ml (4%)*

**SAM ADAMS** 7  
*Boston lager, 355ml (4%)*

**BITBURGER DRIVE** 5  
*330ml (0%)*



**HICKSON** 8  
*IPA, 500ml (6.2%)*

**CHARLES HENRI** 8  
*Ambrée, 500ml (6.2%)*

**CHARLES HENRI** 8  
*Blanche, 500ml (5.1%)*

**CHARLES HENRI** 8  
*Stout, 500ml (6%)*



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

— 8 —

**WHITE VELVET**  
*Cheval blanc,  
Cidre McAdam*

— 8 —

**BLANCHE PÊCHE**  
*Cheval Blanc,  
liqueur à la pêche*

— 8<sup>50</sup> —

# 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

## **MOSCOW MULE** 10

Vodka Grey Goose, ginger beer, romarin, lime

## **BLOODY BACON** 10

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

## SCOTCH WHISKIES

## **TÉ BHEAG** 7

*Scotch blended*

## **BOWMORE** 8<sup>50</sup>

*12 ans Islay*

## **GLENFIDDICH** 8

*12 ans Highland*

## **AUCHENTOSHAN** 9

*12 ans Lowland*

## COUPE SOIF

## **JUS** 3

*Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, légumes*

## **SANPELLEGRINO** 3<sup>50</sup>

*Limonata - Aranciata Rossa*

## **LIQUEUR FONTAINE** 3

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

## **ARNOLD-PALMER** 3<sup>50</sup>

*Thé glacé et limonade*

## **GINGER ALE** cannette 3

## **MONTELLIER** 500ml 4<sup>50</sup>

*Eau minérale*

## **LIMONADE MAISON** 3<sup>50</sup>



# VINS

## BULLES



**PROSECCO MASI AGRICOLA MODELLO**

8

-

36

*Vénétie, Italie*

**ROEDERER ESTATE BRUT**

-

-

65

*Anderson Valley, Californie*

## ROSÉ



✦ **DOMAINE DE L'ORPAILLEUR**

7<sup>50</sup>

12

34

*Canton de l'est, Québec*

**ROSELINE PRESTIGE**

8<sup>50</sup>

14

40

*Côtes de Provence, France*

## BLANC



✦ **DOMAINE DE L'ORPAILLEUR**

7<sup>50</sup>

12

34

*Canton de l'est, Québec*

**SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD**

9<sup>50</sup>

16

44

*Marlborough, Nouvelle-Zélande*

**SOAVE IL STEFANINI**

8<sup>50</sup>

14

40

*Vénétie, Italie*

**PINOT GRIGIO RUFFINO LUMINA IGT**

8

13

36

*Vénétie, Italie*

**CHARDONNAY CLIFF 79**

7

11

30

*Australie*

**ALBANA**

VINTAGE COLLECTION UMBERTO CESARI

8<sup>50</sup>

14

40

*Émilie-Romagne, Italie*

# VINS

## ROUGE



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

▶▶ *Importation privée*