

MENU

MANGEZ . BUVEZ . JOUEZ

LES TROIS MONKEYS



LES TROIS MONKEYS
LÀ OÙ LE PLAISIR NE S'ARRÊTE JAMAIS

LESTROISMONKEYS.COM

ENTRÉES

GOURMANDES

MONKEY'S NACHOS 24\$

Nachos au four servis avec viande fumée, mozzarella, jalapeños, olives, salsa, crème sure et guacamole

CORNICHONS FRITS 11\$

Cornichons frits assaisonnés d'épices cajun servis avec mayonnaise épicée

QUESADILLAS AU POULET 22\$

Tortillas avec poulet grillé, jalapeños, poivrons, monterey jack, crème sure et salsa

AILES DE POULET 14\$

Ailes de poulet croustillantes servies avec céleri



BÂTONNETS DE FROMAGE 12\$

Mozzarella pané servi avec la sauce marinara et céleri

CREVETTES DYNAMITE 16\$

Crevettes panées servies avec mayonnaise au chili thai

MINI POGOS 12\$

Mini pogos servis avec trempette miel et moutarde

CALAMARS FRITS 17\$

Anneaux de calmars frits, servis avec sauce marinara et trempette chipotle

RONDELLES D'OIGNON 11\$

Rondelles d'oignon servies avec mayonnaise épicée

FRITES 6\$



À PARTAGER!
\$28
5 choix
des entrées



POUTINES ET SANDWICHS

POUTINE CLASSIQUE - 14\$

Une poutine sans extras, est-ce vraiment une poutine ..?



LA BASE

Frites avec sauce brune et fromage squivik



EXTRAS

- Jalapeños
- Bacon +3\$
- Viande fumée +3\$
- Poulet frit +3\$
- Guacamole +3\$

SANDWICHS

VIANDE FUMÉE 19\$

8oz de viande fumée empilée sur du pain de seigle, et garnie de moutarde jaune

SANDWICH AU POULET GRILLÉ 19\$

Poitrine de poulet grillé avec monterey jack, bacon, laitue, et tomates

WRAP AU POULET RANCH 17\$

Poitrine de poulet grillé servie avec laitue, mozzarella, tomates, coriandre et sauce ranch



BURGERS ET PIZZAS

TON BURGER - 20\$

Tu es le chef! Créer ton propre burger selon tes préférences!



CHANGE
TES
FRITES
POUR
UNE
POUTINE

+8\$



PAIN

- Brioche
- Sans gluten



VIANDE

- Boeuf
- Double boeuf +4\$
- Poulet frit
- Vegan



GARNITURE

- Laitue
- Tomates
- Oignons rouge
- Cornichons
- Viande fumée +2\$
- Bacon +2\$
- Guacamole +2\$
- Fromage +2\$
- Rondelles d'oignon +2\$

ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Salade
- Rondelles d'oignon +4\$
- Frites et salade +6\$

N'oublie pas ta bière
domestique à 5\$ la pinte!

LES PIZZAS 10" - 15\$

Tu es le chef! Créer ta propre pizza selon tes préférences!



PÂTE

- Régulier
- Sans gluten



GARNITURES

- Pepperoni +2\$
- Poivrons +2\$
- Jalapeño +2\$
- Olives Noirs +2\$
- Viande fumée +2\$
- Bacon +2\$
- Champignons +2\$



FROMAGE

- Mozzarella
- Mozzarella Vegan
- Double Fromage +4\$
- Parmesan
- Bocconcini +2\$



PLATS PRINCIPAUX



STEAK FRITES 8 OZ 28\$

Haut de surlonge de boeuf grillée servie avec votre choix de frites et légumes de saison ou salade



SAUMON GRILLÉ 28\$

Saumon atlantique, sauce crémeuse au citron et beurre, servi avec votre choix de frites et légumes de saison, ou salade

VIANDE FUMÉE 24\$ MAC N CHEESE

Viande fumée, sauce au fromage, poivrons rouge en dés et bouchées de bacon

CREVETTES CAJUN PENNE 25\$

Crevettes assaisonnées aux épices cajun, tomates cerises, oignons et poivrons coupés en dés, mélange dans un sauce crémeuse

BOL POKÉ (SAUMON, 23\$ CREVETTES, TOFU)

Edamame, gingembre, concombre, carottes, avocat, mayo épicée, wakame. Servi avec votre choix de riz ou salade. Choix: saumon, crevettes, tofu

SALADES ET POKÉS

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ 18\$

Poitrine de poulet grillée, vinaigrette césar, copeaux parmesan et croutons

SALADE MAISON 14\$

Laitue romaine, tomates cerises, carottes julienne, vinaigrette au gingembre et citron

CHOIX



OU



+



OU



OU



MINI MONKEYS ET DESSERTS MENU ENFANTS



CHEESEBURGER 12\$

Galette de boeuf 100% canadienne, cheddar, laitue et tomates. Servi avec frites

DOIGTS DE POULET 12\$

Doigts de poulet tendres et croustillants, servis avec frites

PIZZA 8" 12\$

Garnie de mozzarella et pepperoni, servie avec frites

MAC & CHEESE 12\$

Cuit au four, avec du cheddar, mozzarella, et du parmesan râpé par dessus

MINI POGOS 12\$

Mini pogos servis avec frites

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE 13\$

Gâteau au fromage garni de framboises, fraises, bleuets et d'un coulis de caramel

PYRAMIDE DE BROWNIE 10\$

Gâteau brownie servi avec une boule de crème glacée à la vanille et un coulis de framboise frais

COOKIE ULTIME 9\$

Cookies servis dans un poêlon avec 2 boules de crème glacée à la vanille et coulis de chocolat

COUPE D'AMOUR 12\$

Sorbet à la fraise servi avec un coulis de baies rouges et des tranches de fraises fraîches

COUPE MONKEY 14\$

Crème glacée à la vanille servi avec des tranches de fraises, bananes, guimauves, oreo et garni avec des petites arc-en-ciel

CRÈME GLACÉE 3\$

Vanille, chocolat, fraise, ou caramel





Cocktails

COCKTAILS QUÉBÉCOIS

MTL AUX TROPIQUES \$13

Morableu blanc, eau de coco, sirop simple, lime

POTION D'AMOUR \$13

3 lacs vodka, framboise, citron, eau de rose, blanc d'oeuf

LONGUEUIL ICED TEA \$13

Morableu blanc, ungava, 3 lacs, triple sec, lime, sirop simple, coke

PLATANO SOUR \$13

Chic Choc rhum, humble banane, sirop d'érable, lime, blanc d'oeuf

4E MONKEY \$14

Morableu blanc, barista café, humble banane, lait de coco

À PARTAGER (60 oz)

LILLET SANGRIA \$35

Lillet, beefeater, fruit de la passion, citron, soda

PLANTERS PUNCH \$35

Havana Club rhum, jus d'orange, jus d'ananas, lime, grenadine, soda

LIONELLO SANGRIA \$35

Vermouth rouge, triple sec, grenadine, jus de canneberge, soda

SANGRIA ROSÉ \$35

Rosé, peach schnapps, framboise, thé glace, citron, soda

WHISKY LEMONADE \$35

Wisers whisky, thé glacé, sirop simple, citron

4E MONKEY (30 oz) \$35

Havana Club rhum, Marie Brizard Banane, crème de cacao, lait de coco

COCKTAILS MAISON

RÊVE ORANGE \$12

Absolut vodka, triple sec, galliano, jus d'orange, lait de coco

SAO PAULO MULE \$13

Leblon cachaca, ginger beer, lime, sirop simple, angostura

KIWI-RITA \$13

El jimador, triple sec, kiwi, lime, tabasco, tajin

BOBSLED \$13

Havana Club Rhum, fernet branca, jus d'ananas, sirop simple, lime

ST. HUBERT SOUR \$13

Pisco queirolo, Blue Curacao, lime, sirop simple, blanc d'oeuf

PASSION TROPICAL \$13

Beefeater, lillet, fruit de la passion, citron, soda

ORANGE BRULÉE \$14

Havana Club rhum, campari, sirop de cannelle, lime

CAUSA ROYALE \$14

Pisco queirolo, st germain, citron, sirop simple

CHOCO MARTINI \$15

Absolut Vodka, crème de cacao, triple sec, espresso, sirop simple, bitters à l'orange

VINS BLANCS

DOUGLAS GREEN CHENIN BLANC	\$35
FINCA LOS TRENZEONES SAUVIGNON BLANC	\$44
PARES BALTA BLANC DE PACS	\$44
PAS SAGES RIESLING	\$45
FERREIRINHA PAPA FIGOS BRANCO	\$46
HUBER VISION GRUNER VELTLINER	\$47
MONTRESOR SATINATO SOAVE	\$48
FAUSTINO RIOJA VIURA CHARDONNAY	\$50
PERRIN COTES DU RHONE BLANC	\$50
VIGNERONS DE BUXY CHARDONNAY	\$52
KIM CRAFORD PINOT GRIS	\$55

VINS ROUGES

DOUGLAS GREEN CABERNET SAUVIGNON	\$35
MICHELE CHIARLO BARBERA	\$43
INNISKILLIN ESTATES PINOT NOIR	\$45
FAUSTINO RIOJA TEMPRANILLO	\$46
PERRIN COTES DU RHONE ROUGE	\$50
TOM GORE CABERNET SAUVIGNON	\$51
ALMA NEGRA M BALBEC / BONARDA	\$52
VIGNERONS DE BUXY PINOT NOIR	\$52
CHATEAU DAVIAUD BORDEAUX	\$53
RUFFINO CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE	\$71
MICHELE CHIARLO PALAS BAROLO	\$88

VINS AU VERRE

INNISKILLIN PINOT NOIR	\$9
HUBER GRUNER VELTLINER	\$10
FAUSTINO VIURA / CHARDONNAY	\$10
PERRIN CDR BLANC	\$10
TOM GORE CABERNET SAUVIGNON	\$10
PERRIN CDR ROUGE	\$10
LA GIOIOSA PROSECCO	\$10
BONNY DOON VIN GRIS	\$10

BULLES + MACÉRATIONS

PARES BALTA CAVA BRUT	\$44
LA GIOIOSA PROSECCO	\$46
PARES BALTA PINK CAVA ROSE	\$46
BONNY DOON VIN GRIS DE CIGARE ROSE	\$48
INNISKILLIN P3 MACERATION	\$57
ROEDERER COLLECTION CHAMPAGNE BRUT	\$160

BIÈRES PRESSION 16/60 oz

TROIS MONKEYS LAGER	\$5 / \$18
COORS LIGHT	\$5 / \$18
MOLSON EXPORT	\$5 / \$18
BLUE MOON	\$5 / \$18
RICKARDS RED	\$5 / \$18
L'AMER IPA	\$7 / \$23
4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO	\$7 / \$23
MADRI	\$7 / \$23
HEINEKEN	\$7 / \$23
GUINNESS	\$7 / \$23

BOUTEILLES + CANNETTES

RICKARDS RED	\$6
BLUE MOON	\$6
SOL	\$8
XX DOS EQUIS	\$8
HEINEKEN	\$8
VIZZY MIMOSA	\$8

MOCKTAILS + SANS ALCOOL

CANNEBERGE SOUR	\$8
NO-JITO	\$8
BANANA COLADA	\$8
HEINEKEN 0	\$8

WHISKY 1.5 oz

KNOB CREEK BOURBON	\$15
CHIVAS REGAL	\$15
BOWMORE	\$18
JOHNNY WALKER GOLD	\$25

BRANDY 1.5 oz

BOULARD CALVADOS	\$12
CAMUS VS COGNAC	\$18
CAMUS VSOP COGNAC	\$22
HENNESSY VS COGNAC	\$22

EAUX DE VIE 1.5 oz

POIRE WILLIAMS	\$10
POLI BASSANO GRAPPA	\$10

TEQUILA 1.5 oz

1800 REPOSADO	\$12
PATRON SILVER	\$20



MENU

EAT . DRINK . PLAY .

LES TROIS MONKEYS



LES TROIS MONKEYS
WHERE THE FUN NEVER ENDS

LESTROISMONKEYS.COM

APPETIZERS

MONKEY'S NACHOS 24\$

Baked nachos served with smoked meat, mozzarella cheese, jalapenos, olives, salsa, sour cream, and guacamole

FRIED PICKLES 11\$

Fried pickles seasoned with cajun spices and served with a spicy mayo sauce

CHICKEN QUESADILLAS 22\$

Tortillas filled with grilled chicken, jalapeno peppers, melted cheddar cheese, sour cream, and salsa

CHICKEN WINGS 14\$

Chicken wings served with celery sticks and buttermilk ranch dressing



MOZZARELLA STICKS 12\$

Mozzarella cheese sticks served with marinara and freshly cut celery

DYNAMITE SHRIMP 16\$

Battered shrimp served with a thai chili mayonnaise sauce

MINI POGOS 12\$

Mini pogos served with honey mustard sauce

FRIED CALAMARI 17\$

Fried calamari, served with marinara and chipotle sauce

ONION RINGS 11\$

Crispy onion rings served with a spicy mayo and buttermilk ranch sauce

FRIES 6\$



AND POUTINES SANDWICHES

CLASSIC POUTINE - 14\$

A poutine without extras - is it really a poutine?



THE BASE

Fries with poutine gravy
and cheese curds



EXTRAS

- Bacon +3\$
- Smoked meat +3\$
- Fried chicken +3\$
- Jalapeños
- Guacamole +3\$

SANDWICHES

SMOKED MEAT 19\$

8oz of smoked meat served on rye bread with yellow mustard and a dill pickle on the side

GRILLED CHICKEN 19\$ CIABATTA

Grilled chicken breast, monterey jack cheese, bacon, lettuce and tomato

CHICKEN RANCH 17\$ WRAP

Grilled chicken breast served with lettuce, mozzarella cheese, tomatoes, cilantro and ranch sauce



BURGERS AND PIZZAS

YOUR BURGER - 20\$



You're the chef - create your burger however you like it!



BREAD

- Brioche
- Gluten free



MEAT

- Beef
- Double beef +4\$
- Fried chicken
- Vegan



GARNISH

- Lettuce
- Tomatoes
- Red onions
- Pickles
- Smoked meat +2\$
- Bacon +2\$
- Guacamole +2\$
- Extra cheese +2\$
- Onion rings +2\$

SIDES

- Fries
- Salad
- Onion rings +4\$
- Fries and salad +6\$



Don't forget your pint of domestic beer for 5\$



CHANGE YOUR FRIES FOR A POUTINE

+8\$

PIZZAS 10" - 15\$



You're the chef - create your pizza however you like it!



DOUGH

- Regular
- Gluten free



GARNISH

- Pepperoni +2\$
- Peppers +2\$
- Jalapeño +2\$
- Black olives +2\$
- Smoked meat +2\$
- Bacon +2\$
- Mushrooms +2\$



CHEESE

- Mozzarella
- Vegan mozzarella
- Double cheese +4\$
- Parmesan
- Bocconcini +2\$



MAIN COURSES



STEAK FRITES 8 OZ 28\$

Grilled canadian beef skirt steak served with your choice of fries and seasonal veggies or salad

GRILLED SALMON 28\$

Grilled atlantic salmon, creamy lemon and butter sauce served with your choice of fries, and seasonal veggies or salad



SMOKED MEAT MAC & CHEESE 24\$

Smoked meat, cheese sauce, diced red peppers and chopped bacon

CAJUN PENNE SHRIMP 25\$

Cajun seasoned shrimp, cherry tomatoes, diced onions and bell peppers tossed in cream sauce



POKE BOWL 23\$

Edamame, julienne carrots, pickled ginger, cucumber, wakame, avocado, and spicy mayo. Served with rice or salad
Choice of salmon, shrimp, or tofu

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD 18\$

Sliced grilled chicken breast, caesar dressing, shaved parmesan, and croutons

HOUSE SALAD 14\$

Romaine lettuce, cherry tomatoes, carrots, and lime ginger dressing

SALADS AND POKES

CHOICE OF



OR



OR



OR



MINI MONKEYS AND DESSERTS



KIDS MENU



CHEESEBURGER 12\$

100% Canadian beef patty, cheddar cheese, lettuce and tomatoes. Served with fries

CHICKEN TENDERS 12\$

Tender and crispy chicken fingers. Served with fries

PIZZA 8" 12\$

Garnished with mozzarella cheese and pepperoni. Served with fries

MAC & CHEESE 12\$

Oven baked with cheddar cheese, mozzarella and grated parmesan

MINI POGOS 12\$

Mini pogos served with fries

DESSERTS

SLICE OF PARADISE CHEESECAKE 13\$

Mile end cheesecake topped raspberries, strawberries, blueberries and a caramel coulis

MONKEY CUP 14\$

Vanilla ice cream served with strawberries, bananas, marshmallows, oreos, and garnished with rainbow sprinkles

BROWNIE PYRAMID 10\$

Brownie cake served with a scoop of vanilla ice cream with raspberry coulis

ICE CREAM 3\$

Vanilla, chocolate, strawberry, or butterscotch

ULTIMATE COOKIE 9\$

Cookies served on a skillet with two scoops of vanilla ice cream and chocolate coulis

CUP OF LOVE 12\$

Strawberry sorbet served with red berry coulis and slices of strawberry



MONKEY BONUS

MANGÉZ . BUVEZ . JOUEZ

+XP



TOUS LES JOURS - EVERYDAY

BIERES DOMESTIQUES - 5\$ LA PINTE

DOMESTIC BEERS - 5\$ A PINT



MARDI - TUESDAY

3 TACOS + KIVI MARGARITA + 10\$ CARTE À JOUER

3 TACOS + KIVI MARGARITA + 10\$ ARCADE CARD



JEUDI - THURSDAY

5\$ BOISSONS MIXTES (RHUM COKE, GIN TONIC, ETC)

5\$ MIXED DRINKS (RUM COKE, GIN TONIC, ETC)



DIMANCHE - SUNDAY

5\$ VERRES DE VIN

5\$ GLASSES OF WINE

C'EST

PARTIE



Bowling ★ Laser Tag ★ Lucky Putt ★ Fléchettes

Cocktails



COCKTAILS QUÉBÉCOIS

MTL AUX TROPIQUES \$13

Morableu white, coconut water,
coconut syrup, lime

POTION D'AMOUR \$13

3 lacs vodka, raspberry, lemon,
rose water, egg white

LONGUEUIL ICED TEA \$13

Morableu white, ungava, 3 lacs, triple
sec, lime, simple syrup, coke

PLATANO SOUR \$13

Chic Choc rum, humble banane,
maple syrup, lime, egg white

4E MONKEY \$14

Morableu white, barista café,
humble banane, coconut milk

TO SHARE (60 oz)

LILLET SANGRIA \$35

Lillet, beefeater, passionfruit,
lemon, soda

PLANTERS PUNCH \$35

Havana club, orange juice, pineapple
juice, lime, grenadine, soda

LIONELLO SANGRIA \$35

Sweet vermouth, triple sec, grenadine,
cranberry juice, soda

SANGRIA ROSÉ \$35

Rosé, peach schnapps, raspberry,
iced tea, lemon, soda

WHISKY LEMONADE \$35

Wisers whisky, iced tea, simple syrup, lemon

4E MONKEY (30 oz) \$35

Havana Club rum, Marie Brizard banana,
crème de cacao, coconut milk

HOUSE COCKTAILS

RÊVE ORANGE \$12

Absolut vodka, triple sec, galliano,
orange juice, coconut milk

SÃO PAULO MULE \$13

Leblon cachaca, ginger beer,
lime, simple syrup, angostura

KIWI-RITA \$13

El jimador, triple sec, kiwi, lime, tabasco, tajin

BOBSLED \$13

Havana Club rum, fernet branca,
pineapple juice, simple syrup, lime

ST. HUBERT SOUR \$13

Pisco queirolo, blue curacao,
lime, simple syrup, egg white

PASSION TROPICAL \$13

Beefeater, lillet, passionfruit,
lemon, soda

ORANGE BRULÉE \$14

Havana Club rum, campari, cinnamon
syrup, lime

CAUSA ROYALE \$14

Pisco queirolo, st germain,
lemon, simple syrup

CHOCO MARTINI \$15

Absolut vodka, crème de cacao, triple sec,
espresso, simple syrup, orange bitters

WHITE WINES

DOUGLAS GREEN CHENIN BLANC	\$35
FINCA LOS TRENZEONES SAUVIGNON BLANC	\$44
PARES BALTA BLANC DE PACS	\$44
PAS SAGES RIESLING	\$45
FERREIRINHA PAPA FIGOS BRANCO	\$46
HUBER VISION GRUNER VELTLINER	\$47
MONTRESOR SATINATO SOAVE	\$48
FAUSTINO RIOJA VIURA CHARDONNAY	\$50
PERRIN COTES DU RHONE BLANC	\$50
VIGNERONS DE BUXY CHARDONNAY	\$52
KIM CRAFORD PINOT GRIS	\$55

RED WINES

DOUGLAS GREEN CABERNET SAUVIGNON	\$35
MICHELE CHIARLO BARBERA	\$43
INNISKILLIN ESTATES PINOT NOIR	\$45
FAUSTINO RIOJA TEMPRANILLO	\$46
PERRIN COTES DU RHONE ROUGE	\$50
TOM GORE CABERNET SAUVIGNON	\$51
ALMA NEGRA M BALBEC / BONARDA	\$52
VIGNERONS DE BUXY PINOT NOIR	\$52
CHATEAU DAVIAUD BORDEAUX	\$53
RUFFINO CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE	\$71
MICHELE CHIARLO PALAS BAROLO	\$88

WINE GLASSES

INNISKILLIN PINOT NOIR	\$9
HUBER GRUNER VELTLINER	\$10
FAUSTINO VIURA / CHARDONNAY	\$10
PERRIN CDR BLANC	\$10
TOM GORE CABERNET SAUVIGNON	\$10
PERRIN CDR ROUGE	\$10
LA GIOIOSA PROSECCO	\$10
BONNY DOON VIN GRIS	\$10

BUBBLES + ROSÉ

PARES BALTA CAVA BRUT	\$44
LA GIOIOSA PROSECCO	\$46
PARES BALTA PINK CAVA ROSE	\$46
BONNY DOON VIN GRIS DE CIGARE ROSE	\$48
INNISKILLIN P3 MACERATION	\$57
ROEDERER COLLECTION CHAMPAGNE BRUT	\$160

DRAFT BEERS 16/60 oz

TROIS MONKEYS LAGER	\$5 / \$18
COORS LIGHT	\$5 / \$18
MOLSON EXPORT	\$5 / \$18
BLUE MOON	\$5 / \$18
RICKARDS RED	\$5 / \$18
L'AMER IPA	\$7 / \$23
4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO	\$7 / \$23
MADRI	\$7 / \$23
HEINEKEN	\$7 / \$23
GUINNESS	\$7 / \$23

BOTTLES + CANS

RICKARDS RED	\$6
BLUE MOON	\$6
SOL	\$8
XX DOS EQUIS	\$8
HEINEKEN	\$8
VIZZY MIMOSA	\$8

MOCKTAILS + NO ALCOOL

CANNEBERGE SOUR	\$8
NO-JITO	\$8
BANANA COLADA	\$8
HEINEKEN 0	\$8

WHISKY 1.5 oz

KNOB CREEK BOURBON	\$15
CHIVAS REGAL	\$15
BOWMORE	\$18
JOHNNY WALKER GOLD	\$25

BRANDY 1.5 oz

BOULARD CALVADOS	\$12
CAMUS VS COGNAC	\$18
CAMUS VSOP COGNAC	\$22
HENNESSY VS COGNAC	\$22

EAUX DE VIE 1.5 oz

POIRE WILLIAMS	\$10
POLI BASSANO GRAPPA	\$10

TEQUILA 1.5 oz

1800 REPOSADO	\$12
PATRON SILVER	\$20

