

LA GAZETTE

ÉDITION ANNECY

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous ! @ f in

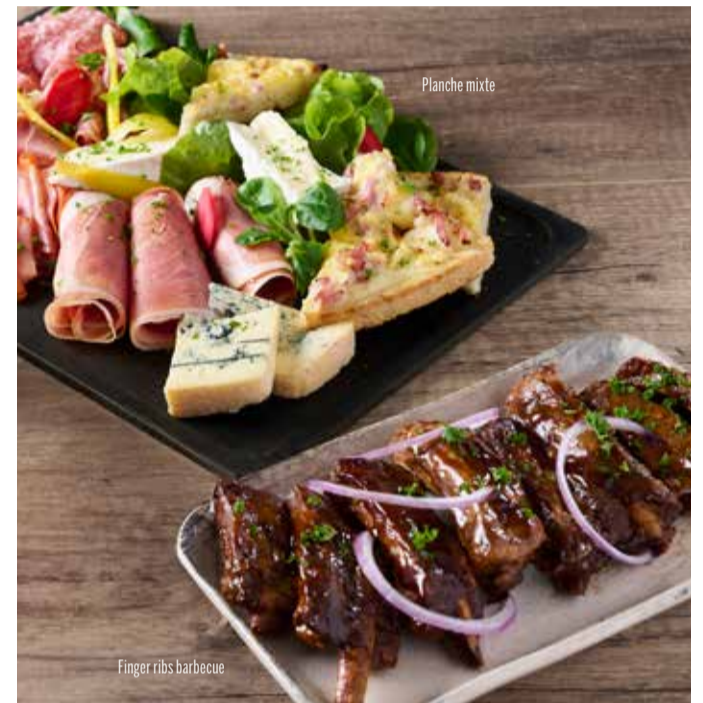
AUTOMNE • HIVER 2024 | NUM. 47



NOUVEAUTÉS SANS ALCOOL, GAMMES ÉLARGIES

NOS BRASSEUSES ET BRASSEURS FONT
MOUSSER LEUR CRÉATIVITÉ.
ET VOUS ALLEZ AIMER !

APÉRO À PARTAGER



CORNET DE FRITES	4,90€
Sauce au choix. S'accorde parfaitement avec la Blonde.	
SAUCISSON SEC 150g	6,90€
Saucisson sec entier pur porc. S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.	
PAIN AILLÉ	7,50€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. S'accorde parfaitement avec l'IPA.	
CHEESE FRIES NOUVELLE RECETTE	7,50€
Frites, sauce raclette, oignons frits, persil. S'accorde parfaitement avec la Session.	
POP FRIES HIVERNALES	7,90€
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil. S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.	
ONION RINGS	8,50€
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix. S'accorde parfaitement avec l'IPA.	
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	9,50€
Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym. S'accorde parfaitement avec la Session.	
PANIER APÉRITIF NOUVELLE RECETTE	12,90€
Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquette de jambon Iberique, pop fries, sauce au choix. S'accorde parfaitement avec l'IPA.	
FINGER RIBS BARBECUE	13,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.	
PLANCHE MIXTE	18,90€ <small>CRP</small> XXL 28,90€
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes, salade, mâche, beurre, pains aillés. S'accorde parfaitement avec l'IPA.	

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Tous nos steaks hachés, tartares et entrecôtes bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.	Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation Volaille française.	Nos haricots verts sont d'origine France garantie.	Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs. (à l'exception des onion rings)
Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023.	Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation Viande de porc Française.	Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.	Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.



3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

BLONDE

GOLDEN ALE
IBU 24 | ALC 5,2%
25 CL 4,20€
33 CL 5,50€
50 CL 6,90€

SESSION

FRENCH SESSION
IBU 20 | ALC 3,8%
25 CL 4,20€
33 CL 5,50€
50 CL 6,90€

IPA

AMÉRICAIN INDIA PALE ALE
IBU 40 | ALC 6%
25 CL 4,70€
33 CL 5,80€
50 CL 8,00€

AMBRÉE

AMBER ALE
IBU 26 | ALC 6,2%
25 CL 4,20€
33 CL 5,50€
50 CL 6,90€

L'ALPAGE

GOLDEN ALE | IBU 28 | ALC 6,2%
25 CL 4,70€ 33 CL 5,80€ 50 CL 8,00€

DISPONIBLES SELON LES SAISONS, DEMANDEZ À NOTRE SERVEUR

RED SOUR

BERLINER WEISSE FRAMBOISE
IBU 9 | ALC 4,9%
25 CL 4,70€
33 CL 5,80€
50 CL 8,00€

TRIPLE

TRIPLE
IBU 30 | ALC 8%
25 CL 4,70€
33 CL 5,80€
50 CL 8,00€

BLANCHE

WHEAT ALE
IBU 18 | ALC 4,7%
25 CL 4,70€
33 CL 5,80€
50 CL 8,00€

BRUNE

PORTER
IBU 27 | ALC 4,8%
25 CL 4,70€
33 CL 5,80€
50 CL 8,00€

ROUGE À LA GRIOTTE

FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%
25 CL 4,70€ 33 CL 5,80€ 50 CL 8,00€



3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA CRÉATIVITÉ DE LA BRASSEUSE OU DU BRASSEUR.

BIÈRE DU MOIS

UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 CL 4,70€ 33 CL 5,80€ 50 CL 8,00€

EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^e !



DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES GAMMES DE BIÈRES ET TOUTES LES NOUVEAUTÉS DANS LA GAZETTE DES BIÈRES !

HAPPY HOUR
TOUS LES JOURS DE 16H À 19H
LA PINTÉ 5€⁽¹⁾
+1€ LE PICON BIÈRE



3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE

PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,10€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,10€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE

SESSION PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,10€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

MAXVIMUS

SESSION PALE ALE | IBU 31 | ALC 4,5%
CANETTE 33 CL 5,80€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
CANETTE 33 CL 5,80€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

MAFIORZO

RYE AMBER ALE A LA FEVE TONKA | IBU 24 | ALC 5,5%
CANETTE 33 CL 5,80€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

LADY HIGHLAND

SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2%
CANETTE 33 CL 5,80€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

DEPUIS TOUJOURS, ILS REPRÉSENTENT TOUT L'ESPRIT 3 BRASSEURS DANS UNE ASSIETTE : DES RECETTES TRADITIONNELLES PUISÉES DANS NOTRE HISTOIRE GOURMANDE ET GÉNÉREUSE. LA GARANTIE DE SE FAIRE PLAISIR !



Assiette gourmande

- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 9,50€
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CARBONADE FLAMANDE** 17,90€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.
- CHAUD LE COULOMMIERS** 19,90€
Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- RIBS SAUCE BARBECUE** (environ 500g) 20,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- ASSIETTE GOURMANDE** 21,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles, os à moelle & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS** (environ 1kg) 22,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.



Chaud le Coulommiers



Portobello

BURGER

- PORTOBELLO VÉGÉTARIEN** 15,90€
Bun brioché, champignon géant Portobello, épinards, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- SAINTE-CATHERINE*** simple 15,90€ | double 18,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- BRASSEUR BURGER*** 17,90€
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Galloway, poitrine fine fumée, sauce barbecue, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- CHICKEN BURGER*** 18,90€
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, oignons rouges, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- COUNTRY** simple 18,90€ | double 21,90€
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, poitrine fumée fine, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- REGIONAL SAVOYARD** simple 18,90€ | double 21,90€
Bun brioché, Galettes de pomme de terre, steak haché (VBF) frais façon bouchère cuit selon votre goût, sauce reblochon à la bière blonde, reblochon, poitrine fumée, mâche, confit d'oignon rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

* Le steak haché peut être remplacé par une galette de légumes et fromage panée.
L'aiguillette de poulet peut être remplacée par un pané 100% végétal.



Pouti'clette

POUTINE QUÉBÉCOISE

- POUTINE 3 BRASSEURS** 16,50€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- POUTI'CLETTE** 16,50€
Frites, saucisse fumée, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- CHORIZO & BLEU** 16,50€
Frites, chorizo, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

- 3 BRASSEURS** 17,90€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

GRATIN

- GRATIN DES ALPAGES** 15,90€
Pommes de terres grenaille, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- PARENTIER DU CH'TI** 15,90€
Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, chapelure. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

SALADE & CROQUE

- CHÈVRE CHAUD** 14,90€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CHEF** 14,90€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar Galloway et à la mozzarella, pickles de carottes, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- CROQUE MAROILLES** 14,50€
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- CAESAR** 16,50€
Mélange de salades et romaine assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

* Les aiguillettes de poulet peuvent être remplacées par un pané 100% végétal.



Caesar



FLAMMEKUECHE

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

CLASSIQUE 8,90€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	GRATINÉE 9,90€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 11,50€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	BLEU 12,90€ Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>
VEGGIE 12,90€ Pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes, chèvre, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	CHÈVRE MIEL 13,50€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>

4 FROMAGES 13,50€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	MONTAGNARDE 14,50€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
FLAMANDE 14,50€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	GÉNÉREUSE 14,50€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>



+3€
LA BIÈRE JUSQUE SOUS
AU CHOIX

CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS 17,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	CHOUCROUTE ROYALE 22,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
--	--

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

STEAK HACHÉ À CHEVAL simple 13,50€ Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. Supplément steak haché +3€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 16,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
FILET DE POULET GRATINÉ À L'ÉPOISSE 17,90€ Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Époisse, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 17,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>
BAVETTE (environ 180g) 18,90€ Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	ENTRECÔTE (environ 350g) 26,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
FISH & CHIPS DE CABILLAUD 16,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ 19,90€ Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>



Tartare de bœuf au couteau préparé

DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS 8,90€ Café, thé au choix et ses 4 mini-douceurs.	BISTOUILLE GOURMANDE 9,90€ Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 mini-douceurs.
FROMAGE BLANC 4,90€ Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 6,90€ Mousse au chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® 6,90€ Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
FLAMMEKUECHETTE POIRE 6,90€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	POIRE CHOCO GRATINÉE 6,90€ Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,90€ Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	GAUFRE POIRE AMANDINE 8,50€ Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
CHURROS À PARTAGER 7,90€ Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	



GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servie tiède)	SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE 5,00€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE PARFUM AU CHOIX OU CRÈME FOUETTÉE 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	

COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale	GLACE OU SORBET 1 boule 2,10€ 2 boules 4,20€ 3 boules 6,30€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat. Sorbet : citron vert, fraise. Supplément chantilly : 0,90€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,90€	DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 6,90€
COUPE BANOFFEE 7,90€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	LE COLONEL 8,90€ 2 boules Sorbet citron, vodka 4cl.
COUPE CHUR'MANDE 8,90€ Churros, glace caramel beurre salé, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	BIG'FITEROLE 8,90€ Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, pommes de terre grenaille, ratatouille, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz.
SAUCE AU CHOIX : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.
Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 2,90€
Pot de sauce supplémentaire : 0,50€
Supplément ingrédient flammekueche : 1€

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromages panée.

MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 16H À 19H LA PINTE 5€⁽¹⁾ +1€ PICON BIÈRE

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

LA BIÈRE 25CL AU CHOIX +1€⁽⁵⁾

12€90

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ
SELON QUANTITÉS DISPONIBLES

Plat du jour ou flam de la semaine

Fromage blanc & café ou dessert du jour & café
ou café gourmand 3 Brasseurs

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft⁽²⁾ ou eau 50 cl ou vin 12 cl

16€90

MENU ENFANT

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !
(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT
TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

9€50

L'ÉCO-CONCEPTION CHEZ 3 BRASSEURS : UN RÉGAL POUR VOUS ET POUR L'ENVIRONNEMENT.



NOS CHEFS SONT PLUS CRÉATIFS

Et c'est parce qu'ils pratiquent la réutilisation créative : valoriser les ingrédients non utilisés en leur trouvant une place dans d'autres recettes ! C'est parfait pour l'impact environnemental et ça donne plein de nouvelles idées culinaires.

Par exemple, nos pâtons de flamme-kueches sont préparés à base de farine de drêche de brassage. La drêche est le résidu de la cuisson du malt. Elle est récupérée après le brassage et transformée en farine. La boucle est bouclée !

VARIER LES PLAISIRS... ET LES PROTÉINES !

Diversifier les sources de protéines est un enjeu pour l'environnement et pour notre équilibre alimentaire. En complément des viandes rouges, nos chefs utilisent davantage d'œufs, de viandes blanches, de poissons, et d'alternatives végétales.



Portobello - Un burger sans viande mettant à l'honneur des saveurs riches et gourmandes pour tous.



L'ÉQUILIBRE, C'EST LA VIE !

OUI, on peut se faire plaisir dans l'assiette, ET rester attentif à l'équilibre des recettes : variétés, nutriments, apports caloriques.

Par exemple, notre salade de Chèvre Chaud a été retravaillée à base d'ingrédients sains et savoureux, pour réduire l'apport calorique sans perdre en gourmandise !

LE MODÈLE 3 BRASSEURS EST VERTUEUX



La fabrication sur place des bières pression 3 Brasseurs permet d'en réduire nettement l'impact environnemental. Ces bières n'arrivent pas d'une usine par camion, elles n'utilisent pas de bouteilles ou de fûts de transport à produire, nettoyer ou retraiter, elles sont simplement brassées et tirées directement depuis les cuves du restaurant. Les émissions carbone liées aux déchets et au transport sont ainsi fortement réduites. Cela représente pour la bière pression 3 Brasseurs un impact environnemental 2,5 fois moins important qu'une bière bouteille vendue en grande surface.



INNOVER AVEC LES BIÈRES SANS ALCOOL

3 Brasseurs innove avec une toute nouvelle offre de 3 bières sans alcool, offrant ainsi une alternative savoureuse pour les amateurs de bière. En préservant les arômes riches et les saveurs authentiques, ces bières sans alcool permettent de profiter du plaisir de la dégustation sans les effets de l'alcool. Idéales pour toutes les occasions, elles séduisent par leur qualité et leur diversité, mettant en valeur le savoir-faire unique des brasseurs. (bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique).

100% GÉNÉREUX, 100% SIMPLE

DÉCOUVREZ TOUT CE QUE
VOUS AVEZ À GAGNER
EN REJOIGNANT
LE CERCLE 3 BRASSEURS !



Profitez
dès maintenant
de vos avantages
exclusifs
en flashant ce QR code
pour rejoindre
le Cercle 3 Brasseurs !



LA BIÈRE S'EMPORTE...
Retrouvez dans la boutique de votre restaurant 3 Brasseurs toute notre gamme de bières à emporter chez vous !

... ET S'OFFRE !
Offrir de la bière est forcément une bonne idée ! C'est pourquoi nous vous proposons ici plusieurs formats de packs cadeaux, jolis et pratiques.



YES WE CAN !

LA CANETTE, LE MEILLEUR CONTENANT POUR LA BIÈRE !
Chez 3 Brasseurs, on y croit tellement que nous développons cette année une gamme plus large « 3 Brasseurs Exploration ». Plus écologique car 100% recyclable, la canette permet sans aucun doute la meilleure conservation des arômes de la bière. Yes !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) De 16h à 19h : Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Un verre à la fois. Votre verre doit être terminé pour en commander un autre. La personne doit être présente pour commander son verre au tarif HH. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, diabololo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Prix service compris. 3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomad. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.