



LA GAZETTE

 3brasseursantibes
 3 Brasseurs Antibes

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous !   



ÉDITION ANTIBES

AUTOMNE • HIVER 2024 | NUM. 47

NOUVEAUTÉS SANS ALCOOL, GAMMES ÉLARGIES
NOS BRASSEUSES ET BRASSEURS FONT
MOUSSER LEUR CRÉATIVITÉ.
ET VOUS ALLEZ AIMER !

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

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE
 DEPUIS 1986

BLONDE
 BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
 25 CL 4,10€ 33 CL 5,20€ 50 CL 7,50€

AMBRÉE
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
 25 CL 4,30€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,90€

BLANCHE*
 WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
 25 CL 4,30€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,90€

*Risque de rupture selon la saison

SESSION
 FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,90€ 50 CL 8,50€

IPA
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,90€ 50 CL 8,50€

NOS BIÈRES
CRÉATION
 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 4,90€ 33 CL 6,30€ 50 CL 8,90€

CRÉATION DU BRASSEUR
 UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
 25 CL 4,90€ 33 CL 6,30€ 50 CL 8,90€

BARREL
 BIÈRES VIEILLIES EN BARRIQUE
 25 CL 6,50€ 33 CL 7,90€

NOS BIÈRES
EXPLORATION
 3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTE POUR S'AVENTURER DANS UN MONDE SANS ALCOOL.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE
 PALE ALE | ALC 0,4%
 CANETTE 33 CL 6,90€
 Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS
 SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
 CANETTE 33 CL 6,90€
 Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE
 SESSION PALE ALE | ALC 0,4%
 CANETTE 33 CL 6,90€
 Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

CHAQUE 1^{ER} ET 3^E JEUDI DU MOIS,
LANCEMENT
D'UNE NOUVELLE BIÈRE
AVEC CONCERT

24,90€
 seulement

FLAMMEKUECHES
ET BOISSONS
À VOLONTÉ
 DIMANCHE, LUNDI ET MARDI SOIR
 (DE 19H À 22H)

Prix par personne. Tous les dimanches, lundis et mardis soir, pour l'ensemble des convives d'une même table. bière (Hors Bière Barrel) ou soft au choix. Dans la limite de 2 boissons.

HAPPY HOUR

BOISSONS
 TOUS LES JOURS
 DE 16H À 19H
 BIÈRE 50 CL
 AU PRIX DE LA 25 CL⁽⁰⁾

DESSERTS
 TOUS LES JOURS
 DE 15H30 À 17H30
 -50%
 SUR LES DESSERTS

APÉRO À PARTAGER



Planche mixte

Apéro flam

- CORNET DE FRITES** 2 à 3 personnes **5,90€**
 Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- SAUCISSON SEC 150g** 2 à 3 personnes **8,90€**
 Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PAIN AILLÉ** 2 personnes **8,90€**
 Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- ONION RINGS** 2 à 3 personnes **8,90€**
 Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- POP FRIES HIVERNALES** 2 à 3 personnes **8,90€**
 Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 2 personnes **9,90€**
 Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- APÉRO FLAM** 3 à 4 personnes **11,90€**
 Chorizo, cheddar Galloway, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- PLANCHE CHARCUTERIE** 2 à 3 personnes **15,90€**
 Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE**  3 à 4 personnes **19,90€**
 Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes de couleurs, salade, mâche, beurre, toasts de Croque Bistro.
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.



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** 9,90€
 Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CARBONADE FLAMANDE** 19,90€
 Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- 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.
- POT AU FEU** 21,90€
 Paleron de bœuf, duo de carottes, champignon géant Portobello, pommes de terre, poireau, oignon, ail, bouillon de légumes, os à moelle.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- ASSIETTE GOURMANDE** 22,90€
 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.



Chaud le Coulommiers



Portobello (végé)

BURGER

- PORTOBELLO** végété* 16,90€ | simple 20,90€ | double 24,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, 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** végété* 16,90€ | simple 16,90€ | double 20,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- CHTI-MI** végété* 17,90€ | simple 17,90€ | double 21,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- BRASSEUR BURGER** 18,90€
 Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Galloway, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- WAFFLE BURGER** 19,90€
 Demi-gaufres liégeoises, aiguillettes de poulet panées, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, oignons rouges, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- COUNTRY** végété* 19,90€ | simple 19,90€ | double 23,90€
 Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- BIG FLAMANDE** végété* 20,90€ | simple 20,90€ | double 24,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, galette de pomme de terre, échine de porc fumée, sauce barbecue, sauce cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, salade iceberg, piment jalapeno.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée (sauf Portobello).



Pouticlette

POUTINE

- SAUCISSE & BLEU** 16,90€
 Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- POUTINE 3 BRASSEURS** 17,90€
 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** 17,90€
 Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- TRUFFE** 17,90€
 Frites, crème champignons truffée, confit d'oignons rouges, œuf au plat, mozzarella, chiffonnade de lomo, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.

SALADE & CROQUE

- CHÈVRE CHAUD** 14,90€
 Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CHEF** 15,90€
 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 de couleurs, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- CAESAR POULET** 17,90€
 Mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes de couleurs, tuile de parmesan.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- CROQUE BISTRO** 14,90€
 Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat.
 Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- CROQUE VEGGIE** 14,90€
 Pain bruschetta, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CROQUE MAROILLES** 15,90€
 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.



Croque Maroilles

Croque veggie

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

- 3 BRASSEURS** 20,90€
 Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- SAUCISSE** 22,90€
 Tranche de pain rustique, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- WELSHBOURGEOIS** végété* 23,90€ | simple 23,90€ | double 27,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.
S'accorde parfaitement avec l'IPA

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

GRATIN

- GRATIN DES ALPAGES** 14,90€
 Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- GRATIN AUVERGNAT** 14,90€
 Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, confit d'oignons, mozzarella, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- MAC & CHEESE AU CHEDDAR** 14,90€
 Coquillettes, sauce cheddar Galloway, effiloche de bœuf à la bière 3 Brasseurs, cheddar Galloway râpée, confit d'oignons rouges, piment jalapeno.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- PARMENTIER DU CH'TI** 16,90€
 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.



FLAMMEKUECHE

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

CLASSIQUE	8,90€
Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
GRATINÉE	10,90€
Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	11,90€
Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FAÇON GALETTE	12,90€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
IRLANDAISE	13,90€
Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CHÈVRE MIEL	13,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, pickles de carottes de couleurs, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
VEGGIE	13,90€
Crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

BLEU	13,90€
Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
4 FROMAGES	13,90€
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CH'TI	13,90€
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
MONTAGNARDE	14,90€
Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
FLAMANDE	14,90€
Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
GÉNÉREUSE	15,90€
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
POULET CAESAR	15,90€
Oignons, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, salade, sauce caesar, pickles de carottes de couleurs, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	



VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

SAUCISSE PURÉE	13,90€
Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, sauce échalotes. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
STEAK HACHÉ À CHEVAL	végé* 13,90€ simple 13,90€ double 17,90€
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
COMME UN CORDON BLEU MAROILLES	17,90€
Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ	19,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	19,90€
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
BAVETTE (environ 180g)	19,90€
Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)	23,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	26,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)	29,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD	19,90€
Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
SAUMON MI-CUIT	22,90€
Sauce beurre blanc. Environ 220g. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

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

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.</i>	
CHOUCROUTE DE LA MER	21,90€
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
CHOUCROUTE ROYALE	25,90€
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.</i>	



DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS	8,90€
Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	10,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs.	
IRISH COFFEE GOURMAND	14,90€
Irish coffee et ses 5 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	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	6,90€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <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>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	7,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®	7,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POIRE GLACÉE	7,90€
Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. Flambée devant vous : supplément 1€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
POIRE BELLE-HÉLÈNE GRATINÉE ET SAUCE CHOCOLAT	7,90€
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
GAUFRE POIRE AMANDINE	8,90€
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	8,90€
Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
GAUFRE CHOCO'PEANUT	9,90€
Demi-gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	



GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servie tiède)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	

COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET	1 boule 3,00€ 2 boules 4,90€ 3 boules 6,90€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat, pistache, menthe chocolat. Sorbet : citron vert, fraise, mandarine, litchi.	
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.	
COUPE CHURR'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 BUNS'FITEROLE	9,90€
Buns caramélisées, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, mélange de légumes (pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, purée de pommes terre.
SAUCE AU CHOIX : Tartare fish, tartare bœuf, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette, crème champignon.
Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 3€
Pot de sauce supplémentaire : 1€

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

13€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour **ou** steak à cheval simple
ou flammekueche au choix (entre 10,90 et 13,90€)
ou saucisse purée **ou** gratin des alpages ou auvergnat
ou croque veggie

Fromage blanc & café **ou** île flottante & café
ou mousse gourmande au chocolat & café

Bière 25 cl au choix⁽³⁾ **ou** soft⁽²⁾ **ou** eau 50 cl

19€50

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Burger Sainte-Catherine (simple) ou Portobello (végé)
ou flam généreuse ou caesar **ou** croque au choix **ou** salade chef
ou carbonade flamande **ou** poutine 3 Brasseurs
ou choucroute 3 Brasseurs

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella® & café
ou mousse gourmande au chocolat & café **ou** méga île flottante & café
ou flammekuechette poire & café **ou** gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée, chocolat ou Nutella® & café

Bière 25 cl au choix⁽³⁾ **ou** soft⁽²⁾ **ou** eau 50 cl

23€50

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

5€
LE SAMEDI ET
LE DIMANCHE MIDI

10€00

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 flammekueches 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.



Waffle Burger avec des aiguillettes de poulet : Un burger innovant utilisant du poulet, une viande blanche, pour une empreinte écologique réduite.



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) Bière 25 cl ou soft à 3€. Offre non valable sur les bières Barrel et la gamme « Exploration » en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Diabolo, jus de fruits Granini, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, Sprite, thé glacé maison, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création, hors Barrel. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. 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.