

LA GAZETTE

ÉDITION AVIGNON

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



Finger ribs barbecue

CORNET DE FRITES 2 à 3 personnes **4,80€**

Sauce au choix.
 S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

SAUCISSON SEC 150g 2 à 3 personnes **6,90€**

Saucisson sec entier pur porc.
 S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PAIN AILLÉ 2 personnes **7,60€**

Tranches de pain gratinées au cheddar et à la mozzarella.
 S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS 2 à 3 personnes **7,60€**

Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
 S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

POP FRIES HIVERNALES 2 à 3 personnes **9,20€**

Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.
 S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.

RILLETTES DE SAUMON 2 personnes **8,40€**

Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.

BEL OS À MOELLE GOUTTIÈRE XL

AUX SENTEURS DE THYM 1 pièce **8,90€** 2 pièces **12,90€**

Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

FINGER RIBS BARBECUE 2 à 3 personnes **10,90€**

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.

PLANCHE CHARCUTERIE 2 à 3 personnes **14,90€**

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.

MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS 3 à 4 personnes **21,50€**

Jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, rillettes de saumon, toasts, salade, citron.

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.



NOS BIÈRES ORIGINE



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

BLONDE

BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%

25 CL 4,60€ 33 CL 5,30€ 50 CL 6,90€

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%

25 CL 4,60€ 33 CL 5,30€ 50 CL 6,90€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%

25 CL 5,10€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,50€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 CL 5,30€ 33 CL 6,20€ 50 CL 7,60€

DISPONIBLES SELON LES SAISONS, VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

TRIPLE

TRIPLE | IBU 40 | IBU 30 | ALC 8%

25 CL 5,30€ 33 CL 6,20€ 50 CL 7,60€

BRUNE

PORTER | IBU 27 | ALC 4,8%

25 CL 5,30€ 33 CL 6,20€ 50 CL 7,60€

BLANCHE

WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%

25 CL 5,30€ 33 CL 6,20€ 50 CL 7,60€

RED SOUR

BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 9 | ALC 4,9%

25 CL 5,30€ 33 CL 6,20€ 50 CL 7,60€

NOS BIÈRES CRÉATION



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

BIÈRE DU MOIS

UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS

25 CL 5,30€ 33 CL 6,20€ 50 CL 7,60€

CRÉA DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

25 CL 5,50€ 33 CL 6,40€ 50 CL 7,90€

TONNEAU DU BRASSEUR

UNE CRÉATION ÉPHÉMÈRE D'EXCEPTION DISPONIBLE LE TEMPS D'UN BRASSIN

25 CL 6,50€ 33 CL 9,00€

CHAQUE 1ER JEUDI DU MOIS, LE BRASSEUR VOUS OFFRE UN VERRE DE LA NOUVELLE BIÈRE DU MOIS DE 18H A 20H AUTOUR D'UN CONCERT

1 bière 25 cl par personne dans la limite de 2 personnes majeures. Non remplaçable par une autre boisson.

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H À 19H LA PINTÉ 5€⁽¹⁾

NOS BIÈRES EXPLORATION



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 5,60€

Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%

CANETTE 33 CL 5,60€

Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE

SESSION PALE ALE | ALC 0,4%

CANETTE 33 CL 5,60€

Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

MAXVIMUS

SESSION PALE ALE | IBU 31 | ALC 4,5%

CANETTE 33 CL 5,90€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%

CANETTE 33 CL 5,90€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

MAFIORZO

RYE AMBER ALE A LA FEVE TONKA | IBU 24 | ALC 5,5%

CANETTE 33 CL 5,90€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

LADY HIGHLAND

SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2%

CANETTE 33 CL 5,90€

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 !



Ribs XXXL sauce barbecue

BEL OS À MOELLE GOUTTIÈRE XL

AUX SENTEURS DE THYM 1 pièce **8,90€** 2 pièces **12,90€**
 Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

CARBONADE FLAMANDE **17,60€**

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.

CHAUD LE COULOMMIERS **18,90€**

Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.

ASSIETTE DÉCOUVERTE **19,60€**

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, bel os à moelle gouttière XL & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) **21,90€**

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) **22,90€**

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.



Chaud le Coulommiers



Portobello

BURGER

PORTOBELLO veggi* **16,30€** I sup steak **19,30€**

Bun brioché, champignon géant Portobello, 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 ou la Mafiorzo.

SAINTE-CATHERINE simple **16,90€** I double **19,90€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CHTI-MI simple **16,90€** I double **19,90€**

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 **17,20€**

Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar, poitrine fine fumée, tomate, cornichons, sauce barbecue, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

COUNTRY simple **19,60€** I double **21,60€**

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.

WELSHBOURGEOIS simple **20,50€** I double **23,50€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.

WELSHCOUNTRY simple **21,20€** I double **24,20€**

Galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, welsh à base de cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.

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



Poutinette

POUTINE

POUTINE 3 BRASSEURS **16,90€**

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouge, sauce barbecue, mozzarella, cheddar, persil
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

POUTI'CLETTE **17,30€**

Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SAUMON **17,30€**

Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session.

SAUCISSE & BLEU **17,30€**

Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

WELSH

3 BRASSEURS **17,60€**

Tranche de pain, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

SAUCISSE **18,90€**

Tranche de pain rustique, jambon, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

WELSHBOURGEOIS simple **20,50€** I double **23,50€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.

WELSHCOUNTRY simple **21,20€** I double **24,20€**

Galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, welsh à base de cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.

Le steak haché peut être remplacé par une galette de légumes et fromage panée.

GRATIN

GRATIN DES ALPAGES **13,60€**

Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

GRATIN AUVERGNAT **13,60€**

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 ou l'Odyssee.

PARMENTIER DU CH'TI **15,20€**

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 **14,60€**

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, poitrine fumée, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CHEF **15,90€**

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar et à la mozzarella, pickles de carottes de couleurs, poitrine fumée, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CROQUE BISTRO **14,90€**

Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental, œuf au plat. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.

CROQUE VEGGIE **15,20€**

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 ou la Sous-bois.

CROQUE MAROILLES **15,50€**

Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CAESAR **16,90€**

Mélange de salades 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 ou la Mystique.

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



Croque Maroilles

Croque veggie



FLAMMEKUECHE

+2.50
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

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

CLASSIQUE 9,50€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	4 FROMAGES 14,60€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.</i>
GRATINÉE 10,60€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	GÉNÉREUSE 14,60€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 11,60€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	MONTAGNARDE 14,90€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
IRLANDAISE 12,70€ Oignons, jambon, cheddar, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	FLAMANDE 14,90€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
CHÈVRE MIEL 13,70€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	SAUMON 14,90€ Rillettes de saumon, oignons, épinards, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), citron, pickles de carottes de couleurs. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
BLEU 13,70€ Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	
VEGGIE 14,30€ 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 ou la Sous-bois.</i>	



+3.50
LA BIÈRE JUSQUE 50CL
AU CHOIX

CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS 18,50€ 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⁽³⁾ & POISSON

SAUCISSE PURÉE 13,40€ Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, sauce échalotes. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
STEAK HACHÉ À CHEVAL simple 13,40€ double 16,40€ Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 16,10€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 18,90€ Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 2,50€. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>	
BAVETTE (environ 180g) 18,90€ Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
BELLE ENTRECÔTE (environ 350g) 27,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD 17,30€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ 18,90€ 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 ou la Sous-bois.</i>	

Le steak haché peut être remplacé par une galette de légumes et fromage panée.



Saucisse purée

DESSERT

+1€
LA BIÈRE 12CL
AU CHOIX⁽³⁾

CAFÉ GOURMAND 3 BRASSEURS 8,90€ Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE 9,90€ Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs. <i>Digestif de la sélection Manguin (Caraxes, Poire William, Mandarine, Melon) +2,50€</i>	
IRISH COFFEE GOURMAND 14,90€ Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.	
FROMAGE BLANC 4,60€ 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 6,60€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 6,90€ Crème anglaise, amandes caramélisées, caramel beurre salé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 7,20€ Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mafiorzo.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® 7,20€ Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POIRE 7,20€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. Flambée devant vous : supplément 2,50€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
POIRE CHOCO GRATINÉE 7,20€ Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,20€ Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
CHURROS À PARTAGER 7,90€ Sauce chocolat ou Nutella®. <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 ou l'Odysée.</i>	
GAUFRE CHOCO'PEANUT 8,90€ Demi-gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	



GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servie tiède)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</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 la Triple ou la Mafiorzo.</i>	

COUPE GLACÉE Glacé fabrication artisanale

GLACE OU SORBET 2 boules 5,60€ 3 boules 6,60€ Glacé : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat. Sorbet : citron vert, fraise.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,90€	
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 7,90€	
COUPE BANOFFEE 8,50€ Glacé caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	
COUPE CHURR'MANDE 8,50€ 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 9,50€ 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, pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, purée de pommes terre.

SAUCE AU CHOIX: Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.

Accompagnement supplémentaire : 2,50€ - Pot de sauce supplémentaire : 0,50€
Supplément os à moelle gouttière XL : 8,90€

MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H À 19H LA PINTÉ 5€⁽¹⁾

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+2€
LA BIÈRE 25CL
AU CHOIX⁽⁴⁾

12€40

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou saucisse purée
ou flam classique, gratinée ou 3 Brasseurs

Fromage blanc & café
ou dessert du jour & café
ou café douceur (3 mini-douceurs)

Bière 25 cl au choix⁽⁴⁾ ou soft⁽²⁾ ou eau 50 cl

15€90

LE MIDI DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 9,50€ et 12,70€)
ou steak à cheval ou salade de chèvre chaud ou gratin des alpes

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

Bière 25 cl au choix⁽⁴⁾ ou soft⁽²⁾ ou eau 50 cl

17€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

4€

LE MARDI SOIR,
LE MERCREDI MIDI
ET DIMANCHE MIDI

8€90

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.



Proposé en 100% végétal



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) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme « Exploration » en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (4) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Hors tonneau du brasseur. 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.