

LA GAZETTE

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



ÉDITION BÉZIERS

AUTOMNE • HIVER 2024 | NUM.047

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.

BLONDE

BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%

25 CL 3,80€ 33 CL 4,50€ 50 CL 6,50€

SESSION

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

25 CL 3,80€ 33 CL 4,50€ 50 CL 6,50€

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,5%

25 CL 3,80€ 33 CL 4,50€ 50 CL 6,50€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

ROUGE

FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%

25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€



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 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^È !



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

HAPPY HOUR
TOUS LES JOURS DE 16H À 20H
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 5,10€

SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE | 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 5,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

FLORA



DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%

CANETTE 33 CL 5,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

LADY HIGHLAND



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

CANETTE 33 CL 5,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

APÉRO À PARTAGER

- 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 **6,90€**
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- POP FRIES HIVERNALES** 2 à 3 personnes **7,90€**
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 2 personnes **8,50€**
Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- APÉRO FLAM** 3 à 4 personnes **9,90€**
Chorizo, cheddar Galloway, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- PANIER APÉRITIF** 2 à 3 personnes **12,90€**
Nacho cheese triangles, Beer onion rings, potato pops, spicy onion rings. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE** 3 à 4 personnes **18,50€**
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, Maroilles, pickles de carottes de couleurs, salade, mâche, beurre, toasts de Croque Bistro.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.



VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

- STEAK HACHÉ À CHEVAL** végété***12,90€** | simple**12,90€** | double**15,90€**
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ** **15,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- COMME UN CORDON BLEU MAROILLES** **15,90€**
Filet de poulet, jambon blanc, sauce Maroilles, Maroilles AOP, chapelure, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A** **17,90€**
Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 2€.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Lady Highland.
- BAVETTE SAUCE À L'ÉCHALOTE (environ 180g)** **17,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.
- RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)** **19,50€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.
- MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)** **26,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- FISH & CHIPS DE CABILLAUD** **15,90€**
Servi avec frites et sauce tartare, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ** **18,50€**
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne, persil. Sauce beurre blanc.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.

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

SALADE

- CHÈVRE CHAUD** **13,50€**
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, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CAESAR** végété***15,50€** | poulet**15,50€**
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, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.
- 3 BRASSEURS** **16,90€**
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, œuf poché, champignons, lardons, foie de volaille, gésiers de volaille, croûtons, pickles de carottes de couleurs persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

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



PLATS BISTROTS

- CROQUE BISTRO** **13,90€**
Pain bruschetta, crème, fromage blanc, lardons, emmental râpé, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maximus.
- PARMENTIER DU CH'TI** **14,90€**
Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, chapelure.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- POUTINE 3 BRASSEURS** **15,90€**
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 ou la Mystique.
- POUT'LETTE** **15,90€**
Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- 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.
- CHOUCROUTE 3 BRASSEURS +3€ la bière 50cl au choix** **16,90€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.
- CHOUCROUTE DE LA MER +3€ la bière 50cl au choix** **20,90€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Ambrée.
- CHOUCROUTE ROYALE +3€ la bière 50cl au choix** **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.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.




Veggie

FLAMMEKUECHE

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

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

CLASSIQUE	7,90€
Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
GRATINÉE	9,90€
Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	10,90€
Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FAÇON GALETTE	12,00€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
VEGGIE	12,50€
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>	
4 FROMAGES	12,90€
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.</i>	
MONTAGNARDE	13,50€
Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
SAUMON	13,90€
Saumon, oignons, épinards, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry, citron, pickles de carottes de couleurs, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
GÉNÉREUSE 	13,90€
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
CH'TITE BARAQUE FLAMANDE	13,90€
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 ou l'Ambrée.</i>	
FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef	11,90€
<i>S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !.</i>	


INCONTOURNABLES

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	8,50€
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
CARBONADE FLAMANDE	16,90€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
WELSH 3 BRASSEURS	16,90€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
ASSIETTE GOURMANDE	20,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles, os à moelle & toasts. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	20,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	



Welshbourgeois

BURGER

SAINTE-CATHERINE	végé* 15,50€ simple 15,50€ double 18,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CHTI-MI	végé* 15,90€ simple 15,90€ double 18,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
COUNTRY 	végé* 17,90€ simple 17,90€ double 20,90€
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, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	
WELSHBOURGEOIS	végé* 18,90€ simple 18,90€ double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
PORTOBELLO	végé* 18,90€ simple 18,90€ double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, champignon Portobello, épinards, raclette, sauce raclette, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée.
Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.


ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: Frites, poêlée 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, pomme de terre grenaille.
SAUCE AU CHOIX: Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, raclette.
Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 2,90€
Pot de sauce supplémentaire : 0,50€

DESSERT

+1€
LA BIÈRE 12CL
AU CHOIX®

GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs.	
IRISH COFFEE GOURMAND	13,90€
Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.	
FROMAGE BLANC	4,50€
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	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	5,90€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT	6,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®	6,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 	6,50€
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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	
KUECHETTE POMME FLAMBÉE	7,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. Flambée devant vous au calvados®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	
GAUFRE	(servie tiède)
SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	5,00€
<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	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
COUPE GLACÉE	Glace fabrication artisanale 
GLACE OU SORBET	1 boule 2,20€ 2 boules 4,30€ 3 boules 6,40€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise, parfum du moment.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	6,50€
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella®	6,00€
COLONEL DES 3 BRASSEURS	8,50€
Sorbet citron + fleur de bière ou vodka.	
BIG'FITEROLE	8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

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) Diabolo, jus de fruits Granini, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, 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° 509530770. Conception et création:  nomads. Crédit photo: Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+1€ LA BIÈRE 25CL AU CHOIX⁽⁵⁾

11€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine

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

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

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU CHISTERA

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Steak à cheval ou flam généreuse
ou welsh 3 Brasseurs ou salade chèvre chaud

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®
ou mousse gourmande au chocolat
ou méga île flottante

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

21€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

8€00