

COCKTAIL & MOCKTAIL

Mojito	18 cl	7,50€	HHL 36 cl	12,00€
Mojito Royal (Champagne)	18 cl	10,00€		
Gin tonic (tonic au choix)	24 cl	8,50€		
Moscow mule (Vodka ou Gin ou Rhum)	21 cl	7,50€		
Spritz	16 cl	7,50€		
French Spritz (Lillet rosé)	17 cl	7,50€		
Cocktail du moment		8,50€		
Virgin mojito (sans alcool)	14 cl	6,00€		
Mango Mango (sans alcool)	19 cl	6,00€		
Flower Power (sans alcool)	15 cl	6,00€		

VIN & CHAMPAGNE

PICHET : ROUGE, ROSÉ OU BLANC

La Belle Pierre - Vin de Pays du Gard (IGP) ... 12 cl 3,20€ | 25 cl 4,50€ | 46 cl 7,40€

Vin du moment Rouge, rose ou blanc (voir ardoise) ... au verre 12 cl 4,50€

ROUGE

Pinot Noir Île de Beauté, Barton & Guestier, IGP ... 12 cl 4,50€ | 75 cl 24,00€

Bordeaux Agneau Rouge, Baron P. de Rothschild, AOP ... 12 cl 4,90€ | 75 cl 28,00€

Luberon Terre de Sables, Domaine Le Novi, AOP - BIO ... 12 cl 6,00€ | 75 cl 33,00€

BLANC

Chardonnay Pays d'Oc, Sainte Magdelaine, IGP ... 12 cl 3,90€ | 75 cl 17,90€

Gascogne Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin, VDF ... 12 cl 5,20€ | 75 cl 25,00€

Valençay Chèvrefeuille, Francis Jourdain, AOP ... 12 cl 5,50€ | 75 cl 27,00€

ROSÉ

Méditerranée Eden, Maison Brotte, IGP ... 12 cl 3,90€ | 75 cl 17,90€

Provence Château Maime ... 12 cl 6,00€ | 75 cl 29,00€

VIN PÉTILLANT ET CHAMPAGNE

Prosecco DOC - Blanc Extra Dry, Galanti ... 12 cl 5,00€ | 75 cl 26,00€

Champagne Brut - Canard-Duchêne, Cuvée Léonie ... 12 cl 8,00€ | 75 cl 44,00€

PLAT DU JOUR 10,90€

Consultez nos suggestions sur les ardoises en salle

FORMULE EXPRESS 15,90€

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour ou croque veggie

ou flammekueche (chèvre miel, veggie ou spéciale 3 Brasseurs)

+ café douceur

+ Bière 25 cl au choix ou soft⁽¹⁾ ou eau 50 cl

FORMULE P'TIT BRASSEUR 7,90€

Pour les moins de 10 ans

Steak haché frais ou petit fish & chips maison

ou aiguillettes de poulet croustillantes

+ Glace 2 boules ou 1/2 gaufre Liégeoise ou 1/2 brioche

+ Soft au choix⁽²⁾

MENU ENFANT OFFERT LE DIMANCHE MIDI

APÉRITIF & DIGESTIF

Ricard	2 cl	3,50€		
Martini Blanco ou Rosso	4 cl	3,50€		
Kir vin blanc Cassis, mûre, pêche, framboise, mangue	12 cl	3,90€		
Kir royal (Champagne) Cassis, mûre, pêche, framboise, mangue	12 cl	9,00€		
Picon® vin blanc	12 cl	4,20€		
Irish whiskey Jameson	2 cl 3,00€	4 cl 6,00€		
Jack Daniel's	2 cl 4,00€	4 cl 6,50€		
Whisky Chivas Regal, 12ans	4 cl	7,00€		
Whisky Nikka	4 cl	8,00€		
Whisky Aberlour Casg Ann	4 cl	9,00€		
Supplément Coca Cola		2,00€		
Fleur de bière	4 cl	5,50€		
Eau-de-vie de poire	4 cl	5,50€		
Pippermint Get 27	2 cl 3,00€	4 cl 5,50€		
Baileys	2 cl 3,00€	4 cl 5,50€		
Rhum St James, Imperial	2 cl 3,00€	4 cl 6,00€		
Rhum Havana, 7 ans 4	2 cl 3,00€	4 cl 7,00€		
Rhum Don Papa	2 cl 4,00€	4 cl 8,00€		
Rhum Diplomatico	2 cl	4,00€		
Rhum La Hechicera, Hors d'âge	4 cl	8,50€		
Gin Gibson	2 cl	3,00€		
Vodka Poliakov Silver	2 cl	3,00€		
Tequila	2 cl	3,00€		
Calvados Closville	4 cl	5,50€		
Amaretto	2 cl 3,00€	4 cl 5,50€		
Cognac Prestignac	4 cl	6,00€		

EAU & SOFT

Coca Cola, Coca Cola sans sucres, Coca Cola cherry	33 cl	4,10€		
Fuze tea pêche	25 cl	3,90€		
Oasis tropical	25 cl	3,90€		
Schweppes agrumes, Schweppes tonic	25 cl	3,90€		
Jus de fruit Granini	25 cl	3,90€		
Tomate (pur jus), pomme (à base de jus concentré), orange ou ananas (nectar)				
Limonade au verre	25 cl 3,00€	50 cl 5,00€		
Diabolo (sirop + limonade)	25 cl	3,70€		
Perrier	33 cl	3,90€		
Vittel	25 cl 2,90€	50 cl 3,90€	1 litre 4,40€	
San Pellegrino	50 cl	3,90€	1 litre 4,40€	
Vittel sirop	25 cl	3,70€		
Schweppes Premium Mixer (Ginger)	20 cl	4,00€		
Supplément Sirop (sans colorant artificiel)		1,00€		
Ananas, citron, cassis, fraise, grenadine, menthe, pêche, violette, hibiscus.				

BOISSON CHAUDE

Café, décaféiné	2,00€
Thé, infusion	3,00€
Cappuccino	3,50€
Boisson chocolatée, grand café ou grand décaféiné	3,70€
Irish coffee à votre goût	7,50€
Whisky, fleur de bière, rhum, Baileys, Amaretto. (Cognac supplément 1€).	

MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR



BISTRO'PUB - AUTOMNE/HIVER 2024

LA GAZETTE

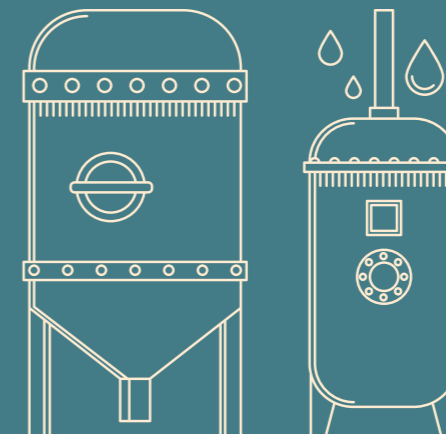
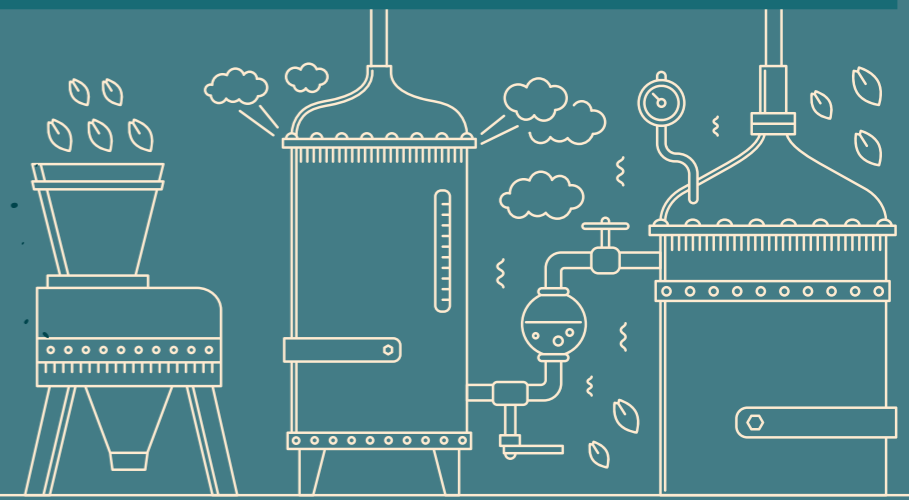
BIÈRES
PRESSION
BRASSÉES
SUR PLACE
DEPUIS 1986

LE CHEMIN LE PLUS COURT POUR ACCÉDER À LA BIÈRE...

Chez nous, c'est en direct du brasseur au consommateur. Brassée et affinée au sein même de votre restaurant, votre bière est ensuite tirée directement depuis les tanks de garde. Nos brasseurs et brasseuses ont à cœur de vous faire déguster des produits de qualité dans une démarche éco responsable : des malts d'orge français et belges, les meilleures variétés de houblons, et notre propre souche de levure. 3 Brasseurs, nos bières en circuit court depuis 1986.

DÉGUSTEZ-LA CHEZ VOUS : NOS BIÈRES SONT AUSSI À EMPORTER !

TOUS LES JOURS
DE 16H À 19H30
HAPPY HOUR
LA PINTÉ 5€^m



DÉCOUVREZ NOS BIÈRES D'EXCEPTION

SIGNÉES 3 BRASSEURS

**BIÈRES
PRESSION
BRASSÉES
SUR PLACE**
DEPUIS 1986

BIÈRES À PARTAGER ENTRE AMIS

Palette de dégustation 7,90€
4 verres 12 cl dans le style de votre choix.
Pitcher 17,50€
1,5 litre dans le style de votre choix.

**1 BIÈRE 25 CL
OFFERTE**
AUX PORTEURS DE LA CARTE,
TOUS LES TERS JEUDIS DU MOIS.
1 bière 25 cl par personne dans la limite
de 2 personnes majeures.
(Non remplaçable par une autre boisson.)

BLONDE 25 cl **4,10€** | 33 cl **4,90€** | 50 cl **6,50€**
BLONDE ALE | ALC. 5,2% VOL.
Désaltérante : subtiles notes de fleurs, brioche, pomme et délicate amertume.
SESSION 25 cl **4,10€** | 33 cl **4,90€** | 50 cl **6,50€**
FRENCH SESSION IPA | ALC. 3,8% VOL.
Légère et parfumée : notes d'agrumes, fleurs et épines de pins.
IPA 25 cl **4,10€** | 33 cl **4,90€** | 50 cl **6,50€**
AMERICAN INDIA PALE ALE | ALC. 6% VOL.
Intensément houblonnée : notes tropicales et amertume longue.
AMBRÉE 25 cl **4,10€** | 33 cl **4,90€** | 50 cl **6,50€**
AMBER ALE | ALC. 6,2% VOL.
Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

HOULA HOP 25 cl **4,40€** | 33 cl **5,50€** | 50 cl **6,90€**
HOULA HOP | ALC. 7,2% VOL.
Blonde dorée Houblons fruités aux notes d'agrumes très délicates.
RED SOUR 25 cl **4,40€** | 33 cl **5,50€** | 50 cl **6,90€**
BERLINER WEISSE FRAMBOISE | ALC. 4,9% VOL.
Bière blanche naturellement acidulée à la framboise.
CRÉA DU BRASSEUR 25 cl **4,80€** | 33 cl **5,90€** | 50 cl **7,30€**
Une bière éphémère conçues selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie restaurant et disponible uniquement ici.
BIÈRE DU MOIS 25 cl **4,80€** | 33 cl **5,90€** | 50 cl **7,30€**
Conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie-restaurant. Renseignez-vous auprès de vos serveurs et/ou regardez les ardoises et écrans.

NOUVEAU : NOS BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE*

MYSTIQUE SANS ALCOOL canette 33 cl **5,50€**
PALE ALE | ALC. 0,4% VOL.
Légers parfums de fleurs et d'agrumes.
SOUS-BOIS SANS ALCOOL canette 33 cl **5,50€**
SOUR FRAMBOISE | ALC. 0,4% VOL.
Arôme profond de framboise et notes subtiles de sous-bois.
ODYSSÉE SANS ALCOOL canette 33 cl **5,50€**
IPA | ALC. 0,4% VOL.
Notes citronnées et fruits tropicaux.

MAKVIMUS canette 33 cl **5,50€**
SESSION PALE ALE | ALC. 4,5% VOL.
Notes d'ananas, d'agrumes et de raisin type Sauvignon blanc.
FLORA canette 33 cl **5,50€**
DDH NEIPA | ALC. 6% VOL.
Notes de jus de fruits tropicaux, de citron et de sèves de pin.
MAFIORZO canette 33 cl **5,50€**
RVE AMBER ALE A LA FÈVE TONKA | ALC. 5,5% VOL.
Notes de vanille, d'amande, de céréales grillées et de seigle.
LADY HIGHLAND canette 33 cl **5,50€**
SCOTCH ALE WEE HEAVY | ALC. 8,2% VOL.
Note boisée et vanillée issue des copeaux de chêne infusés de whisky des Highlands.

AU BOUT DES DOIGTS

Cornet de frites sauce au choix Petit **3,00€** | Grand **5,00€**
Cornet d'oignons rings Petit **5,00€** | Grand **9,00€**
Duo de rondelles d'oignons panées à la bière et épicées, sauce au choix.
Saucisson sec entier pur porc 150g **6,90€**
Bun aillé **6,90€**
Bun frotté à l'ail, gratiné au cheddar Galloway et à la mozzarella.
Popfries hivernales **7,90€**
Rillettes de saumon **7,90€**
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.
Apéro du moment Consultez nos ardoises **9,00€**
Apéro Flam **9,90€**
Chorizo, cheddar Galloway, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.
Planche charcuterie **14,90€**
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.
Planche mixte **18,50€**
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.
Maxi planche 3 Brasseurs **SPECIALITÉ DU CHEF** **19,90€**
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.

SELECTION BISTRO PUB

Poutine 3 Brasseurs **SPECIALITÉ DU CHEF** **14,50€**
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce cheddar, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, persil
Poutine saumon **14,50€**
Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette.
Filet de poulet au Maroilles AOP Végé* **15,90€** | **15,90€**
Carbonade Flamande **16,90€**
Mitonné de pièces de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices.
Welsh 3 Brasseurs **16,90€**
Tranche de pain rustique, jambon supérieur porc français, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
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.

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

SALADE

Croque bistro **13,90€**
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servi avec de la salade.
Croque veggie **13,90€**
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.
Chèvre chaud **SPECIALITÉ DU CHEF** **13,90€**
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, cromesquis de chèvre, poitrine fine fumée, pickles de carottes de couleurs.
Chef **13,90€**
Mélange de salade et de mâche à la vinaigrette balsamique, bun aillé gratiné au cheddar Galloway et à la mozzarella, pickles de carottes de couleurs, lardons, pommes de terre grenailles, œuf au plat, persil.
Caesar au 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, ciboulette.

FLAMMEKUECHE

toutes nos flammekueches contiennent de la farine de drêche et sont disponibles découpées et à partager

Classique **7,90€**
Oignons, lardons.
Gratinée **9,90€**
Oignons, lardons, emmental râpé.
Spéciale 3 Brasseurs **10,90€**
Oignons, champignons, lardons, emmental râpé.
Chèvre miel **11,90€**
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche.
Veggie **11,90€**
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.
4 Fromages **12,90€**
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.
Montagnarde **13,50€**
Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil.
Flamande **13,50€**
Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue, persil.
Saumon **13,90€**
Rillettes de saumon, oignons, épinards, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry, citron, pickles de carottes de couleurs).
Généreuse **13,90€**
Oignons, champignons, lardons, chorizo doux, cheddar Galloway, œuf au plat.

VIANDE** & POISSON

Double steak haché à cheval Végé* **15,50€** | **15,50€**
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, persil et œuf au plat.
Tartare de bœuf VBF au couteau préparé **15,90€**
Fish & chips **SPECIALITÉ DU CHEF** **16,50€**
Servi avec frites et sauce tartare.
Bavette sauce à l'échalote 3 Brasseurs **SPECIALITÉ DU CHEF** **17,90€**
Pièce du boucher Consultez nos ardoises **SPECIALITÉ DU CHEF** **21,90€**

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

GRATIN

Gratin des alpages **11,90€**
Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges.
Gratin du potager **11,90€**
Coquillettes, pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, sauce béchamel, chèvre, mozzarella, persil, ail.
Parmentier du ch'ti **14,90€**
Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, chapelure. Servi avec de la salade.

BURGER

Portobello **14,90€**
Bun brioché, champignon géant Portobello, épinards, Raclette, sauce Raclette, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persils.
Sainte-Catherine Végé* **15,50€** | Simple **15,50€** | Double **18,50€**
Bun, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, sauce barbecue, salade iceberg, tomate, cornichon, confit d'oignons rouges.
D'Ichi Végé* **15,90€** | Simple **15,90€** | Double **18,90€**
Bun, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce maroilles, salade iceberg, tomate, cornichon, confit d'oignons rouges.

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

DESSERT

La boule de glace ou sorbet artisanale au choix **2,10€**
Glace : vanille bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, parfum du moment.
Sorbet : citron vert, fraise, parfum du moment.
Gaufre Liégeoise sauce chocolat et glace vanille **5,50€**
Crème brûlée **5,90€**
Mousse du bistro pub **SPECIALITÉ DU CHEF** **5,90€**
Mousse au chocolat blanc Spéculoos, sorbet fraise, coulis fruits rouges.
Mi-cuit chocolat **5,90€**
Dame blanche **6,00€**
Glace vanille, crème fouettée, sauce et copeaux de chocolat.
Café ou chocolat liégeois **6,00€**
Brioche façon pain perdu et glace vanille **6,50€**
Servie avec de la crème anglaise.
Poire choco gratinée **6,50€**
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®.
Dessert du moment Selon l'inspiration du chef **6,90€**
Gourmand 3 Brasseurs **7,90€**
Café, thé ou bière 12,5cl au choix et ses 5 mini douceurs..

Accompagnement au choix : Frites, salade verte, légumes du moment, pommes de terre grenaille, patate douce, champignons). **Les légumes de nos accompagnements sont issus de production locales (< 200 km).**

Sauce au choix : barbecue maison, poivre, Maroilles, mayonnaise maison, tartare, cheddar, échalote.

Accompagnement supplémentaire : 2€ - Pot de sauce supplémentaire : 0,50€