

# LA GAZETTE

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous ! @ f in  
@les3brasseurs CAEN-Mondeville



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



- 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 et à la mozzarella et basilic, huile aillée.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- ONION RINGS** ..... 2 à 3 personnes **6,90€**  
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 **7,90€**  
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.  
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- RILLETTES DE SAUMON** ..... 2 personnes **7,90€**  
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts de pain, mâche, citron.  
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- APÉRO FLAM** ..... 3 à 4 personnes **9,90€**  
Chorizo, cheddar, mozzarella et basilic, fromage blanc, crème, oignons, persil.  
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- PANIER APÉRITIF** ..... **12,90€**  
Onion rings à la bière, onion rings épicés, nachos cheese triangle, croquettes de pommes de terre, sauce au choix.  
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.
- MAXI PANIER APÉRITIF À PARTAGER** ..... **14,90€**  
Pain gratiné au cheddar et à la mozzarella et basilic, huile aillée, onion rings à la bière, onion rings épicés, nachos cheese triangle, croquettes de pommes de terre, sauce au choix.  
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.
- PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 2 à 3 personnes **14,90€**  
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, saucisson sec, pickles d'oignons rouges, salade, beurre, toasts de pain.  
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE** ..... 3 à 4 personnes **18,50€**  
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, saucisson sec, coulommiers, Maroilles AOP, pickles d'oignons rouges, salade, beurre, toasts de pain.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.
- MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS** ..... 3 à 4 personnes **19,90€**  
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, saucisson sec, coulommiers, Maroilles AOP, rillettes de saumon, salade, citron, pickles d'oignons rouges, toasts de pain.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Tous nos steaks hachés et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.



Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023.



Nos haricots verts sont origine France garantie.



Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation Viande de porc Française.



Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs. (à l'exception des onion rings)



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.

**BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE**  
DEPUIS 1988

**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€**

**IPA**  
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
25 CL **4,20€** 33 CL **5,10€** 50 CL **6,90€**

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

**AMBRÉE**  
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%  
25 CL **3,80€** 33 CL **4,50€** 50 CL **6,50€**

**TRIPLE**  
TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%  
25 CL **4,20€** 33 CL **5,10€** 50 CL **6,90€**

**BLANCHE**  
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%  
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<sup>e</sup> !**

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

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

**SUR PLACE ou À EMPORTER**  
**SANS ALCOOL**

**MYSTIQUE**  
PALE ALE  
CANETTE 33 CL **5,10€**  
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

**SOUS-BOIS**  
SOUR FRAMBOISE  
CANETTE 33 CL **5,10€**  
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

**ODYSSÉE**  
SESSION PALE ALE  
CANETTE 33 CL **5,10€**  
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

**DES BIÈRES EN CANETTES UNIQUEMENT À EMPORTER**  
**À EMPORTER**  
**AVEC ALCOOL**

**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

# 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 !



Photo non contractuelle.

Assiette gourmande

## CARBONADE FLAMANDE ..... 16,90€

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

## CHAUD LE COULOMMIERS ..... 18,50€

Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, saucisson sec, pommes de terre sautées aux lardons et oignons, pickles d'oignons rouges, salade, toasts de pain, persil.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

## ASSIETTE DÉGUSTATION ..... 19,90€

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, filet de poulet au Maroilles, frites, salade.  
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

## JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) ..... 20,90€

S'accorde parfaitement avec l'IPA.



Chaud le Coulommiers

## SALADE & CROQUE

### CHÈVRE CHAUD ..... 13,90€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, lardons, pommes de terre sautées aux lardons et oignons, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, persil.

S'accorde parfaitement avec la Session.

### CROQUE BISTRO ..... 13,90€

Pain bruschetta, crème fraîche, fromage blanc, lardons, emmental râpé, œuf au plat, persil. Servi avec de la salade et frites.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

### CROQUE VEGGIE ..... 13,90€

Pain bruschetta, crème fraîche, fromage blanc, poêlée de légumes du soleil (courgettes grillées, pommes de terre, poivrons jaunes et rouges, aubergines, oignons), persil, mozzarella et basilic, huile aillée.

Servi avec de la salade et frites.

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

### CHEF ..... 14,10€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar et à la mozzarella et basilic, huile aillée, pickles d'oignons rouges, lardons, pommes de terre sautées aux lardons et oignons, œuf au plat, tomates cerises, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

### CROQUE MAROILLES ..... 14,50€

Pain bruschetta, crème fraîche, fromage blanc, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade et frites.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

### CAESAR ..... 15,50€ | végétarien 15,50€ | poulet 15,50€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, tomates cerises, oignons frits, pickles d'oignons rouges, persil.

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



Croque Maroilles

Croque veggie

## BURGER

### SAINTE-CATHERINE ..... végétarien 15,50€ | simple 15,50€ | double 19,50€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, salade, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

### CHTI-MI ..... végétarien 16,10€ | simple 16,10€ | double 20,10€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, salade, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

### BRASSEUR BURGER ..... 16,90€

Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, échine de porc fumée, sauce barbecue, mâche.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

### COUNTRY ..... végétarien 17,90€ | simple 17,90€ | double 21,90€

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.

### BURGER 3B ..... végétarien 22,90€ | 22,90€

3 galettes de pommes de terre, 2 steaks hachés 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 l'Odysée.

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



Burger 3B



Pouti'clette

## POUTINE

### POUTINE 3 BRASSEURS ..... 15,90€

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, mozzarella, cheddar, sauce barbecue, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

### POUTI'CLETTE ..... 15,90€

Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, confit d'oignons rouges, persil.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

### POUTINE CHORIZO ..... 15,90€

Frites, chorizo, sauce Maroilles AOP, Maroilles AOP, confit d'oignons rouges, persil.

S'accorde parfaitement avec la Session.

## CHOUCROUTE

### CHOUCROUTE 3 BRASSEURS ..... 16,50€

Chou cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs, saucisse fumée, saucisse knack, échine de porc fumée, poitrine de porc fumée, pommes de terre vapeur, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

### CHOUCROUTE DE LA MER ..... 18,90€

Chou cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs, dos de cabillaud, loup de mer, lieu noir fumé façon haddock, sauce beurre blanc, pommes de terre vapeur, citron, persil.

S'accorde parfaitement avec la Session.

### CHOUCROUTE ROYALE ..... 20,90€

Chou cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs, saucisse fumée, saucisse knack, échine de porc fumée, poitrine de porc fumée, pommes de terre vapeur, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

+3€  
LA BIÈRE JUSQUE 50CL  
AU CHOIX



Choucroute Royale



# FLAMMEKUECHE

DÉLICIEUSES TARTES FLAMBÉES, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ...

<b>CLASSIQUE</b> Oignons, lardons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	<b>7,90€</b>
<b>GRATINÉE</b> Oignons, lardons, emmental râpé, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	<b>9,90€</b>
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> Oignons, champignons, lardons, emmental râpé, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	<b>10,90€</b>
<b>FAÇON GALETTE</b> Oignons, saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons, emmental râpé, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	<b>11,90€</b>
<b>IRLANDAISE</b> Oignons, jambon, cheddar, œuf au plat, moutarde à l'ancienne, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	<b>11,90€</b>
<b>CHÈVRE MIEL</b> Oignons, chèvre, lardons, tomates, mozzarella et basilic, miel, mâche, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	<b>11,90€</b>
<b>NORMANDE</b> Oignons, lardons, pommes, andouille de Vire, camembert, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	<b>11,90€</b>
<b>ITALIENNE</b> Oignons, champignons, tomates, jambon cru, mozzarella et basilic, huile d'olive, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	<b>11,90€</b>
<b>VEGGIE</b> Poêlée de légumes du soleil (courgettes grillées, pommes de terre, poivrons jaunes et rouges, aubergines, oignons), mozzarella et basilic, chèvre, mâche, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	<b>12,50€</b>

<b>4 FROMAGES</b> Oignons, mozzarella et basilic, chèvre, camembert, cheddar, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	<b>12,90€</b>
<b>CHEF</b> Oignons, Maroilles AOP, lardons, pommes de terre, tomates, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	<b>12,90€</b>
<b>MONTAGNARDE</b> Oignons, saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons, raclette, pommes de terre sautées aux lardons et oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	<b>13,50€</b>
<b>FLAMANDE</b> Oignons, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, cheddar, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	<b>13,50€</b>
<b>SAUMON</b> Oignons, saumon, mozzarella et basilic, mâche, tomates, crème d'ail et ciboulette, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>13,90€</b>
<b>CAESAR</b> Oignons, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella et basilic, mâche, sauce caesar, tomates, oignons frits, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i>	<b>13,90€</b>
<b>GÉNÉREUSE</b> Oignons, champignons, aiguillettes de poulet, viande hachée, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, tomates, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	<b>14,50€</b>

**FLAM DE LA SEMAINE** Selon l'inspiration du chef ..... **10,90€**  
*S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !.*



# WELSH

<b>3 BRASSEURS</b> Tranche de pain moutardée, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	<b>16,90€</b>
<b>WELSHBOURGEOIS</b> ..... végété* <b>18,90€</b>   simple <b>18,90€</b>   double <b>22,90€</b> Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	

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

# VIANDE<sup>(4)</sup> & POISSON

<b>SAUCISSE PURÉE</b> 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>	<b>11,90€</b>
<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> ..... végété* <b>12,90€</b>   simple <b>12,90€</b>   double <b>16,90€</b> (environ 125g) Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU NON PRÉPARÉ</b> (environ 180g) ..	<b>15,90€</b>
<b>FILET DE POULET GRATINÉ AU MAROILLES</b> Filet de poulet, sauce Maroilles AOP, Maroilles AOP, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	<b>15,90€</b>
<b>PARMENTIER DU FLAMAND</b> Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, chapelure. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	<b>15,90€</b>
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	<b>17,90€</b>
<b>BAVETTE</b> (environ 180g) ..	<b>17,90€</b>
<b>ENTRECÔTE</b> (environ 250g) ..	<b>19,90€</b>
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b> Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	<b>15,90€</b>
<b>SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ</b> 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>	<b>18,50€</b>

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

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites, pommes de terres sautées aux lardons et oignons, poêlée de légumes du soleil (courgettes grillées, pommes de terre, poivrons jaunes et rouges, aubergines, oignons), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné à la bière des 3 Brasseurs, haricots verts, riz, purée de pommes terre.

## SAUCE AU CHOIX :

Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, beurre blanc, béarnaise, échalote, raclette.

Accompagnement supplémentaire : **2,50€**

# DESSERT

**+1€**  
LA BIÈRE 12CL  
AU CHOIX<sup>(5)</sup>

<b>CAFÉ GOURMAND 3 BRASSEURS</b> Café ou thé, mini gaufre au Nutella®, mini part de brioche perdue, mini part de brownie, mini crème brûlée..	<b>7,90€</b>
<b>FROMAGE BLANC</b> Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	<b>5,20€</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	<b>6,50€</b>
<b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	<b>6,50€</b>
<b>MI-CUIT CHOCOLAT</b> Servi avec de la glace vanille <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	<b>6,50€</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>5,90€</b>
<b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	<b>5,90€</b>
<b>FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE</b> Crème, fromage blanc, pomme, sucre, glace vanille. Flambée devant vous au Calvados : supplément 1€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>6,30€</b>
<b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT ou NUTELLA®</b> Crème, fromage blanc, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>6,90€</b>
<b>FLAMMEKUECHETTE POIRE-CHOCOLAT ou NUTELLA®</b> Crème, fromage blanc, poire, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>6,90€</b>
<b>FLAMMEKUECHETTE MIXTE CHOCOLAT ou NUTELLA®</b> .....	<b>7,00€</b>
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> Servie avec de la glace vanille et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	<b>7,30€</b>
<b>CRUMBLE POIRE/KITKAT®</b> Servi avec sa boule de glace vanille et éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	<b>6,90€</b>
<b>GAUFRE 3B POIRE</b> Gaufre bruxelloise, appareil crème brûlée, poire, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, crème fouettée, sauce chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	<b>7,90€</b>



## GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE

(servie tiède)

<b>SUCRE OU CASSONADE</b> <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	<b>5,10€</b>
<b>SAUCE CHOCOLAT OU NUTELLA® OU CARAMEL BEURRE SALÉ OU CRÈME FOUETTÉE OU COULIS DE FRUITS ROUGES OU GLACE VANILLE</b> .....	<b>5,90€</b>

## COUPE GLACÉE

<b>GLACE OU SORBET</b> ..... 1 boule <b>2,30€</b>   2 boules <b>4,50€</b>   3 boules <b>6,30€</b> Glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat, menthe/chocolat, coco. Sorbet : citron, fraise, pomme.	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<b>CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS</b> .....	<b>6,50€</b>
<b>DAME BLANCHE</b> Sauce chocolat ou Nutella® .....	<b>6,50€</b>

<b>COUPE BANOFFEE</b> Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	<b>7,90€</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>COUPE EXTRAVAGANTE</b> Glace vanille, glace chocolat, glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, Kinder Bueno®, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	<b>8,90€</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>BIG'FITEROLE</b> Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>8,90€</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

# MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

## PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

**+1€**  
LA BIÈRE 25CL  
AU CHOIX<sup>(5)</sup>

**10€90**

## SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine  
ou steak haché façon bouchère (125 g)

Fromage blanc & café  
ou glace deux boules & café  
ou mousse au chocolat & café  
ou tarte Tatin, glace vanille & café

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

**14€90**

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

## MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine ou flam généreuse  
ou welsh 3 Brasseurs ou salade caesar

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

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

**21€90**

## MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

**OFFERT**  
TOUS LES MARDIS SOIRS,  
MERCREDI JOURNÉE ET  
DIMANCHE JOURNÉE<sup>(3)</sup>

**7€90**

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



## NOS CHEFS SONT PLUS CRÉATIFS

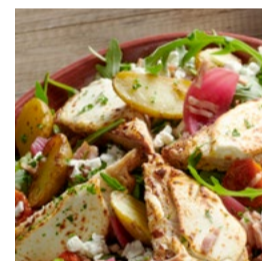
Et c'est parce qu'ils pratiquent la réutilisation créative : valoriser les ingrédients non utilisés en leur trouvant une place dans d'autres recettes ! C'est parfait pour l'impact environnemental et ça donne plein de nouvelles idées culinaires.

## 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.



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. (2) Diabolo, jus de fruits ou nectar, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite Zéro, Fuze Tea pêche, Tropic, Fanta orange, 25 cl. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) Voir affichage de viandes en restaurant. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. 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. Impression : Imprimerie Nii - Colombelles (14) - 2408-0064. **IMPRIM'VERT**