

LA GAZETTE



@3brasseurslieusaint sur TikTok | Suivez-nous !

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
 LES BIÈRES 3 BRASSEURS "ORIGINE", BRASSÉES SUR PLACE, VOUS FERONS DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE 3 BRASSEURS.

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1986

BLONDE
 BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

SESSION
 FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

IPA
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

SENARTIERE (BLANCHE)
 WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

AMBRÉE
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

TRIPLE
 TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

NOS BIÈRES
CRÉATION
 LES BIÈRES 3 BRASSEURS "CRÉATION", BRASSÉES SUR PLACE, INCARNENT NOTRE ESPRIT D'INNOVATION ET DE CRÉATIVITÉ.

BIÈRE DU MOIS
 Chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle création nationale ; une bière éphémère qui rythme votre expérience gustative tout au long de l'année.
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

CRÉATION DU BRASSEUR
 UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE
 Conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie-restaurant. Renseignez-vous auprès de vos serveurs. Selon disponibilité.
 25 CL 5,10€ 33 CL 6,10€ 50 CL 7,50€

EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^e !

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

HAPPY HOUR
 DE 16H30 À 18H30
 DU DIMANCHE AU JEUDI
LA PINTE 4€⁽¹⁾
 Pinte 50 cl. Le verre de soft à 2€.

NOS BIÈRES
EXPLORATION
 LES BIÈRES 3 BRASSEURS "EXPLORATION" SONT INSPIRÉES PAR LES TENDANCES ET TRADITIONS BRASSICOLES DU MONDE ENTIER. DÉCOUVREZ DES BIÈRES D'EXCEPTION SIGNÉES 3 BRASSEURS EN CANETTE !

SANS ALCOOL

MYSTIQUE
 SANS ALCOOL BLONDE PALE ALE
 CANETTE 33 CL 6,10€
 Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE
 SANS ALCOOL IPA
 CANETTE 33 CL 6,10€
 Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS
 SANS ALCOOL SOUR FRAMBOISE
 CANETTE 33 CL 6,10€
 Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

FLORA
 DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
 CANETTE 33 CL 6,10€
 Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

MAFIORZO
 RYE AMBER ALE A LA FEVE TONKA | IBU 24 | ALC 5,5%
 CANETTE 33 CL 6,10€
 Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

MAXVIMUS
 SESSION PALE ALE | IBU 31 | ALC 4,5%
 CANETTE 33 CL 6,10€
 Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

LADY HIGHLAND
 SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2%
 CANETTE 33 CL 6,10€
 Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

APÉRO À PARTAGER



- SAUCISSON SEC 150g** 7,20€
 Saucisson sec entier pur porc.
 S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PAIN AILLÉ VÉGÉTARIEN** 6,90€
 Gratiné au cheddar et à la mozzarella, huile d'olive, ail.
 S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- ONION RINGS LE RETOUR** 7,90€
 Onion rings à la bière et onion rings épicés.
 S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.
- POP FRIES HIVERNALES NOUVELLE RECETTE** 7,90€
 Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons.
 S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.
- RILLETTES DE SAUMON NOUVEAU** 7,90€
 Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.
 S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- APÉRO FLAM NOUVEAU** 9,90€
 Chorizo, cheddar, mozzarella, fromage blanc, crème.
 S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- FINGER RIBS NOUVEAU** 11,90€
 Sauce barbecue.
 S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.
- PLANCHE CHARCUTERIE NOUVELLE RECETTE** 14,90€
 Jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles d'oignons rouges, mélange de salade et de mâche, toast de pain, beurre, cornichon.
 S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE NOUVELLE RECETTE** 18,50€
 Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles d'oignons rouges, mélange de salade et de mâche, toast de pain, beurre, cornichon.
 S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.
- MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS NOUVEAU** 19,90€
 Jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, rillettes de saumon, pickles d'oignons rouges, mélange de salade et de mâche, toast de pain, citron, ciboulette, cornichon.
 S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- PANIER APÉRITIF** 12,90€
 Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquettes de pommes de terre.
- MAXI PANIER APÉRITIF** 16,90€
 Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquettes de pommes de terre, pain aillé gratiné au cheddar et à la mozzarella, huile d'olive, ail.

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.

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

CARBONADE FLAMANDE 16,90€

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

CHAUD LE COULOMMIERS NOUVEAU 17,90€

Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de salame milano, pommes de terre grenaille, mélange de salade et de mâche, toast de pain.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

ASSIETTE GOURMANDE 19,90€

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE*** (environ 500g) 19,50€

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

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

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



Chaud le Coulommiers



Tous nos burgers sont disponibles en double steak/ double effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs/ double aiguillettes de poulet panées : +4€

Portobello

BURGER

PORTOBELLO NOUVEAU 15,90€

Bun brioché, champignon géant Portobello, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.

SAINTE-CATHERINE végété* 15,90€ | simple 15,90€ | double 19,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, sauce cheddar à la bière des 3 Brasseurs, sauce barbecue, salade, oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CHTI-MI végété* 18,90€ | simple 18,90€ | double 22,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, Maroilles AOP, sauce Maroilles, salade, oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BRASSEUR BURGER NOUVEAU végété* 18,90€ | simple 18,90€ | double 22,90€

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

WAFFLE BURGER NOUVEAU végété* 18,90€ | simple 18,90€ | double 22,90€

Demies gaufres liégeoises, aiguillettes de poulet panées, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, oignons rouges, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

COUNTRY BURGER végété* 18,90€ | simple 18,90€ | double 22,90€

Galettes de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, échine de porc fumée, sauce cheddar à la bière des 3 Brasseurs, œuf au plat, oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.

FISH BOURGEOIS 17,20€

Bun brioché, fish and chips, sauce tartare, salade, sauce cheddar à la bière des 3 Brasseurs, oignons rouges, citron.

LE WELSHBOURGEOIS végété* 18,90€ | simple 18,90€ | double 22,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, moutarde, salade, oignons rouges, sauce cheddar à la bière des 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.



Pouti'clette

POUTINE

POUTINE 3 BRASSEURS 16,50€

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

POUTI'CLETTE NOUVEAU 16,50€

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

POUTI'BLEU NOUVEAU 16,50€

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

WELSH

3 BRASSEURS 16,90€

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

LE WELSH SO...CISSE 17,90€

Tranche de pain moutardée, jambon, cheddar fondu dans la bière des 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

GRATIN

GRATIN DES ALPAGES NOUVEAU 14,90€

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

GRATIN DU POTAGER NOUVEAU 14,90€

Coquillettes, pommes de terre grenaille, haricots verts, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, fromage blanc et crème, chèvre, mozzarella, ail.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

GRATIN AUVERGNAT NOUVEAU 14,90€

Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, oignons rouges, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

PARMENTIER DU CH'TI NOUVEAU 15,90€

Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, chapelure. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

SALADE & CROQUE

LA CHÈVRE CHAUD ET LARDONS entrée 9,50€ plat 14,90€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles d'oignon rouge.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CHEF 15,50€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, pain aillé gratiné au cheddar et à la mozzarella, huile d'olive, ail, pickles d'oignons rouges, lardons, pommes de terre grenailles, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CROQUE BISTRO NOUVEAU 14,90€

Pain bruschetta, fromage blanc et crème, lardons, emmental râpé, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.

CROQUE VEGGIE NOUVEAU 14,90€

Pain bruschetta, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, haricots verts, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, ail, pickles d'oignons rouges, chèvre.
S'accorde parfaitement avec la Sous-bois ou la Session.

CROQUE MAROILLES NOUVEAU 15,50€

Pain bruschetta, fromage blanc et crème, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CAESAR entrée 10,50€ plat végété* 16,20€ | poulet 16,20€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles d'oignon rouge.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.

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



Croque Maroilles

Croque veggie



FLAMMEKUECHE

TOUTES NOS FLAMS SONT CUISINÉES À PARTIR DE FARINE DE DRÊCHE

CLASSIQUE Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	7,90€
GRATINÉE Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	9,90€
SPÉCIALE 3 BRASSEURS Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	10,90€
LA FLAM DU MOMENT SELON L'INSPIRATION DU CHEF	12,50€
FAÇON GALETTE NOUVEAU Oignons, Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, emmental râpé, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	12,50€
IRLANDAISE NOUVELLE RECETTE Oignons, jambon, cheddar, œuf, moutarde. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	12,50€
LA CHÈVRE MIEL ET LARDONS NOUVELLE RECETTE Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	13,90€
BLEU NOUVEAU Oignons, Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	13,90€
VEGGIE NOUVELLE RECETTE Oignons, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, haricots verts, carottes parisiennes, champignons de Paris, ail, pickles d'oignons rouges, chèvre, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Sous-bois ou la Session.</i>	13,90€

VIANDE*** & POISSON

SAUCISSE PURÉE NOUVEAU Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, sauce échalotes. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	11,90€
STEAK HACHÉ À CHEVAL Steak haché de bœuf frais façon bouchère, oignons rouges cuisinés et son œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	végé* 14,90€ simple 14,90€ double 18,90€
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ <i>S'accorde parfaitement avec de la Flora ou la Session.</i>	15,90€
COMME UN CORDON BLEU MAROILLES NOUVEAU Filet de poulet, jambon blanc, fromage blanc et crème Maroilles AOP, chapelure. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	16,90€
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>	17,90€
BAVETTE (environ 180g) Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	18,50€
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	26,90€
FISH & CHIPS DE CABILLAUD Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Mystique ou la Session.</i>	15,90€
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichen en Auvergne. Sauce beurre blanc.	18,90€

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



CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	17,50€
CHOUCROUTE DE LA MER LE RETOUR Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron. <i>S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.</i>	19,50€
CHOUCROUTE ROYALE LE RETOUR 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. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	21,90€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: Frites, poêlée de légumes (pommes de terre grenaille, haricots verts, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, purée, pommes de terre grenaille, coquillettes.

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

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

DESSERT

FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT Nature, sucre, cassonade, coulis de fruits rouges, caramel beurre salé, miel. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	5,20€
LA MÉGA ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise, sauce caramel. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	7,20€
LA BRIOCHE "FAÇON PAIN PERDU" ET GLACE VANILLE .. Crème anglaise, sauce caramel, chantilly.	7,20€
LA CRÈME BRÛLÉE <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	7,20€
CH'TIRAMISU AUX SPÉCULOOS <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo</i>	7,20€
MI-CUIT CHOCOLAT NOUVEAU <i>S'accorde parfaitement avec la Sous-bois ou la Session.</i>	7,20€
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT LE RETOUR Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Mafiorzo ou la Session.</i>	7,20€
CHURROS À PARTAGER NOUVEAU Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	7,90€
POIRE CHOCO GRATINÉE NOUVEAU Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session</i>	7,90€
GAUFRE POIRE AMANDINE NOUVEAU Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	8,50€
GOURMAND 3 BRASSEURS Café, thé au choix. Brownie, demie brioche perdue sauce caramel beurre salé, coulis de fruits rouges, demie gaufre liégeoise au sucre, chantilly.	8,90€
BISTOUILLE GOURMANDE Café + 2 cl de digestif* au choix. Brownie, demie brioche perdue sauce caramel beurre salé, coulis de fruits rouges, demie gaufre liégeoise au sucre, chantilly.	9,90€
LES FLAMMEKUECHETTES SUCRÉES (serve chaudes)	
LA POMME OU POIRE OU BANANE GLACÉE Crème, fromage blanc, émincé de pomme ou poire ou de banane, cassonade, glace vanille Bourbon.	6,90€
LA POMME OU POIRE OU BANANE CHOCOLAT OU NUTELLA® OU CAMEL BEURRE SALÉ Crème, fromage blanc, émincé de pomme ou poire ou de banane, cassonade et chocolat ou Nutella® ou Caramel au beurre salé.	7,10€
LA MIXTE CHOCOLAT Crème, fromage blanc, émincé de pomme, de poire, de banane, cassonade, sauce chocolat.	7,90€
LA BÉNODET Crème, fromage blanc, émincé de pomme, cassonade, glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé.	7,90€
<i>Flambée devant vous au Calvados ou Rhum ou Poire selon votre goût (2 cl)</i>	2€



GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (serve tiède)	
SUCRE OU CASSONADE <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	6,50€
SAUCE CHOCOLAT ou NUTELLA® ou CAMEL BEURRE SALÉ ou COULIS DE FRUIT ROUGES ou GLACE VANILLE BOURBON ou CRÈME FOUETTÉE ou PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS® ...	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale	
GLACE OU SORBET 1 boule 2,50€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6,50€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, saveur cacahuète/coulis chocolat, caramel beurre salé, coco, pistache. Sorbet : citron, fraise, pomme.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAMEL LIÉGEOIS ..	7,50€
DAME BLANCHE OU DAME NUTELLA®	7,50€
LA BOUNTY 2 boules glace coco, nutella®, chantilly.	7,50€
COUPE BANOFFEE NOUVEAU Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille Bourbon, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	8,50€
COUPE CHURR'MANDE NOUVEAU Churros, glace caramel beurre salé, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, glace vanille Bourbon, crème fouettée, sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	8,90€
BIG'FITEROLE LE RETOUR Maxi chou crumble, glace vanille Bourbon, sauce chocolat, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	8,90€

MENUS & FORMULES

MENU ENFANT OFFERT MARDI SOIR, MERCREDI ET DIMANCHE MIDI ET SOIR
Un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé de 20 € minimum.

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

À PETIT PRIX

**1 PLAT + 1 BOISSON
+ 1 CAFÉ**

La flam du moment
ou la salade Chèvre chaud
et lardons ou plat du jour
(selon disponibilité)
+
Une bière 25 cl au choix*
ou une eau 50 cl au choix
+
Un café ou un décaféiné ou un thé

12€00

SPÉCIAL DÉJEUNER

**1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON
+ 1 CAFÉ**

Le plat du jour (selon disponibilité)
ou la flam du moment ou la grillade (voir serveurur)
+
Le fromage blanc + café ou ch'tiramisu + café
ou la glace 2 boules + café ou île flottante + café
ou dessert du moment (selon disponibilité) + café
+
Une bière* 25cl au choix ou un diablo 33cl**
ou verre de Coca Cola® 33 cl
ou eau 50 cl ou 1/4 de vin

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

TRADITIONNEL

**1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 BOISSON
OU 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON**

La « petite » salade de chèvre chaud et lardons
ou la « petite » salade Caesar

Une flammekueche au choix (jusqu'à 13,90€)
ou le steak haché à cheval

Une flammekuechette sucrée au choix (sauf La Mixte Chocolat
et La Bénodet) ou Ch'tiramisu ou une gaufre bruxelloise au sucre
ou cassonade ou crème fouettée ou chocolat ou Nutella®

Une bière * 25 cl au choix ou un diablo 33 cl **
ou un verre de Coca Cola® 33 cl ou une eau 50 cl ou 1/4 de vin

19€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

**1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON
+ 1 SURPRISE OFFERTE**

Une flammekuechette jambon/fromage ou une saucisse Knac
ou un steak haché 125 g frais ou un cheeseburger enfant
avec son steak haché 125 g frais⁽³⁾ ou des aiguillettes de poulet
croustillantes (garniture au choix)

Une glace 2 boules ou une 1/2 gaufre Bruxelloise au sucre
ou Nutella® ou une compote de pommes à boire Andros

Un Vittel® Pet 50cl ou un sirop à l'eau ou un soda 25 cl
servi au verre (Limonade, diablo au choix, jus d'orange,
jus d'ananas ou Coca Cola®)

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.

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 !

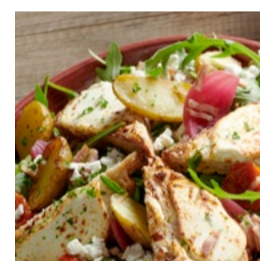
Diversifier les sources de protéines est un enjeu pour l'environnement et pour notre équilibre alimentaire. En complément des viandes rouges, nos chefs utilisent davantage d'œufs, de viandes blanches, de poissons, et d'alternatives végétales.



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.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. (1) Voir conditions et mentions légales en restaurant. Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. **Diablo au choix 33 cl. ***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 : nomads. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles. Impression : Imprimerie Nii - Colombelles (14) - 2409-0088. IMPRIM'VERT