

# LA GAZETTE

ÉDITION CHALON-SUR-SAÔNE

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



<b>CORNET DE FRITES</b> .....	4,80€
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>SAUCISSON SEC 150g</b> .....	6,90€
Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
<b>PAIN AILLÉ</b> .....	6,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>CHEESE FRIES</b> .....	7,50€
Frites, sauce raclette, oignons frits, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>POP FRIES HIVERNALES</b> .....	7,90€
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> .....	8,50€
Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>ONION RINGS</b> .....	8,90€
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>PANIER APÉRITIF</b> .....	12,90€
Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquette de jambon ibérique, pop fries, sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
<b>FINGER RIBS BARBECUE</b> .....	13,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>WINGS DE POULET (ailes et pilons 8 pièces)</b> .....	14,90€
Sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>PLANCHE MIXTE</b> .....	18,50€
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pot'jevleesch, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes, salade, mâche, beurre, pains aillés. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

### 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.



Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.



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

### BLONDE

GOLDEN ALE | IBU 24 | ALC 5,2%

25 CL 3,80€ 33 CL 4,50€ 50 CL 6,50€

### SESSION

FRENCH SESSION | IBU 20 | ALC 3,8%

25 CL 3,80€ 33 CL 4,50€ 50 CL 6,50€

### AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%

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 À LA GRIOTTE

FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%

25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

DISPONIBLES SELON LES SAISONS, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

### 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€

### RED SOUR

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

25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€



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

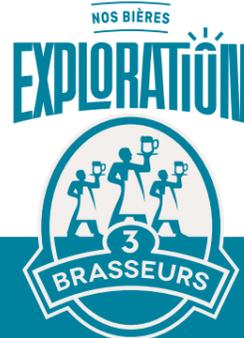
25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

EXPERTISE BIÈRE,  
ON PASSE LA 3<sup>e</sup> !



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

HAPPY HOUR  
TOUS LES JOURS  
DE 16H À 19H  
LA PINTÉ 5€<sup>(1)</sup>



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€

*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

#### SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%

CANETTE 33 CL 5,10€

*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

#### ODYSSÉE

SESSION PALE ALE | 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 5,50€

*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

#### FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%

CANETTE 33 CL 5,50€

*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

#### MAFIORZO

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

CANETTE 33 CL 5,50€

*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

#### LADY HIGHLAND

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

CANETTE 33 CL 5,50€

*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 !



Assiette gourmande

<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> .....	<b>8,50€</b>
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> .....	<b>16,90€</b>
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.</i>	
<b>CHAUD LE COULOMMIERS</b> .....	<b>17,90€</b>
Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>RIBS SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) .....	<b>19,50€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> .....	<b>19,90€</b>
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, filet de poulet gratiné au Maroilles AOP, pot'jevleesch, os à moelle & toasts. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) .....	<b>20,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



Chaud le Coulommiers



Portobello

## BURGER

<b>PORTOBELLO</b> .....	végétarien <b>14,90€</b>
Bun brioché, champignon géant Portobello, épinards, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>SAINTE-CATHERINE*</b> .....	simple <b>15,90€</b>   double <b>18,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>BRASSEUR BURGER</b> .....	<b>16,90€</b>
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Galloway, poitrine fine fumée, sauce barbecue, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>CHICKEN BURGER*</b> .....	<b>17,90€</b>
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, oignons rouges, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>BIG BEN*</b> .....	simple <b>16,90€</b>   double <b>19,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, sauce cheddar, sauce barbecue, salade iceberg, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>COUNTRY*</b> .....	simple <b>17,90€</b>   double <b>20,90€</b>
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>RÉGIONAL EPOISSES*</b> .....	simple <b>17,90€</b>   double <b>20,90€</b>
Bun brioché, galettes de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, sauce époisses AOP à la bière blonde, Epoisses, poitrine fumée, mâche, confit d'oignons rouges AOP. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

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



Pouli'clette

## POUTINE QUÉBÉCOISE

<b>POUTINE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>15,90€</b>
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>POUTI'CLETTE</b> .....	<b>15,90€</b>
Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>CHORIZO &amp; BLEU</b> .....	<b>15,90€</b>
Frites, chorizo, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>«JE ME SOUVIENS»</b> .....	<b>17,00€</b>
Mélange de frites classiques et patates douces, confit d'oignons rouges, sauce poutine québécoise, mozzarella, lardons, ½ coulommier. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	

## SALADE & CROQUE

<b>CHÈVRE CHAUD</b> .....	<b>13,90€</b>
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>CHEF</b> .....	<b>13,90€</b>
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar Galloway et à la mozzarella, pickles de carottes, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CROQUE MAROILLES</b> .....	<b>14,50€</b>
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>CAESAR*</b> .....	<b>15,90€</b>
Mélange de salades et romaine assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



Chèvre chaud

Caesar

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

## WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

<b>3 BRASSEURS</b> .....	<b>16,90€</b>
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>CARBO</b> .....	<b>18,90€</b>
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, mâche, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

## GRATIN

<b>GRATIN DES ALPAGES</b> .....	<b>14,90€</b>
Pommes de terre grenaille, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>PARMENTIER DU CH'TI</b> .....	<b>14,90€</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>	



# FLAMMEKUECHE

**+2€**  
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

<b>CLASSIQUE</b> .....	<b>7,90€</b>
Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>GRATINÉE</b> .....	<b>9,90€</b>
Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>10,90€</b>
Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>FAÇON GALETTE</b> .....	<b>11,90€</b>
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>BLEU</b> .....	<b>11,90€</b>
Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>CHÈVRE MIEL</b> .....	<b>12,90€</b>
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
<b>VEGGIE</b> .....	<b>12,90€</b>
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.</i>	

<b>4 FROMAGES</b> .....	<b>12,90€</b>
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CH'TI</b> .....	<b>12,90€</b>
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>MONTAGNARDE</b> .....	<b>13,90€</b>
Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>FLAMANDE</b> .....	<b>13,90€</b>
Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>GÉNÉREUSE</b>  .....	<b>13,90€</b>
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>FLAM DE LA SEMAINE</b> Selon l'inspiration du chef .....	<b>11,90€</b>
<i>S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !</i>	



**+3€**  
LA BIÈRE JUSQU'À SOCL AU CHOIX

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

<b>SAUCISSE PURÉE</b> .....	<b>14,90€</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>STEAK HACHÉ À CHEVAL*</b> .....	simple <b>12,90€</b>   double <b>15,90€</b>
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 PRÉPARÉ</b> .....	<b>15,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>FILET DE POULET GRATINÉ AU MAROILLES</b> .....	<b>16,90€</b>
Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> .....	<b>17,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
<b>BAVETTE (environ 180g)</b> .....	<b>17,90€</b>
Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>ENTRECÔTE (environ 350g)</b> .....	<b>26,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILAUD</b> .....	<b>15,90€</b>
Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ</b> .....	<b>19,50€</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.</i>	



# DESSERT

<b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b> .....	<b>6,90€</b>
Café ou thé et ses 4 mini-douceurs.	
<b>BISTOUILLE GOURMANDE</b> .....	<b>8,90€</b>
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 mini-douceurs.	
<b>FROMAGE BLANC</b> .....	<b>4,90€</b>
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b> .....	<b>5,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> .....	<b>5,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
<b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> .....	<b>5,90€</b>
Mousse au chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> .....	<b>5,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®</b> .....	<b>6,50€</b>
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>FLAMMEKUECHETTE POIRE</b> .....	<b>6,50€</b>
Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>POIRE CHOCO GRATINÉE</b> .....	<b>6,50€</b>
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b>  .....	<b>6,90€</b>
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>GAUFRE POIRE AMANDINE</b> .....	<b>7,90€</b>
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>CHURROS À PARTAGER</b> .....	<b>7,90€</b>
Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>GAUFRE CHOCO'PEANUT</b> .....	<b>8,50€</b>
Demi-gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	



## GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servie tiède)

<b>SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE</b> .....	<b>5,00€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
<b>SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE PARFUM AU CHOIX OU CRÈME FOUETTÉE</b> .....	
<b>5,90€</b>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	

## COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

<b>GLACE OU SORBET</b> .....	1 boule <b>2,50€</b>   2 boules <b>4,50€</b>
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise.	
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	<b>5,90€</b>
<b>DAME BLANCHE</b> Sauce chocolat ou Nutella® .....	<b>5,90€</b>
<b>COUPE BANOFFEE</b> .....	<b>7,50€</b>
Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	
<b>COUPE CHUR'MANDE</b> .....	<b>7,90€</b>
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>	
<b>LE COLONEL</b> .....	<b>8,50€</b>
2 boules sorbet citron, vodka 4 cl.	
<b>BIG'FITEROLE</b> .....	<b>8,90€</b>
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 terres grenailles, 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, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette, épaisse.  
*Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 2,90€ Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Supplément ingrédient flamme 1€*

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

# MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 16H À 19H LA PINTÉ 5€<sup>(1)</sup>

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

## PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

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

**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 (4 mini-douceurs)

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou vin 12 cl ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

**15€90**

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

## MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Croque Maroilles ou salade de chèvre chaud  
ou flammekueche au choix (entre 7,90€ et 12,90€)

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

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou vin 12 cl ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

**18€90**

## MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

**OFFERT**  
TOUS LES  
MARDIS SOIR<sup>(3)</sup>

**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.



### 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€. De 16h à 19h : un verre à la fois. Votre verre doit être terminé pour en commander un autre. La personne doit être présente pour commander son verre au tarif Happy Hour. Offre non valable sur la gamme « Exploration » en canettes. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolito, jus de fruits Granini, 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° 509 530 770. Conception et création : nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.