

LA GAZETTE

ÉDITION JAUX

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



- LA PETITE FLAMMEKUECHE GRATINÉE À PARTAGER** 4,90€
- CORNET DE FRITES** 2 à 3 personnes 4,90€
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- SAUCISSON SEC 150g** 2 à 3 personnes 6,90€
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PAIN AILLÉ** 2 personnes 6,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- 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 ou la Flora.
- POP FRIES HIVERNALES** 2 à 3 personnes 7,90€
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.
- RILLETTES DE SAUMON** 2 personnes 7,90€
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 2 personnes 8,50€
Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- FINGER RIBS BARBECUE** 2 à 3 personnes 10,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.
- PANIER APÉRITIF NOUVELLE RECETTE** 2 à 3 personnes 12,90€
Un délicieux mélange frit, sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.
- PLANCHE CHARCUTERIE** 2 à 3 personnes 15,90€
Jambon Serrano, jambon Rostolo, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE** 3 à 4 personnes 19,90€
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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

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.



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 1986

BLONDE
BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
25 CL 4,00€ 33 CL 4,90€ 50 CL 6,50€

SESSION
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 50 CL 6,90€

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 50 CL 6,90€

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

AMBRÉE
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 50 CL 6,90€

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

BLANCHE
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 50 CL 6,90€

BRUNE
PORTER | IBU 27 | ALC 4,8%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 50 CL 6,90€

ROUGE
FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 50 CL 6,90€

RED SOUR
BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 9 | ALC 4,9%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 50 CL 6,90€

COMPIÉGNOISE
AMERICAN IPA LEGERE | IBU 30 | ALC 6,2%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,20€ 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 4,80€ 33 CL 5,70€ 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
TOUS LES JOURS DE 16H À 19H
LA PINTÉ 4€⁽¹⁾

NOS BIÈRES

EXPLORATION

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

SANS ALCOOL

MYSTIQUE
PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,50€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS
SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,50€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE
SESSION PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,50€
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 A 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

- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 8,50€
 Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- 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** 18,90€
 Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.
- ASSIETTE GOURMANDE** 19,90€
 Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles, os à moelle & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- RIBS XXXL SAUCE BARBECUE** (environ 500g) 21,20€
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.
- JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS** (environ 1kg) 21,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.



Chaud le Coulommiers



Portobello

BURGER

- PORTOBELLO** 15,70€
 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.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.
- SAINTE-CATHERINE** végété* 15,90€ | simple 15,90€ | double 18,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar Galloway fondu, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- CHTI-MI** végété* 16,10€ | simple 16,10€ | double 19,10€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade iceberg, 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 Galloway fondu, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.
- LE COULOMMIERS QUI COULE** simple 17,10€ | double 20,10€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, tomate, cornichons, Coulommiers, sauce Coulommiers, poitrine fumée, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.
- COUNTRY** végété* 18,20€ | simple 18,20€ | double 21,20€
 Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.

* 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** 16,90€
 Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway, mozzarella, sauce barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- POUTI'CLETTE** 16,90€
 Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- SAUCISSE & BLEU** 16,90€
 Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SALADE & CROQUE

- CHÈVRE CHAUD** 14,80€
 Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétié, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CHEF** 15,90€
 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 de couleurs, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- CROQUE BISTRO** 14,90€
 Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.
- CROQUE VEGGIE** 14,90€
 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.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- CROQUE MAROILLES** 15,50€
 Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- CAESAR** végété* 15,90€ | poulet 15,90€
 Mélange de salades assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes de couleurs.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.

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



Croque Maroilles

Croque veggie

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

- 3 BRASSEURS** 17,30€
 Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- WELSHBOURGEOIS** végété* 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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

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

GRATIN

- GRATIN DES ALPAGES** 14,90€
 Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- GRATIN AUVERGNAT** 14,90€
 Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, confit d'oignons, mozzarella, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.
- PARMENTIER DU CH'TI** 16,90€
 Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, chapelure. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.



FLAMMEKUECHE

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

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

CLASSIQUE 7,90€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	4 FROMAGES 12,90€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.</i>
GRATINÉE 9,90€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	CH'TI 12,90€ Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 10,90€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	MONTAGNARDE 13,50€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
FAÇON GALETTE 11,90€ Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	FLAMANDE 13,50€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
IRLANDAISE 12,30€ Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	GÉNÉREUSE 13,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
CHÈVRE MIEL 12,40€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	SAUMON 14,90€ Rillettes de saumon, oignons, épinards, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), citron, pickles de carottes de couleurs. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
BLEU 12,40€ Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	
VEGGIE 12,50€ Crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef 12,70€
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !

CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS 17,70€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
CHOUCROUTE DE LA MER 21,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
CHOUCROUTE ROYALE 22,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	



+3€
LA BIÈRE JUSQUE 50CL
AU CHOIX

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

SAUCISSE PURÉE 13,10€ 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>	
STEAK HACHÉ À CHEVAL végét* 13,10€ simple 13,10€ double 16,10€ Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 16,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
COMME UN CORDON BLEU MAROILLES 16,90€ Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 17,90€ Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>	
LA PIÈCE DU BOUCHER 18,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>	
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) 26,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD 16,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ 21,50€ 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>	



Saucisse purée

DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS 7,90€ Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.	
IRISH COFFEE GOURMAND 13,90€ Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.	
FROMAGE BLANC 4,90€ Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6,40€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 6,40€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 6,40€ Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mafiorzo.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 6,60€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® 6,90€ Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POIRE 6,90€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. Flambée devant vous : supplément 1€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
POIRE CHOCO GRATINÉE 6,90€ Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,60€ Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
GAUFRE POIRE AMANDINE 7,90€ Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>	
CHURROS À PARTAGER 7,90€ Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
GAUFRE CHOCO'PEANUT 8,50€ Demi-gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	



GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servie tiède)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE 5,60€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE 6,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	

COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET 1 boule 2,20€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat. Sorbet : citron vert, fraise.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,90€	
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 6,90€	
COUPE BANOFFEE 7,50€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	
COUPE CHUR'MANDE 7,90€ 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>	
BIG'FITEROLE 8,90€ Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

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

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

Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 2,90€
Pot de sauce supplémentaire : 0,50€

* 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 4€⁽¹⁾

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

FORMULE RAPIDE BRASSEUR

1 PLAT + 1 CAFÉ GOURMAND

Le plat du jour ou la Flamme de la semaine ou le steak à cheval ou la salade Chef ou la saucisse purée

12€50

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 BIÈRE 25 CL + 1 CAFÉ GOURMAND

+1,50€ LA BIÈRE 50CL

Le plat du jour ou la Flamme de la semaine ou le steak à cheval ou la salade chef ou la saucisse purée

13€80

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine ou Portobello ou flam généreuse ou carbonade flamande ou salade caesar

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

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

22€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT

TOUS LES MARDIS SOIR, MERCREDIS MIDI ET SOIR, ET JEUDIS SOIR⁽³⁾

7€90

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

+1,50€ LA BIÈRE 25CL AU CHOIX

10€50

FLAMMECKUECHE À VOLONTÉ⁽⁶⁾

TOUS LES DIMANCHES SOIR ET LUNDIS SOIR

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.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl, diablo, 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. (6) voir condition en restaurant. 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.