

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGE 1 personne	6,90€
Munster, Maroilles, Coulommiers, Bleu d'Auvergne.	
GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.	
IRISH COFFEE GOURMAND	12,90€
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>	
GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE	5,90€
Au choix : sucre, cassonade, crème fouettée, sauce chocolat, sauce Nutella®, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. Servie avec une boule de glace vanille.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,00€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT CŒUR SPÉCULOOS	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Sous-bois.</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,90€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®	6,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou sauce Nutella®.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POIRE	6,90€
Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
POIRE CHOCO GRATINÉE	6,90€
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	6,50€
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	8,90€
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'Odysée.</i>	
GAUFRE CHOCO'PEANUT	8,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Sous-bois.</i>	
DESSERT DU MOMENT Selon l'inspiration du chef	8,00€
COUPE GLACÉE	Glace fabrication artisanale

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€. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Diabolo, jus de fruits Granini, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, 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. (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 : nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

12€90

FORMULE EXPRESS

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine ou steak à cheval

Café ou café douceurs ou thé douceurs ou déca douceurs ou bière 12cl douceurs

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

15€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 ou salade caesar

Flammekuechette banane-chocolat ou sauce Nutella® ou mousse au chocolat ou méga île flottante ou gaufre poire amandine

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

24€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

Rapprochez-vous de votre serveur !

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIRS⁽³⁾

ET MERCREDIS MIDIS

8€90

MICROBRASSERIE • RESTAURANT • BAR

LA GAZETTE



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

AUTOMNE • HIVER 2024 | NUM. 047

NOUVEAUTÉS SANS ALCOOL, GAMMES ÉLARGIES

NOS BRASSEUSES ET BRASSEURS FONT MOUSSER LEUR CRÉATIVITÉ. ET VOUS ALLEZ AIMER !



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

BLONDE

BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%

25 CL **3,90€** 33 CL **4,50€** 50 CL **6,50€**

Iconique et désaltérante : aux subtiles notes de fleurs, herbes fraîches, ainsi qu'aux arômes de brioche et fruits jaunes développés par la levure 3 Brasseurs. "LA" Blonde de soir 3 brasseurs depuis 1986.

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 CL **4,20€** 33 CL **4,90€** 50 CL **6,90€**

Intensément houblonnée : les variétés de houblon Simcoe et Talus libèrent des notes tropicales de pamplemousse rose, fruit de la passion et litchi, le tout sur une finale à l'amertume longue rappelant les parfums des pins maritimes.

TRIPLE

TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%

25 CL **4,50€** 33 CL **5,50€** 50 CL **7,50€**

Puissante et gourmande : le malt d'orge toasté et soyeux libère une chaleur d'alcool, équilibrée par des douces notes d'épices et de fruits confits.

ROUGE

FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%

25 CL **4,20€** 33 CL **4,90€** 50 CL **6,90€**

Une douce friandise aux fruits rouges.

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

AMBRÉE

AMBER ALE

IBU 26 | ALC 6,2%

25 CL **3,90€**

33 CL **4,50€**

50 CL **6,50€**

Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

RED SOUR

BERLINER WEISSE FRAMBOISE

IBU 9 | ALC 4,9%

25 CL **4,20€**

33 CL **5,10€**

50 CL **6,90€**

Une bière blanche naturellement acidulée à la framboise, révélant des notes de citron et de froment



3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LES INNOVATIONS DU BRASSEUR.

BIÈRE DU MOIS

25 CL **4,50€** 33 CL **5,50€** 50 CL **7,50€**

Chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle création nationale, une bière éphémère qui rythme votre expérience gustative tout au long de l'année.

CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHEMÈRE

25 CL **4,50€** 33 CL **5,50€** 50 CL **7,50€**

Conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie restaurant. Renseignez-vous auprès de vos serveurs et/ou regardez les ardoises et écrans.

EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^o !



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

HAPPY HOUR
7J/7 - DE 16H À 20H

(JUSQUE 19H LE VENDREDI & SAMEDI SOIR)*
PINTE ET COCKTAIL 5€⁽¹⁾

(OFFRE NON VALABLE SUR LES BIÈRES DE LA GAMME EXPLORATION EN CANETTE)

SOFT 3€ (VOIR CONDITIONS EN RESTAURANT)



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

SANS ALCOOL

MYSTIQUE

SANS ALCOOL PALE ALE | ALC 0,4% | CANETTE 33 CL **5,90€**

Quelle douce exploration mystique que de retrouver dans cette blonde sans alcool la subtilité du malt d'orge et des houblons aux légers parfums de fleurs et d'agrumes.

SOUS-BOIS

SANS ALCOOL SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4% | CANETTE 33 CL **5,90€**

La framboise se fait dans les odeurs de sous-bois pour apparaître dans un écran rouge rubis rempli de fraîcheur acidulée pour le plus grand plaisir des palais gourmands en mal d'exploration.

ODYSSEE

SANS ALCOOL IPA | ALC 0,4% | CANETTE 33 CL **5,90€**

L'exploration du sans alcool devient des plus audacieuses quand elle s'entrelace de notes citronnées et de fruits tropicaux qui nous emportent dans une odysée des plus mémorables.

MAXVIMUS

SESSION PALE ALE | IBU 31 | ALC 4,5% | CANETTE 33 CL **5,90€**

Une bière blonde paille légèrement voilée aux houblons de Nouvelle-Zélande (variétés Nelson Sauvvin et Motueka) qui offrent des notes d'ananas, d'agrumes et de raisin type Sauvignon blanc.

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6% | CANETTE 33 CL **5,90€**

Cette New England India Pale Ale est une bière cocktail de fruits ultra-aromatique, d'une onctuosité incroyable au goût de jus de fruits tropicaux (ananas, fruit de la passion) de citron et de séve de pin. Préparez-vous à faire fleurir vos papilles.

MAFIORZO

RYE AMBER ALE À LA FÈVE TONKA | IBU 24 | ALC 5,5% | CANETTE 33 CL **5,90€**

La fève tonka fait valoir sa puissance brute faite de notes de vanille et d'amande, face aux parfums de céréales grillées de l'orge et la note épicée du seigle pour sceller en douceur un pacte de générosité.

LADY HIGHLAND

SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2% | CANETTE 33 CL **5,90€**

Le plus puissant des styles écossais révèle ici une robe cuivrée aux doux reflets bruns. Cette bière généreuse libère une longue note finale boisée et vanillée issue des copeaux de chêne infusés de whisky des Highlands.

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES 2 à 3 personnes **5,00€**

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.

BUN AILLÉ 2 personnes **7,90€**

Bun frotté à l'ail, gratiné au cheddar Galloway et à la mozzarella.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS 2 à 3 personnes **9,00€**

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 **8,50€**

Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.

APÉRO FLAM 3 à 4 personnes **10,90€**

Chorizo, cheddar Galloway, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

PLANCHE CHARCUTERIE 2 à 3 personnes **15,90€**

Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade

de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.

S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE MIXTE œuf^{chou} 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'Odyssee.

APÉRO DU MOMENT Consultez nos ardoises **9,90€**

VIANDE ⁽⁴⁾ & POISSON

STEAK HACHÉ À CHEVAL végété***12,90€** | simple**12,90€** | double**15,90€**

Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ **16,90€**

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

COMME UN CORDON BLEU MAROILLES **16,90€**

Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP,

chapelure, persil. Servi avec des frites.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A **18,90€**

S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.

BAVETTE (environ 180g) **18,90€**

Sauce à l'échalote.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

FISH & CHIPS DE LIEU NOIR **17,90€**

Servi avec frites et sauce tartare.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ **18,90€**

Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie

artisanale du Sichon en Auvergne.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SUGGESTION DU MOMENT **17,90€**

PIÈCE DE LA BOUCHERIE Consultez nos ardoises **22,90€**

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

SALADE & CROQUE

CHÈVRE CHAUD **13,90€**

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique,

toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenaille,

pickles de carottes de couleurs.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CHEF VOSGIEN **14,90€**

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun aillé gratiné au cheddar Galloway et à la mozzarella, pickles de carottes, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil, croûtons, crème.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CAESAR œuf^{chou} végété***15,90€** | poulet**15,90€**

Mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes de couleurs, tuile de parmesan, ciboulette.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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 l'IPA.

CROQUE MUNSTER **15,50€**

Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Munster, sauce au Munster AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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

POUTINE

POUTINE VOSGIENNE **14,90€**

Frites, oignons confits, lardons, munster, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

POUTINE 3 BRASSEURS œuf^{chou} **15,90€**

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

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

POUTI'LETTE **15,90€**

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 **15,90€**

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.

GRATIN

GRATIN DES ALPAGES **13,90€**

Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges.

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

GRATIN AUVERGNAT **13,90€**

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.

FLAMMEKUECHE

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

TOUTES NOS FLAMS SONT CUISINÉES À PARTIR DE FARINE DE DRÊCHE ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

CLASSIQUE **7,90€**

Oignons, lardons.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRATINÉE **9,90€**

Oignons, lardons, emmental râpé.

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

SPÉCIALE 3 BRASSEURS **11,90€**

Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé.

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

FAÇON GALETTE **11,90€**

Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons,

emmental râpé, œuf au plat.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.

CHÈVRE MIEL **12,90€**

Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche.

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

BLEU **12,90€**

Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.

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.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

4 FROMAGES **12,90€**

Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.

MUNSTER **13,90€**

Munster, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil.

MONTAGNARDE **14,50€**

Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette,

pommes de terre grenaille, persil.

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

GÉNÉREUSE œuf^{chou} **13,90€**

Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway,

œuf au plat, oignons, persil.

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

POULET CAESAR **14,90€**

Oignons, oignons frits, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, salade, sauce caesar.

.....

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef **12,90€**

 S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !

.....

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, légumes du moment, coquillettes, pommes de terre grenailles vapeur, salade.
SAUCE AU CHOIX : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, munster, mayonnaise maison, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.
<i>Accompagnement supplémentaire : 3€ - Pot de sauce supplémentaire : 1€</i>

SÉLECTION

3 BRASSEURS

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 **17,90€**

Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ASSIETTE DÉCOUVERTE **19,90€**

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, potjevlesch & toasts de pain, poulet au maroilles, frites, salade.

S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) ... **24,90€**

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

FILET DE POULET AU MAROILLES AOP **16,90€**

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

WELSH 3 BRASSEURS **16,90€**

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.

CHOUROUTE 3 BRASSEURS+4€ la bière 50cl au choix **18,90€**

Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, lard fumé, saucisson à l'ail, pomme de terre, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

BURGER

PORTOBELLO **15,90€**

Bun brioché, champignon géant Portobello, épinards, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, salade, cornichons, tomate, confit d'oignons rouges, 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, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CHTI-MI végété***15,90€** | simple**15,90€** | double**18,90€**

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

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

WAFFLE BURGER végété***18,90€** | poulet**18,90€**

Demies gaufres liégeoises, aiguillettes de poulet panées, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, salade, cornichons, tomate, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

COUNTRY VOSGIEN œuf^{chou} végété***18,90€** | simple**18,90€** | double**21,90€**

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, sauce munster, œuf au plat, salade, cornichons, tomate, confit d'oignons rouges.

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

WELSHBOURGEOIS végété***18,90€** | simple**18,90€** | double**21,90€**

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

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

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