

LA GAZETTE

ÉDITION LOUVROIL

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



- CORNET DE FRITES** 2 à 3 personnes **4,50€**
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.
- POP FRIES HIVERNALES** 2 à 3 personnes **7,90€**
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- RILLETES 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.
- PLANCHE CHARCUTERIE** 2 à 3 personnes **14,90€**
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.
- MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS** 3 à 4 personnes **19,90€**
Jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, rillettes de saumon, toasts, salade, citron, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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 origine France garantie.	Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir de 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
 BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1986

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€**

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

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

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

AMBRÉE
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
 25 CL **3,90€** 33 CL **4,50€** 50 CL **6,50€**

ROUGE
 FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%
 25 CL **4,20€** 33 CL **5,10€** 50 CL **6,90€**

NOS BIÈRES
CRÉATION
 3 BRASSEURS

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 TRIPLE LOUVRETTE
 TRIPLE | IBU 21 | ALC 8%
 25 CL **4,60€** 33 CL **5,50€** 50 CL **7,30€**



EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^e !

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

NOS BIÈRES
EXPLORATION
 3 BRASSEURS

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

SANS ALCOOL

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

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

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

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

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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
CARBONADE FLAMANDE	16,90€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.</i>	
CHAUD LE COULOMMIERS	17,90€
Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)	19,50€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
ASSIETTE GOURMANDE	20,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles, os à moelle & toasts. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	20,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



Chaud le Coulommiers

BURGER



Portobello

PORTOBELLO	végé* ou simple	19,40€	I double	22,90€	I triple	25,40€
Bun brioché, steak haché, champignon géant Portobello, épinards, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>						
SAINTE-CATHERINE	végé* ou simple	15,50€	I double	18,90€	I triple	21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>						
CHTI-MI	végé* ou simple	15,90€	I double	19,40€	I triple	22,40€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>						
BRASSEUR BURGER		16,90€				
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Galloway, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>						
WAFLE BURGER	végé*	17,90€	I poulet	17,90€		
Demies gaufres liégeoises, aiguillettes de poulet panées, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, oignons rouges, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>						
COUNTRY 	végé* ou simple	17,90€	I double	21,90€	I triple	24,40€
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. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>						
FISH BURGER		14,90€				
Bun brioché, croquette de poisson, sauce tartare, mozzarella, confits d'oignons, salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>						

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



Country

SALADE & CROQUE

CHÈVRE CHAUD	13,90€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiété, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
CHEF	14,90€
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. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CROQUE BISTRO	13,90€
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CROQUE MAROILLES	14,50€
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, œuf au plat. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
CAESAR 	végé* 15,50€ I poulet 15,50€
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. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.</i>	

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

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON



Saucisse purée

SAUCISSE PURÉE	12,90€
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>	
JAMBONNEAU PURÉE	13,90€
Jambonneau, purée de pommes de terre, ail, sauce échalotes. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	

FILET DE POULET AU MAROILLES	15,90€
Filet de poulet, Maroilles, sauce Maroilles. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
STEAK HACHÉ À CHEVAL	végé ou simple 12,90€ I double 15,90€
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ	15,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
COMME UN CORDON BLEU MAROILLES	15,90€
Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</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.</i>	
BAVETTE (environ 180g)	17,90€
Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple Louvrette.</i>	
PIÈCE DU BOUCHER (environ 200g)	18,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)	26,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILAUD	15,90€
Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
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. Sauce beurre blanc. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	

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



FLAMMEKUECHE

**+2€
90**
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

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

GRATINÉE 9,90€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	4 FROMAGES 12,90€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 10,90€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	CH'TI 12,90€ Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille. <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.</i>	MONTAGNARDE 13,50€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
IRLANDAISE 12,00€ Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	FLAMANDE 13,50€ 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>
CHÈVRE MIEL 12,00€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	SAUMON 13,90€ 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.</i>
BLEU 12,00€ Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	GÉNÉREUSE 13,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
VEGGIE 12,50€ Crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	



CHOUCROUTE

CHOUCROUTE ROYALE 21,90€ 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. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
3 BRASSEURS 16,90€ Chou cuisiné au Riesling, 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>

GRATIN

GRATIN DES ALPAGES 12,90€ Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
GRATIN AUVERGNAT 12,90€ Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, confit d'oignons, mozzarella. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>
PARMENTIER DU CH'TI 14,90€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, chapelure. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>

WELSH

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS 16,90€ 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>
WELSHBOURGEOIS végété* ou simple 18,90€ double 22,40€ triple 25,40€ Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>

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



POUTINE

POUTINE 3 BRASSEURS 15,90€ Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
POUTI'CLETTE 15,90€ Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
SAUMON 15,90€ Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
SAUCISSE & BLEU 15,90€ Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
CH'TI CHORIZO 15,90€ Frites, chorizo, sauce Maroilles, Maroilles, mozzarella, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>

DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS 7,10€ Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses mini-douceurs.	BISTOUILLE GOURMANDE 8,90€ Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs.
IRISH COFFEE GOURMAND 13,90€ Irish coffee et ses mini-douceurs.	FROMAGE BLANC 4,50€ 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 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>
FONDANT CHOCOLAT 6,40€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 5,90€ Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 6,90€ <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.</i>
FLAMMEKUECHETTE POIRE 6,90€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. Flambée devant vous : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	POIRE CHOCO GRATINÉE 6,90€ Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,90€ 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'Odysée.</i>
CHURROS À PARTAGER 7,90€ Sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	GAUFRE CHOCO'PEANUT 9,90€ 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 5,00€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRÉ SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVI AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>

COUPE GLACÉE

Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET la boule 2,30€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise.
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,70€
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 7,20€
BANANA SPLIT 7,20€ Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane, coulis de chocolat, crème fouettée, menthe.
COUPE BANOFFEE 7,50€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.
COUPE CHURR'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 9,90€ 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, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.

Accompagnement supplémentaire : 2,90€ - Supplément os à moelle : 4,00€
Pot de sauce supplémentaire : 0,50€

MENUS & FORMULES

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

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+2€
LA BIÈRE 25CL
AU CHOIX⁽⁵⁾

11€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour
ou flam de la semaine

Fromage blanc & café
ou café douceur

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

16€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine simple
ou filet de poulet au Maroilles
ou salade caesar

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®
ou mousse gourmande au chocolat
ou crème brûlée

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

20€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT
TOUS LES
MARDIS SOIR⁽³⁾

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.



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€. 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. Impression : Lézarts Studio. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.