

LA GAZETTE



ÉDITION MARSEILLE - VITROLLES - AUBAGNE

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 **5,50€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- CORNET DE PANISSES** 2 à 3 personnes **7,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- PAIN AILLÉ** 2 personnes **8,50€**
Tranches de pain gratinées au cheddar Wyke Farms et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- ONION RINGS** 2 à 3 personnes **8,50€**
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.
- SAUCISSON SEC 150g** 2 à 3 personnes **9,00€**
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- POP FRIES** 2 à 3 personnes **9,50€**
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.
- RILLETES DE SAUMON** 2 personnes **9,50€**
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 **9,50€**
Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- APÉRO FLAM** 3 à 4 personnes **12,50€**
Chorizo, cheddar Wyke Farms, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- FINGER RIBS BARBECUE** 2 à 3 personnes **12,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.
- PANIER APÉRITIF** 2 à 3 personnes **16,00€**
Onion rings à la bière, onion rings épicés, cheddar donuts, croquettes de pommes de terre, sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE CHARCUTERIE** 2 à 3 personnes **17,50€**
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** 3 à 4 personnes **23,90€**
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes de couleurs, salade, mâche, beurre, toasts.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.
- PLANCHE 3 BRASSEURS** 3 à 4 personnes **24,50€**
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.

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 4,50€ 33 CL 5,20€ 50 CL 7,30€

SESSION
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 CL 5,40€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 CL 5,40€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

DISPONIBLES SELON LES SAISONS

AMBRÉE
AMBER ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
25 CL 4,50€ 33 CL 5,20€ 50 CL 7,30€

BLANCHE DU MOMENT
25 CL 5,40€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

FRUITÉE DU MOMENT
25 CL 5,40€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

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 5,40€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 CL 5,40€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

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 5,90€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

MAFIORZO
RYE AMBER ALE A LA FEVE TONKA | IBU 24 | ALC 5,5%
CANETTE 33 CL 5,90€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

LADY HIGHLAND
SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2%
CANETTE 33 CL 5,90€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

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 17H À 19H
LA PINTÉ 5,50€⁽¹⁾

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 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 Wyke Farms.



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 !



Saucisse purée

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	9,50€
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
SAUCISSE PURÉE	15,50€
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>	
CARBONADE FLAMANDE	18,50€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.</i>	
CHAUD LE COULOMMIERS	18,50€
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 ou l'Odyssee.</i>	
PARMENTIER DU CH'TI	18,50€
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>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)	23,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	24,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	



Chaud le Coulommiers



Portobello

BURGER

PORTOBELLO	16,50€
Bun brioché, champignon géant Portobello, 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 ou la Mafiorzo.</i>	
SAINTE-CATHERINE	végé* 16,50€ simple 16,50€ double 19,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Wyke Farms, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CHTI-MI	végé* 16,50€ simple 16,50€ double 19,50€
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	17,50€
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Wyke Farms, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
WAFFLE BURGER	végé* 18,90€ poulet 18,90€
Demi-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'Odyssee.</i>	
BIG BEN	végé* 18,90€ simple 18,90€ double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, sauce cheddar Wyke Farms, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
COUNTRY	végé* 19,50€ simple 19,50€ double 22,50€
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</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.



Pouti'clette

POUTINE

VÉGÉ	17,90€
Frites, ratatouille, sauce barbecue, cheddar Wyke Farms, mozzarella, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
POUTINE 3 BRASSEURS	18,50€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway Wyke Farms, mozzarella, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
POUTI'CLETTE	18,50€
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>	
SAUMON	18,50€
Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
SAUCISSE & BLEU	18,50€
Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Wyke Farms, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

SALADE & CROQUE

CHÈVRE CHAUD	15,60€
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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
CHEF	15,60€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar Wyke Farms et à la mozzarella, pickles de carottes de couleurs, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CROQUE BISTRO	14,90€
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.</i>	
CROQUE MAROILLES	15,50€
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>	
CROQUE CHEDDAR	15,50€
Pain bruschetta, sauce cheddar Wyke Farms, lardons, cheddar, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
CAESAR	végé* 17,60€ poulet 17,60€
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, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.</i>	

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



Croque Maroilles

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR WYKE FARMS.

3 BRASSEURS	16,90€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
SAUCISSE	19,50€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
WELSHBOURGEOIS	végé* 20,50€ simple 20,50€ double 23,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>	

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



FLAMMEKUECHE

+3€
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

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

CLASSIQUE 10,90€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
GRATINÉE 11,90€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 12,90€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
FAÇON GALETTE 12,90€ 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>
IRLANDAISE 13,50€ Oignons, jambon, cheddar Wyke Farms, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>
BLEU 13,90€ Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>
VEGGIE 13,90€ Oignons, poêlée de légumes, pomme de terre grenaille, mozzarella, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>

4 FROMAGES 14,50€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Wyke Farms, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.</i>
CH'TI 14,50€ Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
CHÈVRE MIEL 14,90€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>
MONTAGNARDE 14,90€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
FLAMANDE 15,90€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Wyke Farms, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
GÉNÉREUSE 15,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Wyke Farms, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
CAESAR végété* 15,90€ poulet 15,90€ Oignons, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, salade, sauce caesar, tomates cerises, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i> <small>*Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.</small>



+3€
LA BIÈRE 33 CL
AU CHOIX

CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS 18,50€ 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 ROYALE 23,90€ 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>

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

STEAK HACHÉ À CHEVAL végété* 13,90€ simple 13,90€ double 16,90€ 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 PRÉPARÉ 18,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 19,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>
BAVETTE (environ 180g) 19,50€ Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>
ENTRECÔTE (environ 350g) 28,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
FISH & CHIPS DE CABILLAUD 18,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ 19,90€ Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>



Saucisse purée

DESSERT

+1€
LA BIÈRE 12CL
AU CHOIX

GOURMAND 3 BRASSEURS 8,40€ Café ou thé au choix et ses mini-douceurs.
BISTOUILLE GOURMANDE 9,90€ Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs.
FROMAGE BLANC 6,10€ Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON 7,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 7,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 8,10€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 8,10€ Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mafiorzo.</i>
POIRE CHOCO GRATINÉE 8,50€ Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
BRICHOE FAÇON PAIN PERDU 8,50€ Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>
CHURROS À PARTAGER 8,50€ Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® 8,90€ Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
GAUFRE POIRE AMANDINE 9,10€ 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>
TIRAMISU NUTELLA® 9,10€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>
MOELLEUX CHOCOLAT-NUTELLA® 9,10€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>
GAUFRE CHOCO'PEANUT 10,10€ 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 6,90€ <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 8,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>

COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET 2 boules 5,60€ 3 boules 6,90€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat. Sorbet : citron vert, fraise.
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,90€
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 8,90€
COUPE BANOFFEE 9,50€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.
COUPE CHUR'MANDE 9,50€ 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>
SUPPLÉMENT NUTELLA® 2,00€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: Frites, ratatouille, pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, purée de pommes terre.
SAUCE AU CHOIX: Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, cheddar Wyke Farms, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.
Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 4€ Pot de sauce supplémentaire : 0,50€

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

PLAT DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+3€

LA BIÈRE 33CL AU CHOIX⁽⁵⁾

12€90

FORMULE DU MIDI

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

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 méga île flottante

Bière 25 cl ou 33 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft⁽²⁾ ou eau 50 cl

17€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10ANS)

OFFERT

TOUS
LES MARDIS SOIR

10€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 flamme-kueches 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 !

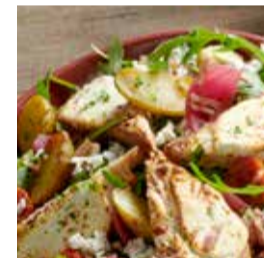
Diversifier les sources de protéines est un enjeu pour l'environnement et pour notre équilibre alimentaire. En complément des viandes rouges, nos chefs utilisent davantage d'œufs, de viandes blanches, de poissons, et d'alternatives végétales.



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 3,50€. Offre non valable sur la gamme « Exploration » en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Diabolo, jus de fruits Pago, Pepsi, Pepsi Max, Ice Tea pêche, Seven Up, 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 : namadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.