

# LA GAZETTE



ÉDITION MONTPELLIER

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.*
- SAUCISSON SEC 150g** ..... 2 à 3 personnes **7,50€**  
Saucisson sec entier pur porc.  
*S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.*
- PAIN AILLÉ** ..... 2 personnes **7,50€**  
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- RONDELLES DE FRICADELLES** Sauce picalilli ..... 2 personnes **7,50€**  
*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.*
- ONION RINGS** ..... 2 à 3 personnes **8,90€**  
Onion rings à la bière. Sauce barbecue.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- POP FRIES HIVERNALES** ..... 2 à 3 personnes **8,90€**  
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, poitrine fine, persil.  
*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.*
- RILLETES DE SAUMON** ..... 2 personnes **8,90€**  
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.  
*S'accorde parfaitement avec la Session.*
- FRITURE DE JOELS** ..... 2 personnes **9,90€**  
Sauce tartare, citron.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- PANIER APÉRITIF** ..... 2 à 4 personnes **12,90€**  
Onion rings à la bière, calamars frits, sticks mozza, croquettes de pommes de terre, sauce barbecue.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- FINGER RIBS BARBECUE** ..... 2 à 3 personnes **13,90€**  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- SARDINES DE GALICE** ..... 2 à 3 personnes **14,90€**  
À l'huile d'olive (sans queue ni tête) de 16 à 20 pièces.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- 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** ..... 3 à 4 personnes **19,50€**  
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, et tartares 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 des bières **3 Brasseurs.** (à l'exception des onion rings)
- Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la sauce **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 **4,10€** 33 CL **5,10€** 50 CL **6,90€**

**SESSION**  
 FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%  
 25 CL **4,90€** 33 CL **5,90€** 50 CL **7,90€**

**IPA**  
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
 25 CL **4,90€** 33 CL **5,90€** 50 CL **7,90€**

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

**AMBRÉE**  
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%  
 25 CL **4,30€** 33 CL **5,30€** 50 CL **7,20€**

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

**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

**TRENTE 4**  
 RED ALE AU MIEL | IBU 18 | ALC 5,8%  
 25 CL **4,90€** 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 **6,90€**  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

**SOUS-BOIS**  
 SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%  
 CANETTE 33 CL **6,90€**  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

**ODYSÉE**  
 SESSION PALE ALE | ALC 0,4%  
 CANETTE 33 CL **6,90€**  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

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

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

**HAPPY HOUR**  
 DU LUNDI AU VENDREDI  
 DE 16H30 À 18H30  
**LA PINTÉ 5€<sup>(1)</sup>**



# CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

DEPUIS TOUJOURS, ILS REPRÉSENTENT TOUT L'ESPRIT 3 BRASSEURS DANS UNE ASSIETTE : DES RECETTES TRADITIONNELLES PUISÉES DANS NOTRE HISTOIRE GOURMANDE ET GÉNÉREUSE. LA GARANTIE DE SE FAIRE PLAISIR !



Assiette gourmande

<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> .....	8,90€
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>FRICADELLES</b> .....	14,90€
Servies avec frites et sauce Picalilli. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> .....	17,90€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>CHAUD LE COULOMMIERS</b> .....	18,90€
Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>RIBS SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) .....	19,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> .....	21,90€
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>	
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) .....	22,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



Chaud le Coulommiers



Portobello

## BURGER

<b>PORTOBELLO</b> .....	15,90€
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.</i>	
<b>SAINTE-CATHERINE</b> .....	végé*16,90€   simple16,90€   double21,90€
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.</i>	
<b>CHTI-MI</b> .....	végé*16,90€   simple16,90€   double21,90€
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>	
<b>BRASSEUR BURGER</b> .....	17,90€
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 ou la Flora.</i>	
<b>COUNTRY</b>  .....	végé*18,90€   simple18,90€   double23,90€
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, ketchup. <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.



Pouti'clette

## POUTINE

<b>POUTINE 3 BRASSEURS</b>  .....	17,50€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>POUTI'CLETTE</b> .....	17,50€
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>	
<b>SAUCISSE &amp; BLEU</b> .....	17,50€
Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

## WELSH


TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

<b>3 BRASSEURS</b> .....	17,50€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>MAROILLES</b> .....	18,50€
Tranche de pain rustique, jambon, Maroilles et cheddar Galloway IGP fondus dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>SUPPLÉMENT SAUCISSE FUMÉE ET POITRINE FUMÉE</b> .....	3,50€

## GRATIN

<b>GRATIN DES ALPAGES</b> .....	13,90€
Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>GRATIN AUVERGNAT</b> .....	13,90€
Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, confit d'oignons, mozzarella, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

## SALADE & CROQUE

<b>CHÈVRE CHAUD</b> .....	14,90€
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, poitrine fine, pickles de carottes de couleurs, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>CROQUE BISTRO</b> .....	16,90€
Pain bruschetta, sauce béchamel, jambon blanc, emmental râpé, œuf au plat. Garniture au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CROQUE MAROILLES</b> .....	16,90€
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Garniture au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>CAESAR</b>  .....	végé*16,90€   poulet16,90€
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, tuile de parmesan, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>ITALIENNE</b> .....	17,90€
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, burrata, jambon Serrano, copeaux de parmesan, tomates cerises, pickles de carottes de couleurs, sel de Guérande, toast de bruschetta, huile basilic. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

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



Croque Maroilles



Généreuse

# FLAMMEKUECHE

**+3€**  
L'ACCOMPAGNEMENT  
AU CHOIX

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

<b>CLASSIQUE</b> ..... 8,90€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	<b>4 FROMAGES</b> ..... 12,90€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
<b>GRATINÉE</b> ..... 9,90€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	<b>CH'TI</b> ..... 12,90€ Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>NAPOLITAINE</b> ..... 10,20€ Oignons, tomates, mozzarella, huile basilic. <i>S'accorde parfaitement avec la Blanche ou la Session.</i>	<b>MONTAGNARDE</b> ..... 13,50€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> ..... 10,90€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	<b>FLAMANDE</b> ..... 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.</i>
<b>FAÇON BISTROT</b> ..... 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>	<b>SAUMON</b> ..... 13,90€ Rillettes de saumon, oignons, mozzarella, mâche, crème ciboulette, citron. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>IRLANDAISE</b> ..... 11,90€ Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	<b>GÉNÉREUSE</b> ..... 13,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>CHÈVRE MIEL</b> ..... 12,50€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	<b>SUPLÉMENT ŒUF</b> ..... 1,50€



Choucroute Royale

# CHOUCROUTE

<b>CHOUCROUTE 3 BRASSEURS</b> ..... 18,90€ 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.</i>
<b>CHOUCROUTE ROYALE</b> ..... 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.</i>

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

<b>PLAT DU JOUR</b> Consultez l'ardoise ..... 10,90€
<b>SAUCISSE PURÉE</b> ..... 14,50€ 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>
<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> ..... végété* 13,90€   simple 13,90€   double 18,90€ Steak haché frais façon bouchère, œuf au plat, persil. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ</b> ..... 17,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>COMME UN CORDON BLEU MAROILLES</b> ..... 17,90€ Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> ..... 18,90€ Sauce moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Trente4.</i>
<b>BAVETTE (environ 180g)</b> ..... 18,90€ Sauce aux choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)</b> ..... 27,90€ Sauce aux choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILAUD</b> ..... 17,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>SEICHE À LA PLANCHA</b> ..... 19,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>

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



Saucisse purée

# DESSERT

<b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b> ..... 7,90€ Café ou thé au choix et ses mini-douceurs.	<b>BISTOUILLE GOURMANDE</b> ..... 8,90€ Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs.
<b>FROMAGE BLANC</b> ..... 4,90€ Au choix : nature, sucre, cassonade ou caramel beurre salé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b> ..... 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
<b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> ..... 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Trente4.</i>	<b>MI-CUIT CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE</b> ..... 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> ..... 5,90€ Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> ..... 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>
<b>FLAMMEKUECHETTE BANANE</b> ..... 6,50€ Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat, ou Nutella® ou glace vanille. Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>FLAMMEKUECHETTE POIRE</b> ..... 6,50€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®. Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>POIRE CHOCO GRATINÉE</b> ..... 6,50€ Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> ..... 6,50€ Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
<b>GAUFRE POIRE AMANDINE</b> ..... 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.</i>	<b>CHURROS À PARTAGER</b> ..... 7,90€ Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>ASSIETTE 3 FROMAGES</b> ..... 7,90€ Demandez à votre serveur. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	



## GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servie tiède)

<b>SUCRE, CASSONADE, CRÈME FOUETTÉE OU GLACE VANILLE</b> ..... 5,00€ <i>S'accorde parfaitement avec la Trente4.</i>
<b>SAUCE EN SUPPLÉMENT</b> ..... 0,90€ Au choix : sauce chocolat, Nutella®, caramel beurre salé.

## COUPE GLACÉE

<b>GLACE OU SORBET</b> ..... 1 boule 2,50€   2 boules 5,00€   3 boules 7,50€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat. Sorbet : citron vert, fraise.
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> ..... 6,90€
<b>DAME BLANCHE</b> Sauce chocolat ou Nutella® ..... 6,90€
<b>COUPE BANOFFEE</b> ..... 7,90€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.
<b>COUPE CHURR'MANDE</b> ..... 8,90€ 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>
<b>BIG'FITEROLE</b> ..... 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, pommes de terre grenaille, pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, ratatouille.

**SAUCE AU CHOIX:** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP.

Accompagnement supplémentaire : 3€  
Pot de sauce supplémentaire : 1€

## FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 BOISSON

OFFRE DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

Plat du jour ou flam Napolitaine ou un gratin au choix

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

13€90

## CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 8,90€ et 12,90€) ou croque bistro ou salade de chèvre chaud

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

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

18€90

## FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ

LE LUNDI ET MERCREDI SOIR

Prix par personne, pour l'ensemble des convives d'une même table, nombre de place limité, réservation obligatoire. Deux bières 50 cl comprises (bière au choix) ou deux softs au choix (bouteille). À partir de 18h30, prise de commande jusqu'à 21h00. Valable sur toutes les flammekueches salées de la carte entre 8,90€ et 13,90€. Hors veilles de jours fériés et jours fériés, hors vacances scolaires.

23€90

## MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT TOUS LES MERCREDIS MIDI<sup>(3)</sup>

9€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) Hors jours fériés. 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, diabol, 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. Hors veille et jour férié hors vacances scolaires. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Prix service compris. 3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.