

# LA GAZETTE



ÉDITION NEUVILLE-EN-FERRAIN

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



TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

- CORNET DE FRITES** ..... 4,50€  
Sauce au choix.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*
- SAUCISSON SEC 150g** ..... 6,90€  
Saucisson sec entier pur porc.  
*S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.*
- PAIN AILLÉ** ..... 6,90€  
Tranches de pain gratinées au cheddar et à la mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- ONION RINGS** ..... 6,90€  
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- RILLETES DE SAUMON** ..... 7,90€  
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.  
*S'accorde parfaitement avec la Session.*
- POP FRIES HIVERNALES** ..... 8,50€  
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.  
*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.*
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** ..... 8,50€  
Os à moelle en gouttière, servi avec chou cuisiné aux épices et aromates.  
Toast et sel de Guérande.  
*S'accorde parfaitement avec la Session.*
- FINGER RIBS BARBECUE** ..... 10,90€  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- PANIER APÉRITIF** ..... 12,90€  
Onion rings à la bière, onion rings épicés, donuts de mozzarella, croquettes de pommes de terre, sauce au choix.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 15,50€  
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.*
- MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS** ..... 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.



**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 4,90€ 50 CL 6,50€

**AMBRÉE**  
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%  
 25 CL 4,10€ 33 CL 4,90€ 50 CL 6,50€

**SESSION**  
 FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%  
 25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

**IPA**  
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

**RED SOUR**  
 BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 19 | ALC 4,9%  
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

**ROUGE**  
 FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%  
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

**NOS BIÈRES**  
**CRÉATION**  
 3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA CRÉATIVITÉ DE LA BRASSEUSE OU DU BRASSEUR.

**BIÈRE DU MOIS**  
 UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS  
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

**TRIPLE DE NEUVILLE**  
 IBU 30 | ALC 7%  
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

**IPA BELLE FLAMANDE**  
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 45 | ALC 7%  
 25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

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

**SANS ALCOOL**

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

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

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

**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**

**TOUS LES JOURS DE 16H À 19H**  
**LA PINTÉ 5€<sup>(1)</sup>**  
**6€ LA FLAMMEKUECHE**

# 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 !



Carbonnade Flamande


|  |        |
|--|--------|
| <b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> .....  | 8,50€  |
| Os à moelle en gouttière, servi avec chou cuisiné aux épices et aromates. Toast et sel de Guérande.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>                                  |        |
| <b>POTJEVLEESCH</b> .....  | 14,90€ |
| Morceaux de porc, veau, volaille, lapin, servis froids en gelée à la bière 3 Brasseurs.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>   |        |
| <b>FILET DE POULET AU MAROILLES</b> .....  | 15,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.</i>  |        |
| <b>CARBONADE FLAMANDE</b> .....  | 16,90€ |
| Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.</i>  |        |
| <b>CHAUD LE COULOMMIERS</b> .....  | 18,10€ |
| Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i> |        |
| <b>RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)</b> .....   | 20,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>  |        |
| <b>ASSIETTE GOURMANDE</b> .....  | 20,90€ |
| Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonnade, welsh, os à moelle, pot'jevleesch & toasts de pain.<br><i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>   |        |



Chaud le Coulommiers



## BURGER

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>SAINTE-CATHERINE</b> .....   | simple 15,50€   double 19,00€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade, confit d'oignons rouges.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>   |                               |
| <b>CHTI-MI</b> .....  | simple 15,90€   double 19,40€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade, confit d'oignons rouges.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>  |                               |
| <b>LE BLEU QUI COULE</b> .....  | simple 16,10€   double 19,60€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fumée, galette de pommes de terre, confit d'oignons rouges, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, mâche, tomate, cornichon.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i> |                               |
| <b>BRASSEUR BURGER</b> .....  | 16,90€                        |
| Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar, poitrine fine fumée, cornichons, tomates, sauce barbecue, salade.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>                               |                               |
| <b>COUNTRY</b>  .....  | simple 17,90€   double 21,40€ |
| Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>                              |                               |
| <b>LILLOIS</b> .....  | simple 17,90€   double 21,40€ |
| Pain faluche, steak haché frais façon bouchère, fromage Vieux-Lille, poitrine fumée, confit d'oignons rouges, sauce Vieux-Lille.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>   |                               |
| <b>WELSHBOURGEOIS</b> .....   | simple 19,90€   double 23,40€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>   |                               |

Tous nos steak hachés peuvent être remplacés par un haché 100% végétal.

## SALADE & CROQUE

|  |        |
|--|--------|
| <b>CHÈVRE CHAUD</b> .....  | 13,90€ |
| Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>   |        |
| <b>CHEF</b> .....  | 14,90€ |
| Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar et à la mozzarella, pickles de carottes de couleurs, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>   |        |
| <b>CAESAR</b>  .....  | 15,90€ |
| Mélange de salades assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes de couleurs, tuile de parmesan.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>  |        |
| <b>CROQUE BISTRO</b> .....   | 14,90€ |
| Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servi avec des frites et de la salade.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>  |        |
| <b>CROQUE VEGGIE</b> .....   | 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 des frites et de la salade.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i> |        |
| <b>CROQUE MAROILLES</b> .....  | 15,90€ |
| Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec des frites et de la salade.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>  |        |



Croque Maroilles

Croque veggie



Pouti'clette

## POUTINE

|  |        |
|--|--------|
| <b>POUTINE 3 BRASSEURS</b>  .....   | 16,50€ |
| Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, cheddar, mozzarella, sauce barbecue, confit d'oignons rouges, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>       |        |
| <b>POUTI'CLETTE</b> .....  | 16,50€ |
| Frites, lardons, raclette, sauce raclette, confit d'oignons rouges, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>   |        |
| <b>SAUMON</b> .....  | 16,50€ |
| Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>                         |        |
| <b>SAUCISSE</b> .....  | 16,50€ |
| Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, Bleu d'Auvergne AOP, confit d'oignons rouges, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i> |        |

## WELSH

|   |        |
|---|--------|
| <b>3 BRASSEURS</b> .....  | 16,90€ |
| Tranche de pain moutardée, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>                          |        |
| <b>SAUCISSE</b> .....   | 17,90€ |
| Tranche de pain moutardée, jambon, cheddar, œuf dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i> |        |
| <b>TRILOGIE DE WELSHS</b> .....   | 21,90€ |
| Welsh 3 Brasseurs, welsh Maroilles et welsh au Vieux-Lille.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>   |        |

## GRATIN

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

## MOULES

SELON ARRIVAGE ET SAISON

|   |        |
|---|--------|
| <b>MOULES MARINIÈRES</b> .....                | 15,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i> |        |
| <b>MOULES CRÈME</b> .....                     | 16,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i> |        |
| <b>MOULES MAROILLES</b> .....                 | 17,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i> |        |



# FLAMMEKUECHE

**+2€**  
L'ACCOMPAGNEMENT  
AU CHOIX

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

|   |   |
|---|---|
| <b>CLASSIQUE</b> ..... 7,90€<br>Oignons, lardons.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>  | <b>4 FROMAGES</b> ..... 12,90€<br>Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar, oignons, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>   |
| <b>GRATINÉE</b> ..... 9,90€<br>Oignons, lardons, emmental râpé.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>  | <b>CH'TI</b> ..... 12,90€<br>Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>  |
| <b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> ..... 10,90€<br>Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>  | <b>MONTAGNARDE</b> ..... 13,50€<br>Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>  |
| <b>FAÇON GALETTE</b> ..... 11,50€<br>Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>  | <b>SAUMON</b> ..... 13,90€<br>Rillettes de saumon, oignons, épinards, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), citron, pickles de carottes de couleurs.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>  |
| <b>IRLANDAISE</b> ..... 11,90€<br>Oignons, jambon, cheddar, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>  | <b>GÉNÉREUSE</b> ..... 13,90€<br>Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>   |
| <b>CHÈVRE MIEL</b> ..... 11,90€<br>Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>  | <b>CH'BARAQUE IRLANDAISE</b> ..... 15,90€<br>Oignons, moutarde à l'ancienne, viande de bœuf épicé, jambon blanc, cheddar, fromage râpé, frites, sauce au poivre et œuf au plat.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i> |
| <b>BLEU</b> ..... 11,90€<br>Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>   |   |
| <b>VEGGIE</b> ..... 12,50€<br>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.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i> |   |



# CHOUCROUTE

|  |
|--|
| <b>CHOUCROUTE 3 BRASSEURS</b> ..... 16,90€<br>Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>                               |
| <b>CHOUCROUTE DE LA MER</b> ..... 18,90€<br>Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>  |
| <b>CHOUCROUTE ROYALE</b> ..... 21,90€<br>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.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i> |

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

|   |
|---|
| <b>SAUCISSE PURÉE</b> ..... 13,90€<br>Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, sauce échalotes.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>                   |
| <b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> ..... simple 12,90€   double 16,40€<br>Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>                   |
| <b>TARTARE DE BŒUF</b> ..... 15,90€<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>   |
| <b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> ..... 17,90€<br>Flambée devant vous au Genièvre : supplément 2€.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>  |
| <b>BAVETTE (environ 180g)</b> ..... 17,90€<br>Sauce à l'échalote.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>  |
| <b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)</b> ..... 20,90€<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>  |
| <b>ENTRECÔTE (environ 350g)</b> ..... 26,90€<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>   |
| <b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b> ..... 15,90€<br>Servi avec frites et sauce tartare.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>  |
| <b>SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ</b> ..... 18,90€<br>Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i> |



Tous nos steak hachés peuvent être remplacés par un haché 100% végétal.

# DESSERT

|  |  |
|--|--|
| <b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> ..... 7,10€<br>Café ou thé au choix et ses mini-douceurs.  | <b>BISTOUILLE GOURMANDE</b> ..... 8,90€<br>Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs.  |
| <b>IRISH COFFEE GOURMAND</b> ..... 13,90€<br>Irish coffee et ses mini-douceurs.  | <b>FROMAGE BLANC</b> ..... 4,50€<br>Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>                            |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b> ..... 5,90€<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>   | <b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> ..... 5,90€<br>Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>                   |
| <b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> ..... 5,90€<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>   | <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> ..... 6,10€<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>  |
| <b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> ..... 6,50€<br>Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>   | <b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> ..... 6,90€<br><i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>  |
| <b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®</b> ..... 6,90€<br>Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>                              | <b>FLAMMEKUECHETTE POIRE</b> ..... 6,90€<br>Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i> |
| <b>CRUMBLE POIRE CHOCOLAT</b> ..... 7,10€<br>Glace vanille et coulis de chocolat.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>  | <b>CHURROS À PARTAGER</b> ..... 7,90€<br>Sauce chocolat.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>   |
| <b>GAUFRE CHOCO'PEANUT</b> ..... 8,90€<br>Demie gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète & chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i> |  |



## GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servie tiède)

|   |
|---|
| <b>SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE</b> ..... 5,20€   |
| <b>SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE</b> ..... 5,90€<br>1,00€<br>1,00€<br><i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i> |

## COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

|   |  |
|---|--|
| <b>GLACE OU SORBET</b> ..... 1 boule 2,10€   2 boules 4,20€   3 boules 6,30€<br>Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète & chocolat.<br>Sorbet : citron vert, abricot, fraise.                  | <b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> ..... 5,90€   |
| <b>DAME BLANCHE</b> Sauce chocolat ou Nutella® ..... 6,10€  | <b>COUPE BANOFFEE</b> ..... 7,50€<br>Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.     |
| <b>COUPE CHURR'MANDE</b> ..... 7,90€<br>Churros, glace caramel beurre salé, glace saveur cacahuète & chocolat, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes caramélisées.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i> | <b>BIG'FITEROLE</b> ..... 8,90€<br>Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.<br><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, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.

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

# MENUS & FORMULES

## PLAT DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

CONSULTEZ NOS ARDOISES

**11€50**

**HAPPY HOUR**  
TOUS LES JOURS DE 16H À 19H  
**LA PINTE 5€<sup>(1)</sup>**

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

## SPÉCIAL DÉJEUNER

**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 Ch'tiramisu spéculoos & café  
ou café gourmand  
ou mousse au chocolat & café  
-----

Bière 33 cl au choix<sup>(5)</sup> ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

**15€90**

## MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 12 ANS)

**8€90**

**4€**

**LE MARDI SOIR  
ET LE DIMANCHE SOIR<sup>(3)</sup>**

HORS JOURS FÉRIÉS ET VEILLES DE JOURS FÉRIÉS,  
NON CUMULABLE AVEC L'OFFRE HAPPY HOUR

ANIMATION  
ENFANTS  
TOUS LES MARDIS  
SOIR  
DÈS 18H30

# 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 !



### 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 !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR).  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant (2) 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 à 4€ pour 1 repas adulte consommé, non cumulable avec l'offre happy hour. (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.



### NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE À EMPORTER

Disponibles en bouteilles<sup>(4)</sup>  
ainsi qu'en fût avec location de tireuse  
pour vos événements.



**CHAQUE 1<sup>ER</sup> JEUDI  
DU MOIS,  
1 BIÈRE DU MOIS 25 CL  
OFFERTE POUR  
LES MEMBRES DU  
PROGRAMME DE FIDÉLITÉ\*\***

\*\* 1 bière 25 cl par personne dans la limite de 2 personnes majeures.  
Non remplaçable par une autre boisson.