

LA GAZETTE



ÉDITION PAU - LESCAR

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



Planche mixte

Apéro flam

- 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 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 ou la Flora.
- POP FRIES HIVERNALES** 2 à 3 personnes **8,50€**
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- RILLETES DE SAUMON** 2 personnes **8,50€**
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- APÉRO FLAM** 3 à 4 personnes **9,90€**
Chorizo, cheddar, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- PLANCHE CHARCUTERIE** 2 à 3 personnes **15,90€**
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE DE FROMAGES** 2 à 3 personnes **17,90€**
Brebis local, Maroilles, Bleu d'Auvergne, Coulommiers.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE** 3 à 4 personnes **19,90€**
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes de couleurs, salade, mâche, beurre, toasts de Croque Bistro.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Tous nos steaks hachés et tartares bénéficient de l'appellation **Viande Bovine Française.**



Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023.



Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation **Volaille française.**



Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation **Viande de porc Française.**



Nos haricots verts sont **origine France garantie.**



Le Maroilles bénéficie de l'appellation **d'origine protégée.**



Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières **3 Brasseurs.** (à l'exception des onion rings)



Notre **pain de table** est artisanal et provient de notre boulanger local



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

BLONDE

GOLDEN ALE | IBU 24 | ALC 5,2%

25 CL **4,10€** 33 CL **5,20€** 50 CL **7,00€**

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%

25 CL **4,30€** 33 CL **5,40€** 50 CL **7,50€**

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%

25 CL **4,50€** 33 CL **5,60€** 50 CL **7,70€**

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 CL **4,50€** 33 CL **5,60€** 50 CL **7,70€**

TRIPLE

TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%

25 CL **4,50€** 33 CL **5,60€** 50 CL **7,70€**

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

BLANCHE

WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%

25 CL **4,30€** 33 CL **5,40€** 50 CL **7,50€**

RED SOUR

BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 9 | ALC 4,9%

25 CL **4,50€** 33 CL **5,60€** 50 CL **7,70€**

ROUGE

FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%

25 CL **4,50€** 33 CL **5,60€** 50 CL **7,70€**



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

SELON DISPONIBILITÉS

BIÈRE DU MOIS

UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS

25 CL **4,50€** 33 CL **5,60€** 50 CL **7,70€**

CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

25 CL **4,90€** 33 CL **5,90€** 50 CL **8,00€**

EXPERTISE BIÈRE,
ON PASSE LA 3^e !



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



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 **5,10€**

Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

MAXVIMUS

SESSION PALE ALE | IBU 31 | ALC 4,5%

CANETTE 33 CL **5,10€**

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%

CANETTE 33 CL **5,10€**

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

TRIPLE

TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%

CANETTE 33 CL **5,10€**

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

RED SOUR

BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 9 | ALC 4,9%

CANETTE 33 CL **5,10€**

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

HAPPY HOUR
DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H30 À 18H30
LA PINTE 5€⁽¹⁾

(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

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 !



Carbonade Flamande

CARBONADE FLAMANDE 17,90€

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.

CHAUD LE COULOMMIERS 19,90€

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

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) 20,90€

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) 21,90€

S'accorde parfaitement avec l'IPA.



Ribs XXL sauce barbecue



Chaud le Coulommiers



Country

BURGER

TOUS NOS HAMBOURGEOIS SONT ÉLABORÉS AVEC DU PAIN BOULANGER PRODUIT LOCALEMENT

SAINTE-CATHERINE végétarien* 15,90€ | simple 15,90€ | double 18,90€

Bun boulanger, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CHTI-MI végétarien* 16,90€ | simple 16,90€ | double 19,90€

Bun boulanger, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BRASSEUR BURGER 17,90€

Bun boulanger, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche.

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

BÉARNAIS végétarien* 17,90€ | simple 17,90€ | double 20,90€

Bun boulanger, steak haché frais façon bouchère, magret de canard fumé, fromage de brebis local, salade iceberg, confit d'oignons rouges, pistou, piments béarnais de la maison Malnou.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

COUNTRY végétarien* 18,90€ | simple 18,90€ | double 21,90€

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.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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

Bun boulanger, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

* 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

POUTINE 3 BRASSEURS 16,90€

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

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

POUTI'CLETTE 16,90€

Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SAUMON 17,90€

Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette.

S'accorde parfaitement avec la Session.

SALADE & CROQUE

CHÈVRE CHAUD 14,90€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émièté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs.

S'accorde parfaitement avec la Session.

CHEF 15,90€

Mélange de salade et de mâche 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.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CROQUE BISTRO 13,90€

Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servi avec de la salade.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.

CROQUE MAROILLES 14,50€

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

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CAESAR végétarien* 15,90€ | poulet 15,90€

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

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

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



Chèvre chaud



Welsh 3 Brasseurs

WELSH

3 BRASSEURS 17,90€

Tranche de pain, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

SAUCISSE 19,90€

Tranche de pain, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.



FLAMMEKUECHE

+2€50
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

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

CLASSIQUE 7,90€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	4 FROMAGES 13,90€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maximus.</i>
GRATINÉE 9,90€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</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>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 11,90€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</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>
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>	FLAMANDE 14,90€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
IRLANDAISE 12,90€ Oignons, jambon, cheddar, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	SAUMON 14,90€ 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 ou la Flora.</i>
BLEU 12,90€ Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	GÉNÉREUSE 14,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
VEGGIE 12,90€ 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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	CAESAR 14,90€ Oignons, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, salade, sauce caesar, pickles de carottes de couleurs, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
CHÈVRE MIEL 13,50€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef 12,50€ <i>S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !.</i>



+3€
LA BIÈRE JUSQUE 50CL
AU CHOIX

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

PARMENTIER DU CH'TI 14,90€ 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>
STEAK HACHÉ À CHEVAL végété* 12,90€ simple 12,90€ double 15,90€ Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 16,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
ESCALOPE GRATINÉE «COMME UNE CORDON BLEU» 14,90€ Escalope de poulet garnies de jambon gratinée à la crème d'emmental. Servi avec des frites et salade verte. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 17,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>
BAVETTE (environ 180g) 17,90€ Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) 26,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
FISH & CHIPS DE CABILLAUD 16,50€ 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.</i>



Véritable andouillette de Troyes 5A

DESSERT

+1€
LA BIÈRE 12CL
AU CHOIX*

GOURMAND 3 BRASSEURS 8,50€ Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.	BISTOUILLE GOURMANDE 9,90€ Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs.
IRISH COFFEE GOURMAND 13,90€ Irish coffee Jameson ou fleur de bière et ses 5 mini-douceurs.	FROMAGE BLANC 4,90€ Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 6,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,90€ Servi avec du Nutella® ou de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® 7,50€ Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	FLAMMEKUECHETTE POIRE 7,50€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
CRUMBLE POIRE CHOCO KITKAT® 7,90€ Dés de poire pochée, crumble amandes chocolat, éclats de Kitkat®, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</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.</i>
GAUFRE CHOCO'PEANUT 8,50€ Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</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 BEURRE 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

LA BOULE DE GLACE OU SORBET 2,50€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat. Sorbet : Pomme verte, citron vert, fraise.	SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE 0,60€
COLONEL 6,90€ Sorbet citron 2 boules + 2 cl de vodka.	NORMANDE 6,90€ Sorbet pomme verte 2 boules + 2 cl de calvados.
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,50€	DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 7,50€
COUPE BANOFFEE 7,90€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	BIG'FITEROLE 8,90€ 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, purée de pommes terre.

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

Accompagnement supplémentaire : **2,50€**
Pot de sauce supplémentaire : **0,50€**

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

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

LA BIÈRE 25CL +2,50€ / 33CL +3,50€ / 50CL +5,00€⁽⁵⁾

11€50

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 ou croque bistro

Fromage blanc & café ou dessert du jour & café ou café douceur (3 mini-douceurs)

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

LA BIÈRE 33CL +1€ / 50CL +2€⁽⁵⁾

15€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT TOUS LES DIMANCHES SOIR⁽³⁾

HORS VEILLE DE JOURS FÉRIÉS ET VACANCES SCOLAIRES

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 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 !

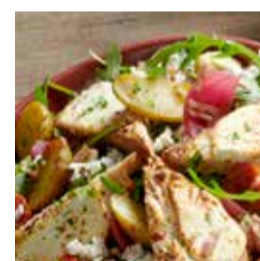
Diversifier les sources de protéines est un enjeu pour l'environnement et pour notre équilibre alimentaire. En complément des viandes rouges, nos chefs utilisent davantage d'œufs, de viandes blanches, de poissons, et d'alternatives végétales.



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€. 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 33 cl, Sprite, Fuze Tea pêche, Thé glacé maison, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé, hors veille de jours fériés et 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 L'ESCAR exploité en franchise - SARL CHOPE EN STOCK au capital de 50 000 euros ayant son siège - 180 Boulevard de l'Europe 64230 L'ESCAR - RCS PAU n° 814 095 113. Conception et création : nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.