

LA GAZETTE



ÉDITION PLAN DE CAMPAGNE

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 **4,90€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- 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 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.
- CORNET DE PANISSES** **6,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- POP FRIES HIVERNALES** 2 à 3 personnes **8,50€**
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 2 personnes **9,00€**
Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- FINGER RIBS BARBECUE** 2 à 3 personnes **12,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.
- PLANCHE MIXTE** 3 à 4 personnes **21,50€**
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, 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 des 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 et le Bleu d'Auvergne bénéficient 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
 GOLDEN ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
 25 CL **4,30€** 33 CL **5,20€** 50 CL **6,60€**

SESSION
 FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
 25 CL **4,60€** 33 CL **5,50€** 50 CL **6,90€**

IPA
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
 25 CL **4,80€** 33 CL **5,70€** 50 CL **7,10€**

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

AMBRÉE
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
 25 CL **4,80€** 33 CL **5,70€** 50 CL **7,10€**

TRIPLE
 TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%
 25 CL **4,80€** 33 CL **5,70€** 50 CL **7,10€**

RED SOUR
 BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 9 | ALC 4,9%
 25 CL **4,80€** 33 CL **5,70€** 50 CL **7,10€**

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 **4,90€** 33 CL **5,80€** 50 CL **7,30€**

CRÉATION DU BRASSEUR
 UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
 25 CL **4,90€** 33 CL **5,80€** 50 CL **7,30€**

TONNEAU DU BRASSEUR
 UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE VIEILLIE EN BARRIQUE
 Produit non-inclus dans les formules, palette de dégustation, maître de bière, triton et pitcher.
 25 CL **6,90€** 33 CL **8,90€**

EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^e !

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

NOS BIÈRES
EXPLORATION
 3 BRASSEURS 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

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

MAXVIMUS
 SESSION PALE ALE | IBU 31 | ALC 4,5%
 CANETTE 33 CL **5,90€**
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

FLORA
 DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
 CANETTE 33 CL **5,90€**
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

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

HAPPY HOUR
 TOUS LES JOURS DE 17H30 À 20H
LA PINTÉ 4€⁽¹⁾ / COCKTAIL 5€⁽¹⁾

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

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



Assiette gourmande

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	9,00€
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
CARBONADE FLAMANDE	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	18,90€
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 ou l'Odysée.</i>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)	22,50€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	
ASSIETTE GOURMANDE	22,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles, os à moelle & toasts. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	23,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	



Chaud le Coulommiers



Portobello

BURGER

PORTOBELLO VEGGIE	15,50€
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>	
PORTOBELLO CARNIVORE	18,50€
Bun brioché, champignon géant Portobello, steak haché façon bouchère, 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>	
FISH BURGER	16,50€
Bun brioché, aiguillette de cabillaud, sauce tartare, tomate, salade iceberg, cornichons. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	
SAINTE-CATHERINE	végé* 15,90€ simple 15,90€ double 18,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, 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	17,90€
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
COUNTRY	végé* 19,50€ simple 19,50€ double 22,50€
Galette 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. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	

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



Pouti'clette

POUTINE

POUTINE 3 BRASSEURS	18,50€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, 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>	
SAUCISSE & BLEU	17,90€
Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR.

3 BRASSEURS	18,90€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
WELSHBOURGEOIS	végé* 21,90€ simple 21,90€ double 24,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	

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

GRATIN

GRATIN DES ALPAGES	13,90€
Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
GRATIN AUVERGNAT	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 ou l'Odysée.</i>	
PARMENTIER DU CH'TI	16,90€
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>	
GNOCCHIS GORGONZOLA	16,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	

SALADE & CROQUE

CHÈVRE CHAUD	14,90€
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>	
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	14,90€
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>	
CAESAR	végé* 16,90€ poulet 16,90€
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, tuile de parmesan, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.</i>	

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



Chèvre chaud



FLAMMEKUECHE

+3€
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

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

CLASSIQUE	9,90€
Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
GRATINÉE	10,50€
Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	11,50€
Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
IRLANDAISE	13,90€
Oignons, jambon, cheddar, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
CHÈVRE MIEL	13,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <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>	

4 FROMAGES	14,50€
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maximus.</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>	
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	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>	
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>	

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef **14,90€**
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !



+4€
LA BIÈRE JUSQUE 50CL
AU CHOIX

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

SAUCISSE PURÉE	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>	
STEAK HACHÉ À CHEVAL végét* 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	18,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>	
PIÈCE DU BOUCHER	19,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
ENTRECÔTE (environ 350g)	27,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILAUD	17,90€
Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ	21,90€
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	



Saucisse purée

DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS	8,90€
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 et ses 4 mini-douceurs.	
FROMAGE BLANC	5,00€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	7,00€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mafiorzo.</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	7,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	7,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT	7,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</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>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 	7,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
GAUFRE POIRE AMANDINE	8,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
CHURROS À PARTAGER	8,90€
Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
GAUFRE CHOCO'PEANUT	8,90€
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	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	

COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET 1 boule 3,00€ 2 boules 5,90€ 3 boules 7,50€	
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise, parfum du moment.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	7,50€
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella®	7,50€
COUPE BANOFFEE	8,50€
Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	
COUPE CHUR'MANDE	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>	
BIG'FITEROLE	9,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, poêlée de légumes (pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, purée de pommes terre.

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

Accompagnement supplémentaire : **3€** - Supplément os à moelle : **3€**
Pot de sauce supplémentaire : **1€**

* 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

+2€
LA BIÈRE 25CL
AU CHOIX⁽⁵⁾

11€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour
ou flam de la semaine

Fromage blanc & café
ou dessert du jour & café
ou café douceur

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

16€90

FORMULE FLAMME

LES DIMANCHES SOIR,

LUNDIS SOIR

ET MARDIS SOIR

TOUTES LES FLAMMES

9€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT
TOUS LES
MERCREDIS MIDI⁽³⁾

7€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) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 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. (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.