

# LA GAZETTE

ÉDITION POITIERS

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 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€**  
Petits pain gratinés au cheddar Galloway 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 **7,90€**  
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.  
*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.*
- RILLETTES DE POISSONS DU MOMENT** ..... 2 personnes **7,90€**  
Saumon, cabillaud, colin et poisson du moment crème philadelphia, ciboulette, oignons rouges, toast, mâche, citron.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.*
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** ..... 2 personnes **8,50€**  
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 **14,90€**  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.*
- PLANCHE CHARCUTERIE** ..... petite **12,90€** grande **24,90€**  
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, beurre.  
*S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.*
- PLANCHE MIXTE** ..... petite **12,90€** grande **24,90€**  
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, mâche, beurre.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*
- PLANCHE FROMAGES** ..... petite **12,90€** grande **24,90€**  
Coulommiers, chèvre du Poitou, bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, toasts, beurre.  
*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 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 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 **3,80€** 33 CL **4,60€** 50 CL **6,50€**

**SESSION**  
 FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%  
 25 CL **3,80€** 33 CL **4,60€** 50 CL **6,50€**

**IPA**  
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
 25 CL **4,20€** 33 CL **5,20€** 50 CL **6,90€**

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

**AMBRÉE**  
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%  
 25 CL **3,80€** 33 CL **4,60€** 50 CL **6,50€**

**GRAND ROUGE**  
 FRUIT BEER | IBU 10 | ALC 5,6%  
 25 CL **4,40€** 33 CL **5,40€** 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 **4,60€** 33 CL **5,50€** 50 CL **7,30€**

**CRÉATION DU BRASSEUR**  
 UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT  
 25 CL **4,60€** 33 CL **5,50€** 50 CL **7,30€**

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

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 **5,10€**  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

**SOUS-BOIS**  
 SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%  
 CANETTE 33 CL **5,10€**  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

**ODYSSÉE**  
 SESSION 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*

**MAFIORZO**  
 RYE AMBER ALE A LA FEVE TONKA | IBU 24 | ALC 5,5%  
 CANETTE 33 CL **5,10€**  
*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

**LADY HIGHLAND**  
 SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2%  
 CANETTE 33 CL **5,10€**  
*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

**HAPPY HOUR**  
 TOUS LES JOURS DE 17H À 19H  
**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 !



Carbonade Flamande

**OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** ..... 8,50€

Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.

*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.*

**CARBONADE FLAMANDE** ..... 16,90€

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.

*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.*

**CHAUD LE COULOMMIERS** ..... 17,90€

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

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*

**RIBS XXXL SAUCE BARBECUE** (environ 500g) ..... 22,90€

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.*

**JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS** (environ 1kg) ..... 20,90€

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.*



Chaud le Coulommiers



Portobello

## BURGER

**PORTOBELLO** ..... 14,90€

Bun brioché, champignon géant Portobello, épinards, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persil.

*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.*

**PORTOBELLO CARNIVORE** ..... simple 18,90€ | double 22,90€

Bun brioché, champignon géant Portobello, steak haché frais façon bouchère, épinards, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persil.

*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.*

**SAINTE-CATHERINE** ..... végété\* 15,50€ | simple 15,50€ | double 19,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar, sauce barbecue, patate douce, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*

**CHTI-MI** ..... végété\* 15,90€ | simple 15,90€ | double 18,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, patate douce, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

**BRASSEUR BURGER** ..... simple 16,90€ | double 20,90€

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

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

**WAFLE BURGER** ..... végété\* 17,90€ | poulet 17,90€

Demi-gaufres liégeoises, poulet pané, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, confit d'oignons rouges, mâche.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*

**COUNTRY** ..... végété\* 17,90€ | simple 17,90€ | double 21,90€

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.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.*

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



Poutin'clette

## POUTINE

**POUTINE 3 BRASSEURS** ..... petite 12,90€ grande 16,90€

Frites, mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, sauce barbecue, mozzarella cossette, cheddar Galloway.

*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*

**POUTI'CLETTE** ..... petite 12,90€ grande 16,90€

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

*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

**SAUCISSE & BLEU** ..... petite 12,90€ grande 16,90€

Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

**POITINE** ..... petite 12,90€ grande 16,90€

Frites, lardons, confit d'oignons rouges, sauce chèvre, chèvre du Poitou, mozzarella cossette, miel.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

**CH'TI CHORIZO** ..... petite 12,90€ grande 16,90€

Frites, chorizo, sauce Maroilles, Maroilles, confit d'oignons rouges et mozzarella cossette.

*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*

## WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

**3 BRASSEURS** ..... 16,90€

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

*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.*

**SAUCISSE** ..... 18,90€

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

*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.*

**WELSHBOURGEOIS** ..... végété\* 18,90€ | simple 18,90€ | double 22,90€

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

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*

**WELSHBEEF** ..... végété\* 18,90€ | simple 18,90€ | double 22,90€

Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière des 3 Brasseurs, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*

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

## GRATIN

**GRATIN DES ALPAGES** ..... 12,90€

Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.*

**GRATIN DU POTAGER** ..... 12,90€

Pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, sauce béchamel, chèvre, mozzarella, persil, ail.

*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*

**GRATIN AUVERGNAT** ..... 12,90€

Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, confit d'oignons, mozzarella, persil.

*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*

## SALADE & CROQUE

**CHÈVRE CHAUD** ..... 14,90€

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre du Poitou, chèvre émiétté, lardons, patate douce.

*S'accorde parfaitement avec la Session.*

**CHEF** ..... 13,90€

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, petit pain gratinée au cheddar Galloway et à la mozzarella, 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 VEGGIE** ..... 13,90€

Pain bruschetta, crème de patate douce, pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, chèvre. Servi avec de la salade.

*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.*

**CROQUE MAROILLES** ..... 14,50€

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

*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

**CAESAR** ..... végété\* 15,50€ | poulet 17,50€

Mélange de salade romaine assaisonné à la sauce Caesar, poulet pané, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits.

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

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



Croque Maroilles

Croque veggie



# 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> .....   | <b>7,90€</b>  |
| Oignons, lardons.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>  |               |
| <b>GRATINÉE</b> .....  | <b>9,90€</b>  |
| Oignons, lardons, emmental râpé.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>  |               |
| <b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> .....  | <b>10,90€</b> |
| Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>   |               |
| <b>FAÇON GALETTE</b> .....   | <b>10,90€</b> |
| Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Maïorzo.</i>  |               |
| <b>IRLANDAISE</b> .....  | <b>11,90€</b> |
| Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>  |               |
| <b>CHÈVRE MIEL</b> .....   | <b>11,90€</b> |
| Crumble de chèvre, patate douce, lardons, oignons, mozzarella, miel, chèvre du Poitou, mâche.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>   |               |
| <b>BLEU</b> .....  | <b>11,90€</b> |
| Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Maïorzo.</i>  |               |
| <b>VEGGIE</b> .....  | <b>12,50€</b> |
| Crème de patate douce, pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, crumble de chèvre, mâche.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i> |               |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>4 FROMAGES</b> .....   | <b>12,90€</b> |
| Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.</i>   |               |
| <b>CH'TI</b> .....  | <b>12,90€</b> |
| Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>   |               |
| <b>MONTAGNARDE</b> .....  | <b>13,90€</b> |
| Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>                                 |               |
| <b>FLAMANDE</b> .....   | <b>14,90€</b> |
| Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i> |               |
| <b>POISSON</b> .....  | <b>14,90€</b> |
| Émietté de poissons (saumon, colin, cabillaud, haddock fumé), oignons, épinards, mozzarella, mâche, citron.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>     |               |
| <b>GÉNÉREUSE</b>  .....  | <b>13,90€</b> |
| Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>                                     |               |

**FLAM DE LA SEMAINE** Selon l'inspiration du chef ..... **10,90€**  
*S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !*

# CHOUCROUTE

|  |               |
|--|---------------|
| <b>CHOUCROUTE 3 BRASSEURS</b> .....  | <b>16,90€</b> |
| 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 JARRET</b> .....   | <b>21,90€</b> |
| Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisson à l'ail, jarret de porc à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre, persil.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>                        |               |
| <b>CHOUCROUTE DE LA MER</b> .....  | <b>22,90€</b> |
| 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 ou la Flora.</i>                    |               |



**+3€**  
LA BIÈRE JUSQUE 50CL  
AU CHOIX

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

|   |               |
|---|---------------|
| <b>SAUCISSE PURÉE</b> .....   | <b>11,90€</b> |
| 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> ..... végété* <b>11,90€</b>   simple <b>11,90€</b>   double <b>15,90€</b>   |               |
| 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 AU COUTEAU PRÉPARÉ</b> .....   | <b>15,90€</b> |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>  |               |
| <b>CORDON BLEU CHEDDAR</b> .....  | <b>16,90€</b> |
| Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, cheddar, chapelure, persil. Servi avec des frites.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Maïorzo.</i> |               |
| <b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> .....  | <b>17,90€</b> |
| Flambée devant vous au Calvados : supplément 2,50€.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>  |               |
| <b>BAVETTE (environ 180g)</b> .....   | <b>17,90€</b> |
| Sauce à l'échalote.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>  |               |
| <b>ENTRECÔTE (environ 350g)</b> .....   | <b>26,90€</b> |
| <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>   |               |
| <b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b> .....  | <b>15,90€</b> |
| Servi avec frites et sauce tartare.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>  |               |
| <b>STEAK DE THON ALBACORE À LA PLANCHA</b> .....  | <b>15,90€</b> |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>   |               |
| <b>SAUMON</b> .....   | <b>19,90€</b> |
| Filet de saumon frais, sauce beurre blanc.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>  |               |



Saucisse purée

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

# DESSERT

**+1€**  
LA BIÈRE 12CL  
AU CHOIX<sup>18</sup>

|  |               |
|--|---------------|
| <b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b> .....  | <b>7,90€</b>  |
| Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.  |               |
| <b>BISTOUILLE GOURMANDE</b> .....  | <b>9,90€</b>  |
| Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs.   |               |
| <b>IRISH COFFEE GOURMAND</b> .....   | <b>13,90€</b> |
| Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.   |               |
| <b>FROMAGE BLANC</b> .....   | <b>4,50€</b>  |
| 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 SAVEUR DU MOMENT</b> .....   | <b>5,90€</b>  |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>  |               |
| <b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> .....   | <b>5,90€</b>  |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Maïorzo.</i>  |               |
| <b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> .....  | <b>5,90€</b>  |
| Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Maïorzo.</i>  |               |
| <b>MI-CUIT CHOCOLAT</b> .....  | <b>6,50€</b>  |
| <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>   |               |
| <b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®</b> .....   | <b>6,50€</b>  |
| Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>  |               |
| <b>FLAMMEKUECHETTE POIRE</b> .....   | <b>6,50€</b>  |
| Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. Flambée devant vous : supplément 2,50€.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>                          |               |
| <b>POIRE CHOCO GRATINÉE</b> .....  | <b>6,50€</b>  |
| Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>   |               |
| <b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b>  .....   | <b>6,50€</b>  |
| Servie avec de la glace vanille Bourbon et sauce caramel.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>   |               |
| <b>CHURROS À PARTAGER</b> .....  | <b>7,90€</b>  |
| Sauce chocolat.<br><i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>  |               |
| <b>GAUFRE POIRE AMANDINE</b> .....   | <b>8,50€</b>  |
| Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes.<br><i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i> |               |



Flammekuechette poire

Gaufre poire amandine

## GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE

(servie tiède)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE, SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE ..... **5,90€**  
*S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Maïorzo.*

## COUPE GLACÉE

Glace fabrication artisanale 

|  |              |
|--|--------------|
| <b>GLACE OU SORBET</b> ..... 1 boule <b>2,20€</b>   2 boules <b>4,30€</b>   3 boules <b>5,70€</b>  |              |
| Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat.<br>Sorbet : citron vert, fraise.   |              |
| <b>CAFÉ, CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS</b> .....  | <b>6,40€</b> |
| <b>DAME BLANCHE</b> Sauce chocolat ou Nutella® .....   | <b>6,40€</b> |
| <b>POIRE BELLE HELENE</b> .....  | <b>6,90€</b> |
| Poire pochée, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.   |              |
| <b>COUPE COLONEL</b> .....   | <b>6,90€</b> |
| 2 boules de glaces citron et vodka.  |              |
| <b>BANANA SPLIT</b> .....  | <b>7,50€</b> |
| Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat et crème fouettée.   |              |
| <b>COUPE BANOFFEE</b> .....  | <b>7,50€</b> |
| Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.  |              |
| <b>COUPE CHUR'MANDE</b> .....  | <b>7,90€</b> |
| Churros, glace caramel beurre salé, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes.  |              |
| <b>SHAKE UP PARIS BREST</b> .....  | <b>8,90€</b> |
| Crème pâtissière pralin-noisettes, glace noisette, glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, lamelle de chou.  |              |
| <b>PROFITEROLES MAISON</b> .....   |              |
| Choux, glace vanille, coulis chocolat, amandes, chantilly, copeaux de chocolat.<br>..... 1 chou <b>3,30€</b> 2 choux <b>6,40€</b> 3 choux <b>9,30€</b> 4 choux <b>12,10€</b> |              |

**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, coquillettes.

**SAUCE AU CHOIX** : Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, beurre blanc, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette, chèvre, Béarnaise.

Accompagnement supplémentaire : **2,50€** - Supplément os à moelle : **2,90€**  
Pot de sauce supplémentaire : **0,50€**

# MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H À 19H LA PINTÉ 5€<sup>(1)</sup>

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

## PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

**+2€**  
LA BIÈRE 25CL  
AU CHOIX<sup>(5)</sup>

**10€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 (4 mini-douceurs)

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

**15€90**

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

## MENU CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Croque bistro ou veggie ou saucisse purée  
ou salade chef ou flam jusqu'à 12,90€

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®  
ou mousse gourmande au chocolat  
ou flammekuechette poire ou café douceur (4 mini-douceurs)  
ou gaufre Liégeoise ou Bruxelloise au choix

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

**18€90**

## MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

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

**8€60**

# 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) 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, diablo, 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 vacances scolaires toutes zones. (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 Lezenne - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.