

MENUS & FORMULES

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

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+1€
LA BIÈRE 25CL
AU CHOIX⁽²⁾

11€90

FORMULE DU MIDI

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine
ou croque veggie

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

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

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine ou Portobello ou flam généreuse
ou welsh 3 Brasseurs ou salade caesar

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

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

20€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT
TOUS LES
MARDIS SOIR⁽³⁾

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 flammekueches sont préparés à base de farine de drèche de brassage. La drèche 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 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 !



MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR

LA GAZETTE

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 !



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

BLONDE

BLONDE ALE IBU 24 ALC 5,2%
25 CL 3,80€ 33 CL 4,50€ 50 CL 6,50€

SESSION

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

AMBRÉE

AMBER ALE IBU 26 ALC 6,2%
25 CL 3,90€ 33 CL 4,60€ 50 CL 6,60€

BLANCHE

WHEAT ALE IBU 18 ALC 4,7%
25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE IBU 40 ALC 6%
25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

TRIPLE

TRIPLE IBU 30 ALC 8%
25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

ROUGE

FRUIT BEER IBU 24 ALC 4,9%
25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€



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^E !



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

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



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 5,70€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,70€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE

SESSION PALE ALE ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 5,70€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

MAXVIMUS

SESSION PALE ALE IBU 31 ALC 4,5%
CANETTE 33 CL 5,70€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

FLORA

DDH NEIPA IBU 30 ALC 6%
CANETTE 33 CL 5,70€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

MAFIORZO

RYE AMBER ALE A LA FEVE TONKA IBU 24 ALC 5,5%
CANETTE 33 CL 5,70€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

LADY HIGHLAND

SCOTCH ALE WEE HEAVY IBU 20 ALC 8,2%
CANETTE 33 CL 5,70€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

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€**

Tranches de pain gratinées 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 Maïorzo.

RILLETTES DE SAUMON 2 personnes **7,90€**

Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-Bois.

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.

APÉRO FLAM 3 à 4 personnes **9,90€**

Chorizo, cheddar Galloway, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

FINGER RIBS BARBECUE 2 à 3 personnes **10,90€**

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

PLANCHE CHARCUTERIE 2 à 3 personnes **14,90€**

Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.

S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE MIXTE 3 à 4 personnes **18,50€**

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.

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.

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€. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Diabolo, jus de fruits Granini, Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Cherry 33 cl, 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. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. 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: nomad. Crédit photo: Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTURNABLES

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.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique
- 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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple, ou se partage avec l'IPA ou la Triple
- CARBONADE FLAMANDE** 16,90€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Maïorzo
- 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'Odyssee
- ASSIETTE DÉCOUVERTE** 16,00€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, os à moelle & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation
- JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)** 22,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland



Chaud le Coulommiers



Veggie

Flamme

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX*

FLAMMEKUECHES

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

- CLASSIQUE** 7,90€
Oignons, lardons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- GRATINÉE** 9,90€
Oignons, lardons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.
- SPÉCIALE 3 BRASSEURS** 10,90€
Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- FAÇON GALETTE** 11,90€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Maïorzo.
- CHÈVRE MIEL** 11,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.
- BLEU** 11,90€
Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- VEGGIE** 12,50€
Crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, poireaux, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre, mâche.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- MONTAGNARDE** 13,50€
Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- 4 FROMAGES** 13,90€
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxivinus.
- FLAMANDE** 13,90€
Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- SAUMON** 14,00€
Rillettes de saumon, oignons, poireaux, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), citron, pickles de carottes de couleurs.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- GÉNÉREUSE** 14,00€
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.



Choucroute Royale

+3€
LA BIÈRE JUSQU'À SOUS AU CHOIX*

CHOUCROUTES

- CHOUCROUTE 3 BRASSEURS** 16,50€
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- CHOUCROUTE DE LA MER** 18,90€
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- CHOUCROUTE ROYALE** 21,90€
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.



Portobello

BURGERS

- PORTOBELLO** 14,90€
Bun brioché, champignon géant Portobello, poireaux, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, tomate, cornichons, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Maïorzo.
- SAINTE-CATHERINE** végété* 15,50€ | simple 15,50€ | double 18,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, 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, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- BRASSEUR BURGER** 16,90€
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Galloway, poitrine fine fumée, tomate, cornichons, sauce barbecue, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.
- COUNTRY** végété* 17,90€ | simple 17,90€ | double 20,90€
Galette 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.
- RÉGIONALE ÉPOISSES** végété* 18,50€ | simple 18,50€ | double 21,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce épisses moutardée, poitrine fine fumée, tomate, cornichons, salade iceberg; 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. L'aiguillette de poulet est remplacé par un pané 100% végétal.



Poulet clette

POUTINES

- POUTINE 3 BRASSEURS** 15,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- POUTI'LETTE** 15,90€
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** 15,90€
Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- SAUCISSE & BLEU** 15,90€
Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

WELSHS

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

- 3 BRASSEURS** 16,90€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- WELSHBOURGEOIS** végété* 18,90€ | simple 18,90€ | double 21,90€
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'Odyssee.

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

SALADES & CROQUES

- CHÈVRE** 13,90€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CHEF** 13,90€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar Galloway 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 VEGGIE** 13,90€
Pain bruschetta, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, poireaux, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, 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, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- CAESAR** végété* 15,90€ | poulet 15,90€
Mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillette de poulet panée, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes de couleurs, tuile de parmesan, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.

* L'aiguillette de poulet est remplacé par un pané 100% végétal.



Croque Maroilles

Croque veggie



Saucisse purée

VIANDES⁽⁴⁾ & POISSONS

VIANDES⁽⁴⁾

- SAUCISSE PURÉE** 11,90€
Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, sauce échalotes.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.
- 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.
S'accorde parfaitement avec la Blonde
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ** 15,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A** 17,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.
- BAVETTE (environ 180g)** 17,90€
Sauce à l'échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.
- RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g)** 19,50€
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.
- MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)** 26,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

POISSONS

- FISH & CHIPS DE CABILLAUD** 15,90€
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ** 18,50€
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.

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

+1€
LA BIÈRE 12CL AU CHOIX*

DESSERT

- GOURMAND 3 BRASSEURS** 7,90€
Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.
- BISTOUILLE GOURMANDE** 8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs.
- IRISH COFFEE GOURMAND** 13,90€
Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.
- FROMAGE BLANC** 4,50€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.
- CH'TIRAMISU SPÉCULOOS** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Maïorzo.
- MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT** 5,90€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Maïorzo.
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE** 6,10€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT** 6,50€
- DU NUTELLA®** 6,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- FLAMMEKUECHETTE POIRE** 6,50€
Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 6,90€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.
- GAUFRE POIRE AMANDINE** 7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées.
- CHURROS À PARTAGER** 7,90€
Sauce chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session
- GAUFRE CHOCO'PEANUT** 8,50€
Demi gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, 3 boules de glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.



Gaufre poire amandine

Big'fiterole

GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE

- SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE** 5,00€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Maïorzo.
- 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

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

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

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

Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 2,90€
Pot de sauce supplémentaire : 0,90€ - Supplément steak haché : 3,00€