

# 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 !**

## APÉRO À PARTAGER



- CORNET DE FRITES** ..... 2 à 3 personnes  
Sauce au choix.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*
- SAUCISSON SEC 150g** ..... 2 à 3 personnes  
Saucisson sec entier pur porc.  
*S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.*
- PAIN AILLÉ** ..... 2 personnes  
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- ONION RINGS** ..... 2 à 3 personnes  
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  
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil.  
*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.*
- RILLETTES DE SAUMON** ..... 2 personnes  
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  
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  
Chorizo, cheddar Galloway, mozzarella, fromage blanc, crème, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*
- FINGER RIBS BARBECUE** ..... 2 à 3 personnes  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.*
- PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 2 à 3 personnes  
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  
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.*
- MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS** ..... 3 à 4 personnes  
Jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, rillettes de saumon, toasts, salade, citron, ciboulette.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

**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 1988

**BLONDE**  
 BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%

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

**IPA**  
 AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

**AMBRÉE**  
 AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%

**TRIPLE**  
 TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%

**BLANCHE**  
 WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%

**BRUNE**  
 PORTER | IBU 27 | ALC 4,8%

**ROUGE**  
 FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%

**RED SOUR**  
 BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 9 | ALC 4,9%

**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

**CRÉATION DU BRASSEUR**  
 UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

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

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

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

**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%  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

**SOUS-BOIS**  
 SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

**ODYSÉE**  
 SESSION PALE ALE | ALC 0,4%  
*Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique*

**MAXIMUS**  
 SESSION PALE ALE | IBU 31 | ALC 4,5%  
*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

**FLORA**  
 DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%  
*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

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

**LADY HIGHLAND**  
 SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2%  
*Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France*

### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Tous nos steaks hachés, tartares et entrecôtes bénéficient de l'appellation <b>Viande Bovine Française.</b>	Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation <b>Volaille française.</b>	Nos haricots verts sont <b>origine France garantie.</b>	Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières <b>3 Brasseurs.</b> (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 <b>Viande de porc Française.</b>	Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.	Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de <b>Cheddar Galloway.</b>

# 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

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

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

## CARBONADE FLAMANDE

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

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

## CHAUD LE COULOMMIERS

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)

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

## ASSIETTE GOURMANDE

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles, os à moelle & toasts.

*S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.*

## JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)

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



Chaud le Coulommiers



Portobello

## BURGER

### PORTOBELLO

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.*

### SAINTE-CATHERINE

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

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

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

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

### WAFLE BURGER

Demi-gaufres liégeoises, aiguillettes de poulet panées, œuf au plat, poitrine fine fumée, raclette, sauce poivre, oignons rouges, mâche.

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

### COUNTRY

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.*



Pouti'clette

## POUTINE

### POUTINE 3 BRASSEURS

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'CLETTE

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

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

*S'accorde parfaitement avec la Session.*

### SAUCISSE & BLEU

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.*

## SALADE & CROQUE

### CHÈVRE CHAUD

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

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 BISTRO

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

Pain bruschetta, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre. Servi avec de la salade.

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

### CROQUE MAROILLES

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

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.

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

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



Croque Maroilles

Croque veggie

## WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

### 3 BRASSEURS

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

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.*

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

## GRATIN

### GRATIN DES ALPAGES

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

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

### GRATIN DU POTAGER

Coquillettes, 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

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.*

### PARMENTIER DU CH'TI

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.*



# FLAMMEKUECHE

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

## CLASSIQUE

Oignons, lardons.

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

## GRATINÉE

Oignons, lardons, emmental râpé.

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

## SPÉCIALE 3 BRASSEURS

Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé.

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

## FAÇON GALETTE

Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat.

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

## IRLANDAISE

Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne.

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

## CHÈVRE MIEL

Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche.

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

## BLEU

Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche.

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

## VEGGIE

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.

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

## 4 FROMAGES

Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.

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

## CH'TI

Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil.

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

## MONTAGNARDE

Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil.

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

## FLAMANDE

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

Rillettes de saumon, oignons, épinards, 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

Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.

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

## FLAM DE LA SEMAINE

Selon l'inspiration du chef

*S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !*



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

## SAUCISSE PURÉE

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

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

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

## COMME UN CORDON BLEU MAROILLES

Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure, persil. Servi avec des frites.

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

## VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 2€.

*S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.*

## BAVETTE (environ 180g)

Sauce à l'échalote.

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

## MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)

*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

## FISH & CHIPS DE CABILLAUD

Servi avec frites et sauce tartare.

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

## SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ

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.*



Saucisse purée

# DESSERT

## GOURMAND 3 BRASSEURS

Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.

## BISTOUILLE GOURMANDE

Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs.

## IRISH COFFEE GOURMAND

Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.

## FROMAGE BLANC

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

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

## CH'TIRAMISU SPÉCULOOS

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

## MI-CUIT CHOCOLAT

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

## MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.

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

## MÉGA ÎLE FLOTTANTE

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

## FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®

Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.

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

## FLAMMEKUECHETTE POIRE

Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille.

Flambée devant vous : supplément 1€.

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

## POIRE CHOCO GRATINÉE

Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®.

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

## BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

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

Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées.

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

## CHURROS À PARTAGER

Sauce chocolat.

*S'accorde parfaitement avec la Session.*

## GAUFRE CHOCO'PEANUT

Demi-gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®.

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



## GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE

(servie tiède)

## SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE

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

## SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES.

SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON

## OU CRÈME FOUETTÉE

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

## COUPE GLACÉE

Glace fabrication artisanale 🇫🇷

## GLACE OU SORBET

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

DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella®

## COUPE BANOFFEE

Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.

## COUPE CHURR'MANDE

Churros, glace caramel beurre salé, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes caramélisées.

*S'accorde parfaitement avec la Session.*

## BIG'FITEROLE

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, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, purée de pommes terre.

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

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

# MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

## PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

## SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine  
ou gratin du potager

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

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

## 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, cassis, crème fouettée, chocolat ou Nutella®

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

## MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

# 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, diabolo, 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.