

LA GAZETTE

ÉDITION SAINT-ÉTIENNE

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 **6,90€**
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 Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- PAIN AILLÉ MONTBRISON AOP LOCAL** 2 personnes **7,90€**
Tranches de pain gratinées à la fourme de Montbrison AOP.
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.
- 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 Mafiorzo.
- PLANCHE CHARCUTERIE** 2 à 3 personnes **15,90€**
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE** 3 à 4 personnes **19,90€**
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes de couleurs, salade, mâche, beurre, toasts de Croque Bistro.
S'accorde parfaitement avec l'IPA 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 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 4,00€ 33 CL 4,80€ 50 CL 6,70€

SESSION
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 CL 4,00€ 33 CL 4,80€ 50 CL 6,70€

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 CL 4,50€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,20€

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

AMBRÉE
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 CL 4,00€ 33 CL 4,80€ 50 CL 6,70€

BLANCHE
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
25 CL 4,50€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,20€

ROUGE
FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%
25 CL 4,50€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,20€

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 4,80€ 33 CL 5,80€ 50 CL 7,60€

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 CL 4,80€ 33 CL 5,80€ 50 CL 7,60€

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 5,10€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS
SOIR 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

HAPPY HOUR

BOISSONS
TOUS LES JOURS DE 16H À 19H
BIÈRE 50CL AU PRIX DE LA 25CL
BIÈRE 25 CL OU SOFT 2€⁽¹⁾

DESSERTS
TOUS LES JOURS DE 15H30 À 17H30
1 DESSERT + 1 BOISSON ACHETÉE
= 1 DESSERT OFFERT⁽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

- CARBONADE FLAMANDE** 17,90€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.
- CHAUD LE COULOMMIERS** 18,90€
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.
- ASSIETTE GOURMANDE** 19,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g)** 20,50€
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



Country

BURGER

- SAINTE-CATHERINE** végétarien* 15,90€ | simple 15,90€ | double 19,90€
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** végétarien* 16,90€ | simple 16,90€ | double 20,90€
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** 17,90€
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.
- COUNTRY** végétarien* 18,90€ | simple 18,90€ | double 21,90€
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.
- MONTBRISON AOP LOCAL** végétarien* 18,90€ | simple 18,90€ | double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, fourme Montbrison AOP, sauce fourme Montbrison AOP, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

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



3 Brasseurs

POUTINE

- POUTINE 3 BRASSEURS** 16,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- POUTINE MONTBRISON AOP LOCAL** 16,90€
Frites, fourme Montbrison AOP, lardons, mozzarella, sauce fourme Montbrison AOP, confit d'oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.
- SAUCISSE & BLEU** 16,90€
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.

SALADE & CROQUE

- CHÈVRE CHAUD** 14,50€
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.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- CHEF** 14,90€
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 BISTRO** 14,90€
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** 14,90€
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** 15,50€
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- CAESAR** 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, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.



Croque Maroilles

Croque veggie

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

- 3 BRASSEURS** 17,90€
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.
- SAUCISSE** 18,90€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- WELSHBOURGEOIS** végétarien* 19,90€ | simple 19,90€ | 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.

* 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 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.
- PARENTIER DU CH'TI** 15,90€
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.



FLAMMEKUECHE

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

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

CLASSIQUE 8,90€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	CH'TI 13,50€ Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
GRATINÉE 10,50€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	MONTBRISON AOP LOCAL 14,50€ Oignons, lardons, mozzarella, fourme de Montbrison AOP. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 11,50€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	MONTAGNARDE 14,50€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
FAÇON GALETTE 12,50€ Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>	FLAMANDE 14,50€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
IRLANDAISE 12,90€ Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	SAUMON 14,90€ Saumon, oignons, épinards, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), citron, pickles de carottes de couleurs. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
CHÈVRE MIEL 12,90€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	GÉNÉREUSE 14,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
VEGGIE 12,90€ Crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef 11,90€ <i>S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !</i>
4 FROMAGES 13,50€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maxvimus.</i>	



+3€
LA BIÈRE JUSQUE SOCI
AU CHOIX

CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS 17,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
CHOUCROUTE DE LA MER 19,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

SAUCISSE PURÉE 12,90€ 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* 13,20€ simple 13,20€ Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 16,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
COMME UN CORDON BLEU MAROILLES 16,90€ Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.</i>
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 18,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>
BAVETTE (environ 180g) 18,90€ Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>
ENTRECÔTE (environ 350g) 27,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
FISH & CHIPS DE CABILLAUD 16,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ 19,90€ Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>



Saucisse purée

DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS 8,50€ Café ou thé au choix et mini-douceurs.	BISTOUILLE GOURMANDE 9,50€ Café + 2 cl de digestif au choix et mini-douceurs.
FROMAGE BLANC 4,90€ Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 6,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>	MI-CUIT CHOCOLAT 6,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 6,50€ Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mafiorzo.</i>	MÉGA ÎLE FLOTTANTE 6,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® 6,90€ Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	FLAMMEKUECHETTE POIRE 6,90€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
POIRE CHOCO GRATINÉE 6,90€ Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,90€ 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 8,50€ Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>	CHURROS À PARTAGER 8,50€ Sauce chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
GAUFRE CHOCO'PEANUT 9,50€ Demi-gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète, 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 5,50€ <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 6,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Mafiorzo.</i>

COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET 1 boule 2,50€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6,50€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète. Sorbet : citron vert, fraise.
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,50€
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 6,50€
COUPE BANOFFEE 7,90€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.
COUPE CHUR'MANDE 8,50€ Churros, glace caramel beurre salé, glace saveur cacahuète, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
BIG' FITEROLE 9,50€ 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, pommes de terre grenaille.

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

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

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

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR 11€90

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+1€ LA BIÈRE 25CL AU CHOIX⁽⁵⁾

FORMULE MIDI 16€90

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour **ou** flam de la semaine **ou** gratin des alpages ou auvergnat

Fromage blanc & café **ou** dessert du jour & café **ou** café gourmand

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

FLAMMEKUECHES ET BOISSONS À VOLONTÉ 21€90

DU DIMANCHE SOIR
AU JEUDI SOIR
DE 19H À 21H

Prix par personne.
Tous les dimanches, lundis, mardis, mercredis, jeudis soir.
Pour l'ensemble des convives d'une même table.
Bière blonde, blanche, ambrée, ipa ou rouge.
Soft, Coca Cola, Fuze Tea pêche, limonade ou Perrier.

MENU 3 BRASSEURS 18€90

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 8,90€ et 12,50€)
ou steak haché à cheval **ou** croque bistro
ou salade de chèvre chaud

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

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

MENU ENFANT 8€90

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT
TOUS LES MARDIS
SOIR
ET DIMANCHE MIDI⁽³⁾

ANIMATION
LE DIMANCHE
MIDI

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.



Proposé en 100% végétal



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) Le soft 25 cl (Coca Cola, Fuze Tea pêche, limonade, Perrier), voir conditions et mentions légales en restaurant. 1 dessert + 1 boisson achetée = 1 dessert offert. Offre valable sur les desserts, les gaufres, les coupes glacées, les flammekuechettes sucrées. Sur le dessert le moins cher. Offre non valable sur la gamme « Exploration » en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl, diabolito, 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 : nomadz. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.