

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+1€ LA BIÈRE 33CL AU CHOIX⁽¹⁾

12€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 doux (3 mini-douceurs)

Bière 33 cl au choix⁽¹⁾ ou soft⁽²⁾ ou eau 50 cl ou 1 verre de vin au choix 12 cl

16€90

LE DIMANCHE SOIR & LUNDI SOIR

FLAMMEKUECHE & BIÈRE À VOLONTÉ

FLAMMEKUECHES AU CHOIX La Classique, la Spéciale 3 Brasseurs, la 4 Fromages, la Généreuse et la Chèvre miel.

⁽³⁾ Dans la limite de 3 pintes par personne ou 1 soft (Coca-Cola ou Oasis). 21€90 par personne pour l'ensemble des convives d'une même table. Prix par personne.

21€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR, MERCREDIS MIDI ET DIMANCHES MIDI⁽⁴⁾

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 pâtés 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 retenir, 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.

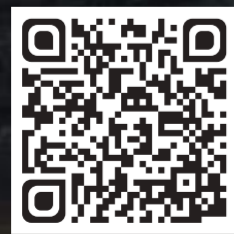


INNOVER AVEC LES BIÈRES SANS ALCOOL

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 !

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) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. (2) Diabolo, jus de fruits Granini, Coca Cola, Coca Cola Zéro, 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. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Voir conditions et mentions légales en restaurant. 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 Lelievre. Photos non contractuelles.



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.



NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE À EMPORTER

Disponibles en bouteilles ainsi qu'en fût avec location de tireuse pour vos événements.



WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous ! @ f in



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 4,10€ 33 CL 4,90€ 50 CL 6,50€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 CL 4,10€ 33 CL 4,90€ 50 CL 6,50€

IPA

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



3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE

PALE ALE
CANETTE 33 CL 5,50€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE
CANETTE 33 CL 5,50€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE

SESSION PALE ALE
CANETTE 33 CL 5,50€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

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

AMBRÉE

AMBER ALE
IBU 26 | ALC 6,2%
25 CL 4,10€ 33 CL 4,90€ 50 CL 6,50€

TRIPLE

TRIPLE
IBU 30 | ALC 8%
25 CL 4,40€ 33 CL 5,50€ 50 CL 6,90€

BLANCHE

WHEAT ALE
IBU 18 | ALC 4,7%
25 CL 4,40€ 33 CL 5,50€ 50 CL 6,90€

BRUNE

PORTER
IBU 27 | ALC 4,8%
25 CL 4,40€ 33 CL 5,50€ 50 CL 6,90€

ROUGE

FRUIT BEER
IBU 24 | ALC 4,9%
25 CL 4,40€ 33 CL 5,50€ 50 CL 6,90€

RED SOUR

BERLINER WEISSE FRAMBOISE
IBU 9 | ALC 4,9%
25 CL 4,40€ 33 CL 5,50€ 50 CL 6,90€

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 7,90€

Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS 2 à 3 personnes 7,90€

Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix. S'accorde parfaitement avec l'IPA.

POP FRIES HIVERNALES 2 à 3 personnes 7,90€

Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons, persil. S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

RILLETTES DE SAUMON 2 personnes 8,90€

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 9,90€

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 12,90€

Chorizo, cheddar Galloway, mozzarella, fromage blanc, crème, persil. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

FINGER RIBS BARBECUE 2 à 3 personnes 12,90€

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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 Simple 19,90€ XL 29,90€

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.

MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS 3 à 4 personnes 19,90€

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.

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

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)

Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation Volaille française.

Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023.

Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation Viande de porc Française.

Le Maroilles et le bleu d'Auvergne bénéficient de l'appellation d'origine protégée.

Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.

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 !



- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 9,90€
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- 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** 19,90€
Demi couloumiers 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.
- RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)** 19,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- ASSIETTE GOURMANDE** 19,90€
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)** 21,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.



BURGER

+4€
OPTION DOUBLE

- PORTOBELLO** 15,90€
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.
- SAINTE-CATHERINE** végé-15,90€
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** végé-15,90€
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.
- WAFFLE BURGER** végé-17,90€ 1 poulet-17,90€
Demies 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'Odyssee.
- COUNTRY** végé-17,90€
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.

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

SALADE & CROQUE

- CHÈVRE CHAUD** 13,90€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs.
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.
- 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** 14,90€
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** végé-15,90€ 1 poulet-15,90€
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, huile de parmesan, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.

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



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 Mystique.
- POUTI'GLETTE** 16,90€
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** 16,90€
Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- 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.

WELSH

TOUS 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** végé-18,90€
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.

GRATIN

- PARMENTIER DU CHTI** 16,90€
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.

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



FLAMMEKUECHE

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

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

- CLASSIQUE** 9,90€
Oignons, lardons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- GRATINÉE** 10,90€
Oignons, lardons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.
- SPÉCIALE 3 BRASSEURS** 11,90€
Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- FAÇON GALETTE** 12,90€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- IRLANDAISE** 12,90€
Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.
- CHÈVRE MIEL** 12,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.
- BLEU** 13,90€
Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- VEGGIE** 13,90€
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.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- 4 FROMAGES** 13,90€
Mozzarella, chèvre, Couloumiers, cheddar Galloway, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- CH'TI** 13,90€
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- MONTAGNARDE** 14,90€
Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- FLAMANDE** 14,90€
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** 14,90€
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.
- GÉNÉREUSE** 14,90€
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 12,90€

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

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.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- 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.
S'accorde parfaitement avec la Session.



+3€
LA BIÈRE, JUSQUE DANS LE COEUR

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

+2,90€
SUPPLÉMENT OS À MOELLE

- SAUCISSE PURÉE** 12,90€
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** végé-12,90€
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** 16,90€
S'accorde parfaitement avec la Session.
- COMME UN CORDON BLEU MAROILLES** 16,90€
Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure, persil. Servi avec des frites.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- FISH & CHIPS DE CABILLAUD** 16,90€
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A** 17,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple.
- BAVETTE (environ 180g)** 18,90€
Sauce à l'échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.
- SAUMON** 21,90€
Sauce beurre blanc.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)** 26,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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



+1€
LA BIÈRE, JUSQUE DANS LE COEUR

DESSERT

- ASSIETTE DE FROMAGES** 5,90€
Couloumiers, bleu, Maroilles.
- GOURMAND 3 BRASSEURS** 7,90€
Café, thé ou bière 12 cl au choix et ses 5 mini-douceurs.
- BISTOUILLE GOURMANDE** 10,90€
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** 4,90€
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.
- MI-CUIT CHOCOLAT** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.
- MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT** 5,90€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®** 6,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- FLAMMEKUECHETTE POIRE** 6,90€
Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille. Flambée devant vous : supplément 1€.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- POIRE CHOCO GRATINÉE** 6,90€
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- 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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.
- CHURROS À PARTAGER** 7,90€
Sauce chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- GAUFRE CHOCO PEAUTU** 8,90€
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** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple.
- SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE** 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple.

COUPE GLACÉE (Glace fabrication artisanale)

- GLACE OU SORBET** 1 boule 2,10€ 1 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** 6,90€
- DAME BLANCHE** Sauce chocolat ou Nutella® 6,90€
- COUPE BANOFFEE** 7,90€
Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce 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.
- BIG' FITEROLE** 8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session.