

L'AGAZETTE

3

BRASSEURS

ÉDITION BLENDÉCQUES
PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

BIENVENUE À CEUX QUI PRÉFÈRERONT TOUJOURS L'IPA* À L'IA !

* ou la Blonde,
la Session, la Triple...
ou l'une des nombreuses
bières 3 Brasseurs !



BIÈRES
PRESSION
BRASSÉES
SUR PLACE
DEPUIS 1986

NOS BIÈRES
ORIGINE

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 4,60€ 50 cl 6,60€

SESSION

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

25 cl 3,80€ 33 cl 4,60€ 50 cl 6,70€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 cl 4,40€ 33 cl 5,20€ 50 cl 7,50€

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

AMBRÉE

AMBER ALE

IBU 26 | ALC 6,2%

25 cl 4,20€

33 cl 5,10€

50 cl 6,90€

BLANCHE

WHEAT ALE

IBU 18 | ALC 4,7%

25 cl 4,20€

33 cl 5,10€

50 cl 6,90€

TRIPLE

TRIPLE

IBU 30 | ALC 8%

25 cl 4,50€

33 cl 5,40€

50 cl 7,50€

ROUGE

FRUIT BEER

IBU 24 | ALC 4,9%

25 cl 4,40€

33 cl 5,20€

50 cl 7,50€

BRUNE

PORTER

IBU 27 | ALC 4,8%

25 cl 4,20€

33 cl 5,10€

50 cl 7,10€

RED SOUR

BERLINER WEISSE

IBU 9 | ALC 4,9%

25 cl 4,40€

33 cl 5,20€

50 cl 7,50€



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 5,50€

SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%

canette 33 cl 5,40€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%

canette 33 cl 5,40€

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%

canette 33 cl 5,90€

TONKA ROAD

BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%

canette 33 cl 6,00€

MEMORY

BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%

canette 33 cl 6,30€

GRIFFES

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%

canette 33 cl 6,40€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.



NOS BIÈRES
CRÉATION

3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION
BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA
CRÉATIVITÉ DE VOTRE BRASSEUR OU BRASSEUSE.

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€

NE PARTEZ
PAS LES
MAINS VIDES !

Avec notre cave à bières,
emportez chez vous
vos bières préférées
(ou offrez-les) !

LA BOUTEILLE
à partir de 5€40*

*voir tarifs et conditions
en restaurant.



AIMER RÉGALER
NOS CLIENTS

... ET
L'ENVIRONNEMENT.

Cuisiner avec amour tout en respectant la planète, c'est possible !
En choisissant des ingrédients de saison, nous préparons des plats délicieux
qui soutiennent une agriculture durable. En utilisant de manière créative les
mêmes produits, nous luttons contre le gaspillage.
Nos chefs diversifient les protéines pour un meilleur équilibre alimentaire et
un impact environnemental réduit, en privilégiant les œufs, viandes blanches,
poissons et alternatives végétales. Chaque bouchée devient un geste pour la
Terre : moins d'impact, plus de saveurs. Cuisiner responsable, c'est un acte
simple et savoureux pour la planète.

BRASSER AVEC PASSION,
CRÉER AVEC RAISON.

Brasser avec passion c'est allier le savoir-faire traditionnel du brassage et la
créativité de nos brasseuses et brasseurs pour offrir des bières
uniques. Chaque recette est pensée pour garantir un goût
authentique et une expérience inoubliable. L'art de bras-
ser, c'est l'équilibre parfait entre maîtrise technique
et une créativité faite de tradition et d'innovation.



LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos frites de
pommes de terre
et nos haricots
verts sont
origine France
garantie.



Notre
saucisson sec
bénéficie de
l'appellation
le Porc
Français.



Le Maroilles
bénéficie
de
l'appellation
d'origine
protégée.



Tous nos steaks
hachés, entrecôtes
tartares et carpaccios
bénéficient de
l'appellation Viande
Bovine Française.



Nos filets de
poulet et magrets
de canard
bénéficient de
l'appellation
Volaille Française.



Toutes nos bases
de flammekueches
et pains à burger
sont élaborées
à partir de farine
de drêche.



Nos
glaces
et sorbets
sont de
fabrication
artisanale.



Toutes nos recettes au Cheddar
sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.
(À l'exception des burger pêcheur et bœuf épice)



Toutes nos recettes à la bière
sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.
(À l'exception des onion rings)



APÉRO À PARTAGER

BOL DE CHIPS BELLEVUE	2 à 3 pers.	2,50€
Chips fermière local produit à Sercus (59) dans la ferme familiale. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>		
PLANCHE DE CH'NORD	2 à 3 pers.	14,50€
Os à moelle, rilette de porc, pain aillé ch'ti, toast, bol de chips, salade, pickles. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>		
CORNET DE FRITES	2 à 3 pers.	4,50€
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>		
BOWL ACRAS DE MORUE	3 pers.	6,10€
Acras de morue, mayonnaise épicée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>		
CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES	2 à 3 pers.	6,90€
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>		



SALADES

PASTA	13,50€
Fusilli, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, crème de poivron, feta AOP, mortadelle IGP, roquette, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.</i>	
CHÈVRE CHAUD	13,50€
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, poitrine, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
TARTI-FLAM CAESAR & SALADE	végé* 14,90€ poulet 14,90€
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises rôties, oignons rouges. Mélange de salades assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette, croûtons. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.</i>	
TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE	14,90€
Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges. Mélange de salades assaisonné à la vinaigrette balsamique, mortadelle IGP, pickles de maïs, tomates cerises rôties, pommes de terre grenaille, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil). <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	
CAESAR	végé* 15,90€ poulet 15,90€
Mélange de salades assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.</i>	
BUN DU FROMAGER	16,40€
Mélange de salades assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, coulommiers, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises rôties, thym, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	



SAUCISSON SEC 150g	2 à 3 pers.	6,90€
Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>		
PAIN AILLÉ	2 pers.	6,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
PAIN AILLÉ CH'TI	2 pers.	6,90€
Tranche de pain aillé, gratiné au cheddar, mozzarella, Maroilles, chorizo. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
MIXTE PAIN AILLÉ ET CH'TI	2 pers.	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
ONION RINGS	2 à 3 pers.	6,90€
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>		
APÉRO FLAM COULOMMIERS	2 pers.	6,90€ 4 pers. 9,90€
Crème de poivron, chorizo, coulommiers. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>		
APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE	2 pers.	6,90€ 4 pers. 9,90€
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>		
APÉRO FLAM DU SOLEIL	2 pers.	7,10€ 4 pers. 10,90€
Poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>		
GRIGNOTTES DE POULET	2 pers.	10,90€
Manchons de poulet marinés barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
RILLETES DE PORC	2 pers.	6,90€
Rillettes, toast, salade, pickles oignons <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>		
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	2 pers.	11,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>		
PANIER APÉRITIF	2 à 3 pers.	12,90€
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre, acras de morue. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.</i>		
PLANCHE CHARCUTERIE	2 à 3 pers.	14,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>		
PLANCHE MIXTE	3 à 4 pers.	18,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles de maïs, tomates cerises rôties, salade, beurre AOP, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.</i>		

POUTINES



POUTINE 3 BRASSEURS	15,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignons rouges, cheddar, mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CH'TI CHORIZO	16,00€
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
OCÉANE	16,80€
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	
DU SOLEIL	16,80€
Poulet, confit d'oignon, mélange de légumes, mozzarella, crème de poivrons. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>	

HOT DOG

LE VÉRITABLE	12,80€
Pain brioché, saucisse, ketchup, moutarde, confit d'oignon rouge, cheddar galloway, mozzarella, emmental, oignons frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
LE TRADI-BACON	13,50€
Pain brioché, saucisse, bacon, ketchup, moutarde, confit d'oignon rouge, cheddar galloway, mozzarella, emmental, oignons frites <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
LE SPICY	13,70€
Pain brioché, saucisse, ketchup, moutarde, confit d'oignon rouge, cheddar épicé, cheddar galloway oignons frits, sauce épicé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	

BURGERS

TOUS NOS BUNS À BURGER CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE.

CHTI-MI	végé* 15,90€ simple 15,90€ double 18,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichon, salade, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	
TRADITION	végé* 16,90€ simple 16,90€ double 19,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fumée, salade, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway, tomate, cornichons, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
BIG BEN	végé* 17,80€ simple 17,80€ double 20,80€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fumé, salade, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway, tomate, sauce cheddar, sauce barbecue, oeuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
POIVRON QUI COULE	simple 15,50€
Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron , persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
PÊCHEUR	14,90€
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	



SAINTE-CATHERINE	végé* 15,50€ simple 15,50€ double 18,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	
CÔT CÔT	végé* 15,90€ poulet 15,90€
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade, mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>	
BOEUF ÉPICÉ	végé* 16,90€ simple 16,90€ double 19,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
COUNTRY	végé* 17,90€ simple 17,90€ double 20,90€
Gallettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	



POUTI-PÂTES

POUTI -CH'TI CHORIZO	15,90€
Pâtes, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>	
POUTI-BŒUF	15,80€
Pâtes, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignons rouges, cheddar, mozzarella <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
POUTI POULET	13,80€
Poulet, confit d'oignon, mélange de légumes, mozzarella, crème de poivrons <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>	

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	11,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
POT'JEVLEESCH	15,20€
<i>Viandes de porc, de veau, de volaille servie froid en gelée à la bière 3 Brasseurs.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
FILET DE POULET MAROILLES	15,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
CHOUCROUTE 3 BRASSEURS	16,90€
<i>Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
CARBONADE FLAMANDE	16,90€
<i>Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambree ou la Memory.</i>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)	19,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	20,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>	
ASSIETTE GOURMANDE	22,50€
<i>Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, pot'jevleesch, os à moelle & toasts.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	

FLAMMEKUECHES

TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.

CLASSIQUE	7,90€
<i>Lardons, oignons.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
GRATINÉE	10,90€
<i>Lardons, emmental râpé, oignons.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	11,90€
<i>Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
IRLANDAISE	11,90€
<i>Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
CHÈVRE MIEL	12,10€
<i>Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
VEGGIE	12,90€
<i>Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
4 FROMAGES	13,90€
<i>Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
CH'TI	13,90€
<i>Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
TACOS POULET	végé* 13,10€ poulet 13,10€
<i>Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
COULOMMIERS SERRANO	13,90€
<i>Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambree.</i>	
SAUMON	14,20€
<i>Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
GÉNÉREUSE 	14,20€
<i>Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
POULET CAESAR	végé* 13,90€ poulet 13,90€
<i>Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.</i>	
FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef	11,10€
<i>S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !</i>	

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes (poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron), 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, crème de poivron.

Pot de sauce supplémentaire : 0,80€ - Accompagnement supplémentaire : 2,50€ - Supplément os à moelle : 6€

* En version végété, le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée et les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.

WELSHS

Tous nos Welshs sont cuisinés avec du Cheddar Galloway.

3 BRASSEURS	16,90€
<i>Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
WELSHBOURGEOIS	végé* 18,90€ simple 18,90€ double 21,90€
<i>Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>	
WELSH SAUCISSE	18,50€
<i>Tranche de pain rustique, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumé, poitrine fumée, œuf au plat.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	

VIANDES & POISSONS



STEAK HACHÉ À CHEVAL	végé* 12,90€ simple 12,90€ double 15,90€
<i>Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
DOUBLE HACHÉ ÉPICÉ	16,90€
<i>Deux steaks hachés, galette de pomme de terre, cheddar épicé, oignon confit, sauce épicé.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g)	simple 15,90€ double 24,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
CARPACCIO DE BOEUF	16,90€
<i>Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE D'ARRAS	17,90€
<i>Servi avec frites, salades sauce moutarde.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
BAVETTE	17,90€
<i>Sauce échalote.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
PLANCHE MIXED GRILL	23,90€
<i>Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue, persil.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambree ou la Memory.</i>	
ENTRECÔTE (environ 350g)	26,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
PAVÉ DE BŒUF	17,90€
<i>Servi avec frite, salade, sauce aux poivre et à la bière 3 Brasseurs.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD	15,90€
<i>Servi avec frites et sauce tartare.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
TARTARE DE SAUMON	16,90€
<i>Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ	19,50€
<i>Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Accompagné de choux et pomme de terre vapeur, sauce beurre blanc.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	



DESSERTS



GOURMANDS

- GOURMAND 3 BRASSEURS 7,90€
- BISTOUILLE GOURMANDE 8,90€
- IRISH COFFEE GOURMAND 13,90€

DESSERTS

- FROMAGE BLANC 4,80€
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6,10€
- CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 6,20€
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE 5,90€
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® 6,80€
- FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE 6,80€
- FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE 6,90€

- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,70€
- MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 6,90€
- BOWL FRAÎCHEUR 7,20€
- MERVEILLEUX 3 BRASSEURS 6,90€
- PAVLOVA 7,20€
- ASSIETTE FROMAGES ET SALADE 5,90€



- GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)
- SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE 5,00€
- SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES.
- SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE 5,90€
- GAUFRE FAÇON PAVLOVA 7,90€

COUPES GLACÉES

- GLACE OU SORBET 2,30€
- Café ou chocolat LIÉGEOIS 6,90€
- DAME BLANCHE 6,90€



- ÉTÉ GLACÉ 7,90€
- BIG'FITEROLE 8,90€
- BANANA SPLIT 8,90€

DIGESTIFS GLACÉS

- LE NORMAND 8,80€ / 10,90€
- LE CH'TI 8,80€ / 10,90€
- L'IRLANDAIS 8,80€ / 10,90€
- LE COLONNEL 8,80€ / 10,90€
- LE POIRET 8,80€ / 10,90€

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

+2,50€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX⁽⁵⁾

11€10

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine ou salade pasta

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

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

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU TRADITION

Pain aillé ou pain aillé ch'ti ou os à moelle ou rillettes de porc ou salade composée

Flammekueche ou hot dog tradi bacon ou pot'jewelesh ou saucisse de porc à la bière 3 brasseurs, frites salade

Crème brûlée ou gaufre nature ou méga île flottante ou merveilleux ou café gourmand

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

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

27€20

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 BOISSON ou 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

23€10

MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

4€ TOUS LES MARDIS SOIR ET DIMANCHES SOIR⁽³⁾

7€90

DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES 1^{ER} JEUDIS DU MOIS EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS

Flash ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs !

*voir conditions en restaurant.

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, diabol, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) un menu enfant à 4€ 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. Impression Lézarts Studio. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.