

LA GAZETTE

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous !  



AUTOMNE • HIVER 2023 | NUM. 45

**LE PLAISIR,
ÇA SE PARTAGE !**
L'INCROYABLE
DOUBLE EFFET
« WAOUH »
DE NOS BIÈRES

« WAOUH » QUAND VOUS LA DÉGUSTEZ
« WAOUH » QUAND L'ÉQUIPE LIT VOTRE AVIS

Derrière chacune de nos bières, un brasseur et une équipe se régale de vos avis ! Alors, vous aimez la bière ou les plats que vous dégustez ici ? Faites le savoir en laissant un avis google !



★★★★★
« UNE IPA AU TOP,
PLEINE DE SAVEURS,
J'AI ADORÉ »

- 3 INFOS -

POUR SE FAIRE MOUSSER EN SOCIÉTÉ

O'ZAPFT IS! UTEPILS !

La bière est, après l'eau, la boisson la plus consommée dans le monde. Elle fait partie intégrante de la culture de certains pays. Voilà 2 exemples utiles si vous voyagez. **O'zapft is!** C'est le signal du lancement de l'Oktoberfest à Munich. Il signifie à peu de choses près : « tonneau percé ! » **Utepils!** est un parfait exemple de la concision norvégienne ; un mot court qui veut dire à lui seul « boire une bière au soleil »

MIEUX QUE FORT KNOX OU LA CASA DE PAPEL : LE TRÉSOR CACHÉ DE NOTRE LABO SÉCURISÉ

Et bien, c'est notre souche de levure unique, un secret gardé depuis 1986, à partir de laquelle sont brassées l'essentiel de nos bières depuis plus de 35 ans ! Une levure exclusive, soigneusement propagée en laboratoire, chaque jour, pour alimenter toutes nos microbrasseries en France et à l'étranger. Ce trésor donne son caractère à nos bières et nos brasseurs y veillent comme à la prunelle de leurs yeux.

SAVIEZ-VOUS QUE MICHAEL JACKSON ÉTAIT AUSSI UN BIÉROLOGUE ?

Notre Michael Jackson était surnommé le « Beer Hunter » (chasseur de bière) et contrairement à son homonyme il ne chantait pas. Ce journaliste-écrivain était une légende du milieu brassicole de la fin du XX^e siècle et fut le précurseur américain de la biérologie.

5 CHIFFRES

QUI DONNENT SOIF (ET FAIM)

1,2

milliard de litres bu en une soirée !
ça donne soif, le Superbowl !)

1200

c'est le nombre impressionnant de recettes dans la bièrothèque 3 Brasseurs depuis la création de l'enseigne en 1986

180

c'est le nombre moyen de litres de bière consommé chaque année par les Tchèques. La France se place à la 41^{ème} place mondiale de ce classement

2,23

mètres : c'est la hauteur du plus grand verre de bière au monde ! (2.082 litres quand même)

2500

C'est le nombre de microbrasseries en France. Un nombre en hausse impressionnante. Et avec nos 70 établissements, nous ne sommes pas peu fiers de participer à l'essor de ce fabuleux métier !

BUT ALORS YOU ARE FRENCH ?

La petite nouvelle médaillée qu'il vous faut impérativement goûter ! Vous connaissez sans doute le style American Pale Ale, de fermentation haute. Et bien nos brasseurs l'ont revisité, en créant la French Pale Ale, avec un houblon 100% français et bio : le Strisselspalt. Résultat, une blonde de soif, aux notes finement citronnées, d'épices et d'herbes fraîches, qui a séduit le jury brassicole du Concours International de Lyon.

La French Pale Ale, notre nouvelle bière médaillée au concours international de Lyon, est disponible à table, à emporter, et dans le commerce !



COMMENT BRASSER UNE BIÈRE RESPECTUEUSE DE LA PLANÈTE ?

Dès 1986, nous faisons le choix de brasser localement dans nos microbrasseries. Un engagement qui prend encore plus de sens aujourd'hui, alors que la question de l'empreinte environnementale des activités humaines est de plus en plus questionnée. Ici le transport de votre bière jusqu'à votre table ne dégage ni particules ni carbone; et pour cause : elle est brassée sur place, et elle arrive « à pieds » jusqu'à vous. Santé ! (Pour en savoir plus sur nos engagements environnementaux, rendez-vous sur www.3brasseurs.com)

200.000 CLIENTS HEUREUX CHAQUE 1^{ER} JEUDI DU MOIS. ET VOUS ?

LE SECRET DE CE MOMENT DE BONHEUR MENSUEL EST... Un privilège réservé aux porteurs de la carte du Cercle 3 Brasseurs : chaque 1^{er} jeudi du mois, une invitation gratuite pour la dégustation de la nouvelle création de votre brasseur. Un bon moment, exclusif, partagé entre nos équipes et les clients fidèles, dans une ambiance thématique à chaque fois différente !

VOUS AUSSI, PROFITEZ DE VOTRE INVITATION GRATUITE CHAQUE MOIS : vous n'avez pas la carte, prenez-la dès maintenant en flashant ce QR CODE ! Elle est gratuite et à effet immédiat.



ÇA PREND DE LA PLACE
MAIS ON EST FIERS
DE VOUS LES MONTRER :
LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

La cancoillotte bénéficie de l'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE.



Nos haricots verts sont ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Notre araignée de porc bénéficie de l'appellation VIANDE DE PORC FRANÇAISE.



Le Maroilles bénéficie de l'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE.



Notre pain de table est confectionné avec de la farine LABEL ROUGE.



Tous nos steaks hachés, tartares, entrecôtes et pavé de bœuf bénéficient de l'appellation VIANDE BOVINE FRANÇAISE.



Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation VOLAILLE FRANÇAISE.



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



ACCORD METS ET BIÈRE, SUIVEZ LA LÉGENDE !

● BLONDE / ● AMBRÉE / ● IPA / ● PALETTE DE DÉGUSTATION

BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE



▼ DISPONIBLES À LA PRESSION TOUTE L'ANNÉE ▼

BLONDE ● IBU 24 ALC 5,2%

(GOLDEN ALE)

Désaltérante : subtiles notes de fleurs, brioche, pomme et délicate amertume.

AMBRÉE ● IBU 26 ALC 6,2%

(AMBER ALE)

Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

IPA ● IBU 45 ALC 6%

(INDIA PALE ALE)

Houblonnée : Cette IPA met en avant les notes puissantes de fruits exotiques, d'agrumes et de cèdre, du houblon Idaho 7.

BIÈRE DU MOIS

Avec 3 Brasseurs Studio, chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle superproduction : une bière création éphémère, sur un thème cinéma !

CRÉATION DU BRASSEUR

Une bière éphémère, conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie-restaurant.

▼ DISPONIBLES À LA PRESSION SELON LA SAISON ▼

TRIPLE, BLANCHE, BRUNE, ROUGE, RED SOUR ...

CONSULTEZ LA LISTE ACTUALISÉE DE NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE DISPONIBLES ICI EN SCANNANT LE QR CODE



À PARTAGER ENTRE AMIS

PALETTE DE DÉGUSTATION ●

4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix.

PITCHER

1,5 litre dans la couleur de votre choix.

TRITON

dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table.

MÈTRE DE BIÈRE

10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix.

1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

Une carafe d'eau est à votre disposition sur demande.

BIÈRE BOUTEILLE

FRENCH PALE ALE

IBU 26 ALC 6% (PALE ALE BIO)

Fines notes de citron et d'épices, houblon bio 100% Français.

À PARTAGER



Panier XXL

Planche mixte

Cheese fries

Maxxi dog

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

CORNET DE FRITES ●

Sauce au choix.

CORNET DE CRUNCHY PETALS ●

Sauce au choix.

SAUCISSON SEC 150g ●

Saucisson sec entier pur porc.

CHEESE FRIES ●

Frites, sauce brie, lardons, oignons frits, persil.

PAIN AILLÉ ●

Tranche de pain rustique, gratiné au cheddar et à la mozzarella.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM ●

Servi avec chou cuisiné au Riesling, mouillettes, sel de Guérande, persil.

CROQUE APÉRO ●

Bun brioché, crème, jambon, brie, persil.

DUO TARTI-FLAM CAESAR & CHÈVRE MIEL ●

Caesar : oignons rouges, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, champignons, sauce Caesar, ciboulette. Chèvre miel : oignons, lardons, chèvre, miel, mozzarella, champignons, mâche. Servi avec mâche.

AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.

PANIER APÉRITIF ●

Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquettes de gouda vieux, crunchy petals, sauce au choix.

MAXXI DOG À PARTAGER ● NOUVEAU

2 hot dog, frites, oignons frits, pickles d'oignons rouges, persil, sauce curry oignons.

PLANCHE

CHARCUTERIE ●

Jambon Serrano, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de lomo, pickles d'oignon rouge, mouillettes, salade, beurre.

MIXTE ●

Jambon Serrano, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de lomo, brie, cancoillote aux champignons et à l'ail, pommes de terre grenaille, mouillettes, pickles d'oignon rouge, salade, beurre.

BURGER

TOUTS NOS STEAKS HACHÉS FRAIS PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR UN HACHÉ 100% VÉGÉTAL



Le Brie qui coule

SAINTE-CATHERINE ●

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

CHTI-MI ●

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles, sauce maroilles, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

LE BRIE QUI COULE ● NOUVEAU

Bun brioché, galette de pomme de terre, effiloché de porc aux épices et à la bière des 3 Brasseurs, brie, sauce brie, confit d'oignons rouges, mâche, persil.

UN STEAK HACHÉ FRAIS FAÇON BOUCHÈRE À LA PLACE DE L'EFFILOCHÉ DE PORC

COUNTRY ●

Steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges, persil, entre deux galettes de pomme de terre.

VIANDE & POISSON**

STEAK HACHÉ À CHEVAL ●

Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.

AUSSI DISPONIBLE AVEC HACHÉ 100% VÉGÉTAL.

TARTARE DE BŒUF FRAIS AU COUTEAU PRÉPARÉ ●

FISH & CHIPS DE CABILLAUD ●

Servi avec frites et sauce tartare.

FILET DE POULET AU MAROILLES ●

Filet de poulet, Maroilles, sauce maroilles, persil.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A ●

Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre

ARAIGNÉE DE PORC ● NOUVEAU

PAVÉ DE BŒUF MARINÉ AUX 3 POIVRES ●

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ ●

Sauce beurre blanc.

RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g) ●

ENTRECÔTE (environ 350g) ●

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites, pommes de terre grenaille, pommes de terre vapeur, riz, pâtes, poêlée de légumes (Oignons rouges, chou-fleur, pommes de terre grenaille, patate douce, champignons), gratin d'endives, salade, chou cuisiné au Riesling, haricots verts.

SAUCE AU CHOIX :

Tartare, barbecue, maroilles, brie, mayonnaise, poivre, cheddar, curry oignons.

FLAMMEKUECHE

De délicieuses tartes flambées, préparées sur place, garnies de fromage blanc, de crème ...

CLASSIQUE

Oignons, lardons.

GRATINÉE

Oignons, lardons, emmental râpé.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS

Oignons, champignons, lardons, emmental râpé.

IRLANDAISE

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

VEGGIE

Oignons rouges, chou-fleur, pommes de terre grenaille, patate douce, champignons, chèvre, mâche, pickles d'oignon rouge.

CHÈVRE MIEL

Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, miel, champignons, mâche.

4 FROMAGES

Oignons, mozzarella, brie, cheddar Galloway, Maroilles, persil.

CH'TI

Oignons, lardons, Maroilles, endives, persil.

DUO TARTI-FLAM CAESAR & CHÈVRE MIEL

Caesar : oignons rouges, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, champignons, sauce Caesar, ciboulette. Chèvre miel : oignons, lardons, chèvre, miel, mozzarella, champignons, mâche. Servi avec mâche.

AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.

BRIE

Oignons, lardons, champignons, brie, pommes de terre grenaille, persil.

CHEF

Oignons, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, cornichon, cheddar Galloway, sauce curry oignons, persil.

TACOS PULLED PORK

Oignons, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, cheddar Galloway, mozzarella, sauce barbecue, salade.

GÉNÉREUSE

Oignons, champignons, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, persil.

SAUMON

Oignons, saumon, patate douce, mozzarella, mâche, citron.

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef



GRATIN



Gratin du Ch'Nord

SAISON

Oignons rouges, chou-fleur, pommes de terre grenaille, patate douce, champignons, béchamel, mozzarella, persil.

CH'NORD

Pommes de terre grenaille, crème, Maroilles, oignons, lardons, persil.

FORESTIER

Pâtes, sauce brie, champignons, émincé de poulet, lomo, emmental râpé, persil.

POUTINE

RUSTIQUE

Frites, confit d'oignons rouges, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, sauce brie, mozzarella, persil.

FROMAGÈRE

Frites, confit d'oignons rouges, sauce brie, mozzarella, Maroilles, cheddar Galloway, persil.

3 BRASSEURS

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, persil.

WELSH

3 BRASSEURS

Tranche de pain rustique, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

WELSHBOURGOIS

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.

WELSPORK

Bun brioché, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, mâche, sauce barbecue, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.

CHOUCROUTE

3 BRASSEURS

Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.

DE LA MER

Chou cuisiné au Riesling, saumon, colin, cabillaud, moules, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.

SALADE

PAYSANNE

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, pommes de terre grenaille, chiffonnade de lomo, betterave, Brie, persil.

CHÈVRE CHAUD

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, chèvre émiété, poitrine fine fumée, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge.

CAESAR AU POULET

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 chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette.

AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.

POKÉ BOWL

Quinoa, escalope panée 100% végétale, haricots noirs, patate douce, pickles de chou-fleur au curry, avocat, champignons, betterave, sauce sésame.

DUO FLAM & SALADE

TARTI-FLAM CHÈVRE MIEL & SALADE

Tarti-flam chèvre miel accompagnée d'un mélange de salade et mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, chèvre émiété, poitrine fine fumée, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE

Tarti-flam Caesar accompagnée d'un mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette.

AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.

INCONTOURNABLE



Croque Cancoillote

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

Servi avec chou cuisiné au Riesling, mouillettes, sel de Guérande, persil.

HOT DOG

Servi avec des frites, oignons frits, pickles d'oignons rouges, persil, sauce curry oignons.

CROQUE EMMENTAL

Bun brioché, crème, jambon, emmental, œuf au plat.

CROQUE CANCOILLOTTE

Bun brioché, crème, jambon, cancoillote aux champignons et à l'ail, mâche, œuf au plat.

CARBONADE FLAMANDE

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

ASSIETTE GOURMANDE

Un assortiment petits formats de nos spécialités : carbonade, poulet au Maroilles, welsh, os à moelle, mouillettes.

JARRET DE PORC XXL À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

(environ 1 kilo)

DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS

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

Mousse chocolat blanc spéculoos et coulis de fruits rouges, vacherin myrtilles, cookie, moelleux chocolat et pépites de chocolat, ch'tiramisu.

BISTOUILLE GOURMANDE

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

IRISH COFFEE GOURMAND

Irish coffee et mini douceurs.

FROMAGE BLANC

Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, sauce caramel beurre salé, amandes caramélisées.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE

Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.

Flambée devant vous au Calvados

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®

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

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET GLACE VANILLE

Servie avec de la crème anglaise.

VACHERIN

Meringue, crème fouettée, myrtilles, glace vanille, coulis de fruits rouges, menthe.

PANCAKES MYRILLES

Pancakes, crème pâtissière légère, myrtilles, coulis de fruits rouges, sucre glace, menthe.

CH'TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, cerises amarena, myrtilles, coulis de fruits rouges, sucre glace, crème fouettée, menthe.

GAUFRE FAÇON CLAFOUTIS

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

COOKIE À PARTAGER

Servi avec de la crème fouettée, glace vanille, sauce caramel beurre salé, amandes caramélisées, menthe.

GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE

(SERVIE TIÈDE)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE

COUPE GLACÉE

LA BOULE DE GLACE OU SORBET

Fabrication artisanale

Glace : vanille bourbon, chocolat, café, spéculoos, caramel beurre salé, panettone.

Sorbet : citron vert, fraise.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

DAME BLANCHE

Sauce chocolat ou Nutella®.

COUPE FAÇON FORÊT NOIRE

Glace chocolat, cerises amarena, brisures de cookie, crème fouettée, menthe.

COUPE GOURMANDE

Glaces vanille, caramel beurre salé et panettone, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de cookie, menthe.

BIG'FITEROLE

Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.



MENU & FORMULE

OFFRES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

(Hors jours fériés)

FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine
ou salade paysanne

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

Bière 25 cl au choix ou soft⁽¹⁾ ou eau 50 cl

PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

MENU CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix
ou salade de chèvre chaud
ou croque emmental

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

Bière 25 cl au choix ou soft⁽¹⁾ ou eau 50 cl

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !

DÉCOUVREZ LES SUGGESTIONS CRÉÉES PAR LE CHEF

Consultez nos ardoises



BIÈRES À EMPORTER

CHOISISSEZ LE FORMAT IDÉAL
POUR EMPORTER VOTRE BIÈRE PRÉFÉRÉE.

NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE,
SONT DISPONIBLES EN BOUTEILLES⁽²⁾,
CANETTES⁽²⁾ ET GROWLER⁽³⁾ AINSI QU'EN FÛT
AVEC LOCATION DE TIREUSE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

LES CANETTES : 3 INFOS À SAVOIR

TOUTE UNE GAMME À EMPORTER !

Blonde, IPA, ambrée... la plupart de nos bières permanentes
sont disponibles à emporter au format en canette.

UNE NOUVEAUTÉ COLLECTOR CHAQUE MOIS !

Toutes les bières du mois font l'objet d'une édition collector en canettes.

LE MEILLEUR CHOIX POUR LE GOÛT !

Et oui, la canette est le contenant qui respecte le mieux la qualité
et le goût de la bière car elle est à l'abri de la lumière et de l'air.

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

BONS PLANS, ANIMATIONS ET CONCERTS, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL

LÉGENDE :

NOUVELLE RECETTE

VÉGÉTARIEN

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Voir conditions et mentions légales en restaurant. Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Diabolo, jus de fruits Pampryl, Lipton Ice Tea, Orangina jaune, Oasis Tropical, Schweppes Agrumes 25 cl, Pepsi Cola, Pepsi Cola zéro sucres, Seven Up 33 cl. (2) À l'exception de la French Pale Ale produite à Villeneuve d'Ascq et des canettes produites à Strasbourg. (3) L'offre des growlers, bouteilles et canettes peut varier d'un restaurant à l'autre selon les quantités disponibles. Seul le growler 3 Brasseurs peut être rempli en restaurant. 18 ans et plus. **Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Prix service compris. 3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomad. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

obypay

scannez et payez
directement à votre table

ZONE CERTIFICATION PAPIER DE L'IMPRIMEUR