











ÉDITION ANNECY

# BIENVENUE À CEUX QUI PRÉFÈRERONT TOUJOURS L'IPA\* À L'IA! la Session, la Triple...



3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION **BRASSÉES SUR PLACE POUR DÉCOUVRIR** LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

#### BLONDE

BLONDE ALE I IBU 24 I ALC 5,2% 25 ci 4,20€ 33 ci 5,50€ 50 ci 6,90€

25 cl **4,20€** 33 cl **5,50€** 50 cl **6,90€** 

25 cl **4,20€** 33 cl **5,50€** 50 cl **6,90€** 

25 cl **4.70€** 33 cl **5.80€** 50 cl **8.00€** 

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6% 25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 

DISPONIBLES SELON LES SAISONS. **DEMANDEZ A VOTRE SERVEUR** 

#### TRIPLE

TRIPLE | IBU 30 | ALC 8% 25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 

#### BRUNE

PORTER | IBU 27 | ALC 4,8% 25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 

#### **BLANCHE**

WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7% 25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 

# ROUGE À LA GRIOTTE FRUIT BEER I IBU 24 I ALC 4,9%

25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 

#### **RED SOUR**

BERLINER WEISSE | IBU 9 | ALC 4,9% 25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 



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

#### **SANS ALCOOL**

canette 33 cl **5,50€** 

#### SOUS-BOIS

canette 33 cl **5.50€** 

#### **ODYSSEE**

canette 33 cl **5,50€** 

#### FLORA E

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6% canette 33 cl **5,80€** 

#### TONKA ROAD

BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5% canette 33 cl **5,80€** 

#### **MEMORY**

BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10% canette 33 cl **5,80€** 

#### **GRIFFES**

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9% canette 33 cl **5,80€** 

#### RUTA

WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8% canette 33 cl **5.80€** 



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

#### BIÉRE DU MOIS

UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS 25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE **EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT** 25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,00€** 





#### **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 brasser, c'est l'équilibre parfait entre maîtrise technique et une créativité faite de tradition et d'innovation.



# TOUS LES JOURS DE 16H À 19H

#### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE!

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

Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation le Porc Francais. VILLE!

Toutes nos recettes au Chedda

sont élaborées à partir de Cheddar Galloway

(À l'exception des burger pêcheur et bœuf épicé

Le Maroilles bénéficie l'appellation d'origine protégée.

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

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

pains à burger à partir de farine de drêche.

Toutes nos bases











Nos

glaces

et sorbets

sont de

# APÉRO À PARTAGER ...le

CORNET DE FRITES	4,90€
Sauce au choix.	
S'accorde parfaitement avec la Blonde.	
SAUCISSON SEC 150g	6,90€
Saucisson sec entier pur porc.	
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.	
PAIN AILLÉ	7,50€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzare	ella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.	
CHEESE FRIES	7,50€
Frites, sauce Maroilles, oignons frits, persil.	
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.	
ONION RINGS	8,50€
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.	
S'accorde parfaitement avec l'IPA.	
APÉRO FLAM COULOMMIERS	9,90€
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.	
or enter de porvion, enonzo, edulonimiero.	



PANIER APÉRITIF

Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre, acras de morue. Sauce au choix.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM .....

12.90€

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

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

**GRIGNOTTES DE POULET** ...

Manchons de poulet marinés barbecue, persil.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

PLANCHE MIXTE @ .... .. 18,90€ XXL 28,90€

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, salade, beurre AOP, mouillettes.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

### SALADES ....

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.



#### CHÈVRE CHAUD

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises.

S'accorde parfaitement avec la Session.

**BOWL POULET\*** 15,90€

Aiguillettes de poulet panées, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, tomates cerises, sauce sésame. S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

BUN DU FROMAGER . 15,90€

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, coulommiers, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises, thym.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

CAESAR\* 000 .

Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

**BOWL SAUMON**. 16,90€

Tartare de saumon, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, tomates cerises, sauce sésame. S'accorde parfaitement avec la Blonde.

# BURGERS even

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

POIVRON QUI COULE Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron,

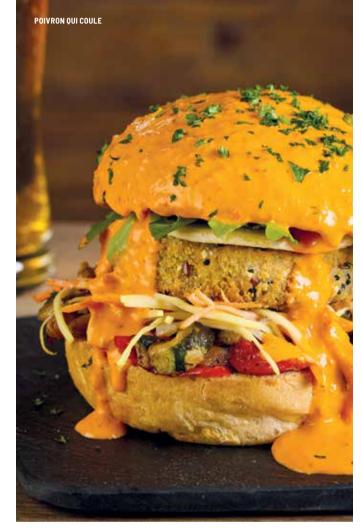
galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron, persil.

S'accorde parfaitement avec la Session.

simple 15,90€ double 18,90€ SAINTE-CATHERINE ...

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.





coleslaw, salade iceberg, mozzarella, œuf au plat. S'accorde parfaitement avec l'IPA. .... simple **18,90€** double **21,90€** 

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, poitrine

Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée,

fumée fine, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée. ... simple 18,90€ double 21,90€ RÉGIONAL SAVOYARD

Bun brioché, galette de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, sauce reblochon à la bière 3 Brasseurs, reblochon, poitrine fumée fine, roquette, confit d'oignon rouges.

S'accorde parfaitement avec l'Alpage.

# POUTINES QUEBECOISES 👯 👯



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.

CH'TI CHORIZO ....

Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SAVOISIENNE

Frites, sauce reblochon, lardons, confit d'oignons rouges, mozzarella, reblochon, persil.

S'accorde parfaitement avec l'Alpage.



Accompagnement au choix: Frites, poêlée de légumes, 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, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron, reblochon.



Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Accompagnement supplémentaire : 2€ - ingrédient supplémentaire flam 1€ - Supplément os à moelle : 6€

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

# CRAQUEZ POUR LA GENEROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS

LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE

CARBONADE FLAMANDE 17,90€

21,90€ RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g) S'accorde parfaitement avec l'Alpage

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) ... 22,90€

**ASSIETTE GOURMANDE** 

## FLAMMEKUECHES 000

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	8,90€
Lardons, oignons.	
S'accorde parfaitement avec la Blonde.	
GRATINÉE	9,90€

GRATINÉE ...

Lardons, emmental râpé, oignons.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS ..... 11,50€

Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Alpage.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.

Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.

S'accorde parfaitement avec la Session.

CHÈVRE MIEL

Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

4 FROMAGES 13,50€

Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons.

S'accorde parfaitement avec l'Alpage.

TACOS POULET\*

Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.

S'accorde parfaitement avec la Session.

COULOMMIERS SERRANO ..... . 13,90€

Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.

Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat,

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

POULET CAESAR existe en version veggie\* .....

Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade.

S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Alpage.



#### WELSHS ~~~

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la

bière 3 Brasseurs, œuf au plat. S'accorde parfaitement avec la Blonde.

3 BRASSEURS ...

WELSHBOURGEOIS .....

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde. S'accorde parfaitement avec l'Alpage.

# VIANDES & POISSONS CL



STEAK HACHÉ À CHEVAL ...... simple 13,50€ double 16,50€

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 (environ 180g) .... 16,90€ S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Alpage.

CARPACCIO DE BŒUF .....

Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.

S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Alpage.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A ...... 17,90€

Sauce au choix.

S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

BAVETTE (environ 180g) ...... 18,90€

Sauce échalote. S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ENTRECÔTE (environ 350g) ....... 26,90€

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD ...... 16,90€

Servi avec frites et sauce tartare.

S'accorde parfaitement avec la Session.

TARTARE DE SAUMON ...

Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, tomates cerises, roquette.

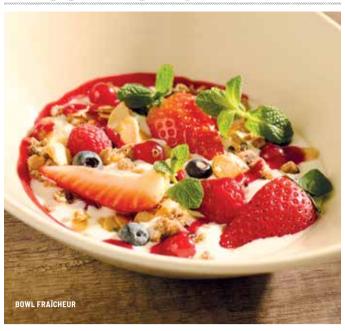
S'accorde parfaitement avec l'Alpage. SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ

Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale

du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.

S'accorde parfaitement avec la Session.





#### **GOURMANDS**

GOURMAND 3 BRASSEURS	8,90€
Café ou thé et ses 4 mini douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	9,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 mini douceurs.	

#### DECCEPTC

DE99EK19	
FROMAGE BLANC	4,90€
Au choix: nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coul	is de fruits rouges
S'accorde parfaitement avec la Blonde.	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,90 <del>{</del>
S'accorde parfaitement avec la Rouge ou la Blonde.	•
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,90 <del>{</del>
Sauce caramel, amandes caramélisées.	
S'accorde parfaitement avec l'Alpage.	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT	
OU NUTELLA®	6,90 <del>{</del>
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat o	u Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Rouge ou l'Ambrée.	

Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 💖 ......

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Rouge.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Alpage.

Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe. S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CHURROS A PARTAGER .... 7,90€ Sauce chocolat ou Nutella®.

S'accorde parfaitement avec la Session. **BOWL FRAÎCHEUR** .....

Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Rouge.



#### GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	5,00€	
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®,		
CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES.		
SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON		
OU CRÈME FOUETTÉE	5,90€	
GAUFRE FAÇON PAVLOVA	8,50€	
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseille	es, myrtilles, glace	

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Rouge.

ÉTÉ GLACÉ

COUPES GLACÉES	Glace fabrication artisanale 🐣
GLACE OU SORBET 1 boule 2	<b>2,10€</b> 2 boules <b>4,20€</b> 3 boules <b>6,30€</b>
Glace: vanille Bourbon, chocolat, café	é, caramel beurre salé.
Sorbet : citron vert, fraise, pêche de v	rigne, mandarine de Sicile.
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,90€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	6,90€
DAME BLANCHE	6,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	
ÉTÉ GLACÉ	8,90€
Crème onctueuse, sorbet mandarine de	
fraise, groseilles, myrtilles, coulis de	fruits rouges, brisures de Granola®,
amandes caramélisées.	
S'accorde parfaitement avec l'Alpage.	
COLONEL	8,90€
2 boules sorbet citron, vodka 4 cl.	
BIG'FITEROLE	8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauc	e chocolat, amandes caramélisées,

## MENUS & FORMULES CO-

# 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 gourmand 3 Brasseurs (4 mini-douceurs)

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou vin 12 cl ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

Consultez nos ardoises

⊦1€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX<sup>(5)</sup>

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR(3)

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. De 16h à 19h : un verre à la fois. Votre verre doit être terminé pour en commander un autre. La personne doit être présente pour commander son verre au tarif Happy Hour. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Sirop a l'eau, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Prix service compris. 3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : 🚷 nomad. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM I SUIVEZ-NOUS! f @in

# crème fouettée. S'accorde parfaitement avec la Session. DÉGUSTATION OFFERIE

