

# L'AGAZETTE

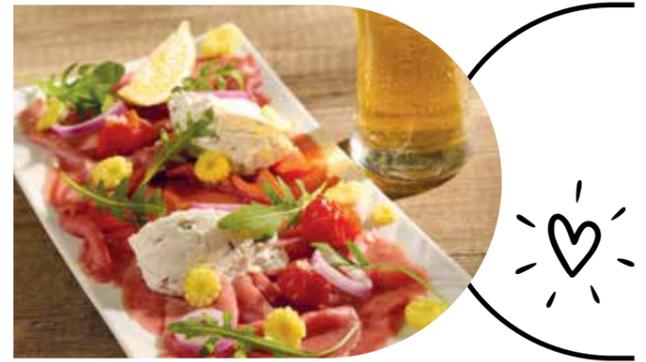


PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION AUBAGNE

## 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 !



### 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.



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 4,70€ 33 cl 5,60€ 50 cl 7,60€

**AMBRÉE**  
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%  
25 cl 4,70€ 33 cl 5,60€ 50 cl 7,60€

**SESSION**  
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%  
25 cl 5,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl 8,20€

**IPA**  
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
25 cl 5,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl 8,20€

**BLANCHE DU MOMENT**  
25 cl 5,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl 8,20€

**TRIPLE DU MOMENT**  
25 cl 5,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl 8,20€

**FRUITÉ DU MOMENT**  
25 cl 5,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl 8,20€

**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 **6€10\***  
**LA CANETTE** à partir de **4€20\***

\*voir tarifs et conditions en restaurant.

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1986

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 6,10€

**SOUS-BOIS**  
SOUR | ALC 0,4%  
canette 33 cl 6,10€

**ODYSSÉE**  
IPA | ALC 0,4%  
canette 33 cl 6,10€

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

**FLORA**  
DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%  
canette 33 cl 6,10€

**TONKA ROAD**  
BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%  
canette 33 cl 6,10€

**MEMORY**  
BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%  
canette 33 cl 6,10€

**GRIFFES**  
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%  
canette 33 cl 6,10€

**RUTA**  
WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%  
canette 33 cl 6,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1986

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 5,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl 8,20€

**CRÉATION DU BRASSEUR**  
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT  
25 cl 5,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl 8,20€

## HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

### LA PINTÉ 5,70€<sup>(1)</sup>

#### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos haricots verts sont d'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 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 Wyke Farms. (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 *elle*

<b>CORNET DE FRITES</b> .....	<b>6,50€</b>
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES</b> .....	<b>7,90€</b>
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
<b>CORNET DE PANISSES</b> .....	<b>8,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>SAUCISSON SEC 150g</b> .....	<b>9,00€</b>
Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
<b>PAIN AILLÉ</b> .....	<b>9,50€</b>
Tranches de pain gratinées au cheddar Wyke Farms et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> .....	<b>11,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>GRIGNOTTES DE POULET</b> .....	<b>13,90€</b>
Manchons de poulet marinés barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>GRIGNOTTES DE CHORIZO</b> .....	<b>13,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



PLANCHE CHARCUTERIE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

APÉRO FLAM COULOMMIERS

<b>APÉRO FLAM COULOMMIERS</b> .....	<b>14,90€</b>
Crème de poivron, chorizo, couloumières. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	
<b>APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE</b> .....	<b>14,90€</b>
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>	
<b>APÉRO FLAM DU SOLEIL</b> .....	<b>14,90€</b>
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>	
<b>PANIER APÉRITIF</b> .....	2 à 3 pers. <b>17,00€</b>
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>	
<b>PLANCHE CHARCUTERIE</b> .....	2 à 3 pers. <b>19,90€</b>
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>	
<b>PLANCHE MIXTE</b> .....	3 à 4 pers. <b>25,10€</b>
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, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>	

# SALADES *elle*



TARTI FLAM CAESAR

BUN DU FROMAGER

<b>CHÈVRE CHAUD</b> .....	<b>16,90€</b>
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiété, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
<b>SALADE GRECQUE</b> .....	<b>16,90€</b>
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, fêta, Tomates cerises, concombre, oignon rouge, poivron vert, olives noires marinées à la grecque. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
<b>TARTI-FLAM CAESAR &amp; SALADE</b> .....	végé* <b>17,90€</b> poulet <b>17,90€</b>
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises, oignons rouges. Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises, ciboulette, croûtons. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssee.</i>	
<b>TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE &amp; SALADE</b> .....	<b>17,90€</b>
Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges. Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, mortadelle IGP, pickles de maïs, tomates cerises, 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>	
<b>CAESAR</b> .....	végé* <b>18,90€</b> poulet <b>18,90€</b>
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, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>	
<b>BOWL POULET</b> .....	végé* <b>17,90€</b> poulet <b>17,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, riz Thaï, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>BOWL SAUMON</b> .....	<b>18,90€</b>
Tartare de saumon, riz Thaï, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
<b>BUN DU FROMAGER</b> .....	<b>18,90€</b>
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, couloumières, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises, thym, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>TOMATE BURRATA</b> .....	<b>19,00€</b>
Tomate anciennes, mozzarella di Burrata, pesto, olives noires, roquette, parmesan. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON</b> .....	<b>19,00€</b>
Avocat, marinade huile d'olive, citrons, coleslaw, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	

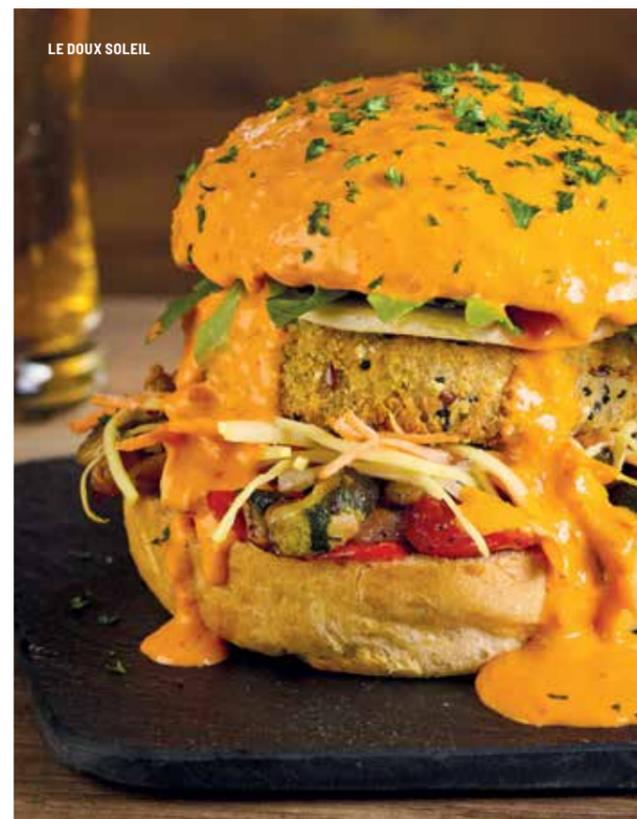
# BURGERS *elle*

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

<b>LE DOUX SOLEIL</b> .....	<b>17,50€</b>
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>	
<b>LE CROISSANT</b> .....	<b>16,90€</b>
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde, moutarde à l'ancienne, roquette. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>LE PESCADOU</b> .....	<b>17,90€</b>
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	
<b>SAINTE-CATHERINE</b> .....	végé* <b>17,50€</b> simple <b>17,50€</b> double <b>20,50€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Wyke Farms, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	



LE TEX



LE DOUX SOLEIL

<b>EL DIABLO</b> .....	végé* <b>17,50€</b> poulet <b>17,50€</b>
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.	
<b>LE TEX</b> .....	végé* <b>18,90€</b> simple <b>18,90€</b> double <b>21,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
<b>COUNTRY</b> .....	végé* <b>20,50€</b> simple <b>20,50€</b> double <b>23,50€</b>
Gallettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	

# POUTINES *elle*

<b>POUTINE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>19,50€</b>
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, sauce BBQ, Mozzarella, cheddar Wyke Farms, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CHORIZO</b> .....	<b>19,50€</b>
Frites, sauce cheddar Wyke Farms, chorizo, confit d'oignons rouges, crème de poivrons, mozzarella, cheddar Wyke Farms, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>VÉGÉ</b> .....	<b>19,50€</b>
Frites, poivron, courgette, aubergine aux saveurs de thym et citron, sauce barbecue, cheddar Wyke Farms, mozzarella, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>SAUMON</b> .....	<b>20,50€</b>
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	



SAUMON

**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, pommes de terre grenaille, coleslaw. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, mayonnaise épicée, cheddar Wyke Farms, échalote, crème de poivron.

**Pot de sauce supplémentaire : 0,60€ - Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 6€ - Supplément Burrata : 7€**

\* En version végétal, 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.



# CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

ASSIETTE GOURMANDE

<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> .....	<b>11,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>FILET DE POULET GRATINÉ CHÈVRE ET POIVRON</b> .....	<b>18,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>CHOUCROUTE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>19,90€</b>
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>	
<b>+ 5,50€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE</b>	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> .....	<b>19,50€</b>
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
<b>RIBS XXXL SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) .....	<b>24,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> .....	<b>25,90€</b>
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chèvre et poivron, os à moelle & toasts.	
<i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) ....	<b>26,50€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>	

## FLAMMEKUECHES

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

<b>CLASSIQUE</b> .....	<b>12,90€</b>
Lardons, oignons.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>GRATINÉE</b> .....	<b>13,50€</b>
Lardons, emmental râpé, oignons.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>14,50€</b>
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>IRLANDAISE</b> .....	<b>15,50€</b>
Jambon, cheddar Wyke Farms, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
<b>VEGGIE</b> .....	<b>15,90€</b>
Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>4 FROMAGES</b> .....	<b>15,90€</b>
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Wyke Farms, oignons, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>COULOMMIERS SERRANO</b> .....	<b>15,90€</b>
Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
<b>CHÈVRE MIEL</b> .....	<b>16,50€</b>
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
<b>TACOS POULET</b> .....	<b>végé* 16,90€ poulet 16,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Wyke Farms, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>GÉNÉREUSE</b> .....	<b>16,90€</b>
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Wyke Farms, œuf au plat, oignons, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>POULET CAESAR</b> .....	<b>végé* 17,90€ poulet 17,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises, oignons frits, salade.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>	

**+3€**  
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

## WELSHS

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU Cheddar Wyke Farms.

<b>3 BRASSEURS</b> .....	<b>17,90€</b>
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>SAUCISSE</b> .....	<b>20,90€</b>
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>WELSHBOURGEOIS</b> .....	<b>végé* 22,50€ simple 22,50€ double 25,50€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>	

## VIANDES & POISSONS



TARTARE DE SAUMON

<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> ....	<b>végé* 14,50€ simple 14,50€ double 17,50€</b>
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> .....	<b>17,90€</b>
Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, huile d'olive au basilic, persil), citron, tomates cerises, oignons rouges, pickles de maïs, huile d'olive au basilic, roquette.	
Supplément Burrata 7€.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ</b> (environ 180g) ....	<b>19,50€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>BAVETTE</b> (environ 180g) .....	<b>19,90€</b>
Sauce échalote.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> .....	<b>21,90€</b>
Sauce moutarde.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
<b>PLANCHE MIXED GRILL</b> .....	<b>25,90€</b>
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g), persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
<b>ENTRECÔTE</b> (environ 350g) .....	<b>28,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON</b> .....	<b>19,00€</b>
Avocat, marinade huile d'olive, citrons, coleslaw, ciboulette.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b> .....	<b>19,50€</b>
Servi avec frites et sauce tartare.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ</b> .....	<b>21,50€</b>
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce tartare.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	



PLANCHE MIXED GRILL

# DESSERTS



## GOURMANDS

- GOURMAND 3 BRASSEURS** ..... 9,50€  
Café ou thé au choix et ses 4 mini douceurs.
- BISTOUILLE GOURMANDE** ..... 10,90€  
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 mini douceurs.

## DESSERTS

- FROMAGE BLANC** ..... 7,10€  
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*
- FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON** ..... 8,50€  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*
- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON** ..... 8,50€  
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.*
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE** ..... 8,90€  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.*
- MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT** ..... 8,90€  
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.*
- BOWL FRAÎCHEUR** ..... 9,50€  
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.*
- CROISSANT GOURMAND** ..... 9,50€  
Croissant, glace caramel beurre salé, crème pâtissière légère, brisures de Granola®, fraises, framboises, myrtilles, amandes caramélisées, caramel beurre salé, menthe, sucre glace.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.*

- PAVLOVA** ..... 9,50€  
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.*
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®** ..... 9,90€  
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.  
*S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.*
- FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE** ..... 9,90€  
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.*
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** ..... 9,90€  
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.  
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.*
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON** ..... 9,90€  
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.*
- MI-CUIT CHOCOLAT & NUTELLA, GLACE VANILLE** ..... 9,90€  
Servie avec de la crème anglaise.  
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.*



## GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

- SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE** ..... 7,90€  
*S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.*
- SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE** ..... 9,90€  
*S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.*



## COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

- GLACE OU SORBET** ..... 2 boules 5,90€ 3 boules 7,60€  
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache.  
Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** ..... 9,90€
- DAME BLANCHE** ..... 9,90€  
Sauce chocolat ou Nutella®.
- CROISSANT GLACÉ** ..... 9,90€  
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.*
- ÉTÉ GLACÉ** ..... 10,50€  
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, groseilles, myrtilles, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.*
- BANANA SPLIT** ..... 10,50€  
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.*
- BIG'FITEROLE** ..... 10,90€  
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.*
- KINDER®** ..... 10,90€  
Glaces vanille, chocolat, chocolat au lait, sauce chocolat, crème fouettée et Kinder Bueno  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.*
- SUPPLÉMENT NUTELLA®** ..... 2,50€

# MENUS & FORMULES

## SPÉCIAL DÉJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

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 méga île flottante ou café gourmand (+2,50€)

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

18€90

## PLAT DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Consultez nos ardoises

+3€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX<sup>(5)</sup>

13€90

## MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR<sup>(3)</sup>

10€90

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1)Pinte 50 cl. Le soft à 3,50€. 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, diablo, jus de fruits Pago, 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 | SUIVEZ-NOUS ! f @ in

# DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES 1<sup>ER</sup> JEUDIS DU MOIS EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS



Flash ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs!

\*voir conditions en restaurant.