LA GAZETTE 3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION AVIGNON

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 !*

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 **4,30€** 33 cl **5,30€** 50 cl **7,30€**

SESSION
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl **4,60€** 33 cl **5,40€** 50 cl **7,30€**

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl **5,40€** 33 cl **6,30€** 50 cl **7,60€**

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

AMBRÉE
AMBER ALE
IBU 26 | ALC 6,2%
25 cl **4,60€**
33 cl **5,40€**
50 cl **7,30€**

BLANCHE
WHEAT ALE
IBU 18 | ALC 4,7%
25 cl **5,40€**
33 cl **6,30€**
50 cl **7,60€**

TRIPLE
TRIPLE
IBU 30 | ALC 8%
25 cl **5,40€**
33 cl **6,30€**
50 cl **7,60€**

ROUGE
FRUIT BEER
IBU 24 | ALC 4,9%
25 cl **5,40€**
33 cl **6,30€**
50 cl **7,60€**

BRUNE
PORTER
IBU 27 | ALC 4,8%
25 cl **5,40€**
33 cl **6,30€**
50 cl **7,60€**

RED SOUR
BERLINER WEISSE
IBU 9 | ALC 4,9%
25 cl **5,40€**
33 cl **6,30€**
50 cl **7,60€**

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 **5,60€**

SOUS-BOIS
SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl **5,60€**

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl **5,60€**

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 **5,90€**

MEMORY
BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%
canette 33 cl **5,90€**

GRIFFES
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl **5,90€**

RUTA
WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%
canette 33 cl **5,90€**

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
25 cl **5,40€** 33 cl **6,30€** 50 cl **7,60€**

CRÉATION DU BRASSEUR
25 cl **5,60€** 33 cl **6,50€** 50 cl **7,90€**

TONNEAU DU BRASSEUR
25 cl **6,60€** 33 cl **9,20€**

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !
Avec notre cave à bières, emportez chez vous vos bières préférées (ou offrez-les) !

BOUTEILLES 75CL
CANETTES
FUTS DE 30 L
AVEC TIREUSE

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

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H30

LA PINTE 5€[1]

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

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES ..... **4,80€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CRACKERS DU BRASSEUR ..... **4,90€**
Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue.
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

SAUCISSON SEC 150g ..... **6,90€**
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES ..... **7,80€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

PAIN AILLÉ ..... **7,70€**
Tranches de pain gratinées au cheddar et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS ..... **7,70€**
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

APÉRO FLAM COULOMMIERS ..... **11,90€**
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE ..... **11,90€**
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

APÉRO FLAM DU SOLEIL ..... **11,90€**
Poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

GRIGNOTTES DE POULET ..... **11,90€**
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BEL OS À MOELLE GOUTTIÈRE AUX SENTEURS DE THYM ..... 1 pièce **8,90€** 2 pièces **12,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

PANIER APÉRITIF ..... **13,90€**
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

PLANCHE CHARCUTERIE ..... **15,50€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE MIXTE ..... **19,90€**
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, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

PLANCHE MIXED GRILL À PARTAGER ..... **19,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

SALADES

PASTA ..... **14,50€**
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, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.

CHÈVRE CHAUD ..... **15,20€**
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, poitrine fine fumée, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

BUN DU FROMAGER ..... **16,50€**
Mélange de salade 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.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

CAESAR ..... **16,90€**
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 rôties, tuile de parmesan, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE ..... **17,20€**
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises rôties, 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 rôties, tuile de parmesan, ciboulette, croûtons.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.

BURGERS

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

+3€ le steak supplémentaire dans votre burger

CHICHE : VOTRE BIÈRE 50 CL OU SOFT DE VOTRE CHOIX OFFERT POUR UN BURGER 4 VIANDES !

POIVRON QUI COULE ..... végé* **16,30€** supp. steak **19,30€**
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 ou la Ruta.

FISHBOURGEOIS ..... **16,30€**
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

SAINTE-CATHERINE ..... simple **16,90€** double **19,30€** triple **22,30€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

L'IBÉRIQUE ..... **17,50€**
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

BOEUF ÉPICÉ ..... simple **17,90€** double **20,90€** triple **23,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, sauce barbecue.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

COUNTRY ..... simple **19,60€** double **21,60€** triple **24,60€**
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

WELSHBOURGEOIS ..... simple **20,60€** double **23,60€** triple **26,60€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

WELSHCOUNTRY ..... simple **21,30€** double **24,30€** triple **27,30€**
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS ..... **17,20€**
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouge, sauce barbecue, mozzarella, cheddar, persil
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CH'TI CHORIZO ..... **17,20€**
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

OCÉANE ..... **17,20€**
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

Accompagnement au choix : Frites, 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, échalote, crème de poivron.

Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Accompagnement supplémentaire : 2,50€ - Supplément os à moelle : 8,90€

** En version végé, 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.*

Avignon

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

BEL OS À MOELLE GOUTTIÈRE AUX SENTEURS DE THYM ..... 1 pièce **8,90€** 2 pièces **12,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES ..... **16,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CARBONADE FLAMANDE ..... **17,60€**
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS ..... **18,50€**
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.

CHOUCROUTE DE LA MER ..... **22,90€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, pavé de saumon mi cuit salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne, sauce beurre blanc pommes de terre, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

AVEC VOTRE CHOUCROUTE :
+ 3,50€ LA BIÈRE 50 CL / +7€ LE VARLET DE 1L DE BIÈRE

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) ..... **21,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

ASSIETTE GOURMANDE ..... **22,90€**
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, os à moelle & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) .... **23,50€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.

FLAMMEKUECHES

+2€50 L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

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.

CLASSIQUE ..... **9,60€**
Lardons, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRATINÉE ..... **10,70€**
Lardons, emmental râpé, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS ..... **11,90€**
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

IRLANDAISE ..... **13,10€**
Jambon, cheddar, œuf au plat, oignons, persil, moutarde.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

CHÈVRE MIEL ..... **14,10€**
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

VEGGIE ..... **14,10€**
Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec la Session.

4 FROMAGES ..... **14,50€**
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

CH'TI ..... **14,50€**
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

TACOS POULET ..... **14,50€**
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

COULOMMIERS SERRANO ..... **14,90€**
Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.

GÉNÉREUSE ..... **14,90€**
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

LA FLAM POULET CAESAR ..... **14,90€**
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'Odyssée.

SAUMON ..... **14,90€**
Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

BASQUAISE ..... **14,90€**
Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

WELSHS

3 BRASSEURS ..... **17,90€**
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

SAUCISSE ..... **18,90€**
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

WELSHBOURGEOIS ..... simple **20,60€** double **23,60€** triple **26,60€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

WELSHCOUNTRY ..... simple **21,30€** double **24,30€** triple **27,30€**
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

VIANDES[4] & POISSONS

SAUCISSE À LA BIÈRE 3 BRASSEURS ..... **13,40€**
Servie avec des frites.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

STEAK HACHÉ À CHEVAL ..... simple **13,50€** double **16,50€** triple **19,50€**
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g) .... **16,50€**
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

BAVETTE (environ 180g) ..... **18,90€**
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA ..... **19,20€**
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2,50€
S'accorde parfaitement avec la Griffes.

MAGRET DE CANARD (environ 200g) ..... **19,50€**
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Griffes.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) ..... **21,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la MemoryMemory.

PLANCHE MIXED GRILL ..... **22,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g), persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) **23,50€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.

BELLE ENTRECÔTE (environ 350g) ..... **27,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD ..... **17,30€**
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

TARTARE DE SAUMON ..... **19,50€**
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ ..... **19,50€**
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 ou la Ruta.

Avignon

DESSERTS

BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS ..... **8,90€**
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE ..... **9,90€**
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.
Digestif de la sélection Manguin (Caraxes, Poire William, Mandarine, Melon ou digestif du moment) +2,50€.

IRISH COFFEE GOURMAND ..... **14,90€**
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.

DESSERTS

FROMAGE BLANC ..... **4,60€**
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON ..... **6,60€**
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

BOWL FRAÎCHEUR ..... **6,90€**
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.

PAVLOVA ..... **6,90€**
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.

MOUSSE AU CHOCOLAT ..... **6,90€**
Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.
Supplément crème fouettée 0,60€

MÉGA ÎLE FLOTTANTE ..... **7,50€**
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ..... **7,50€**
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® ..... **7,50€**
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.

FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE ..... **7,50€**
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES *(servies tièdes)*

SUCRE, CASSONADE ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.
Supplément crème fouettée 0,60€

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.
Supplément crème fouettée 0,60€

GAUFRE FAÇON PAVLOVA ..... **9,50€**
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.

ÉTÉ GLACÉ

Avignon

COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET ..... 2 boules **5,60€** 3 boules **6,60€**
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, parfum du moment. **Sorbet :** citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... **7,90€**

DAME BLANCHE ..... **7,90€**
Sauce chocolat ou Nutella®.

ÉTÉ GLACÉ ..... **8,90€**
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.

BIG'FITEROLE ..... **9,50€**
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE ..... **0,60€**

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)

12€40

SPÉCIAL DÉJEUNER
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Plat du jour
ou flam classique, gratinée ou spéciale 3 Brasseurs
ou saucisse à la bière 3 Brasseurs frites

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

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

15€90 CAFÉ +1€

LE MIDI DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU CLASSIQUE MIDI
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 9,60€ et 13,10€)
ou steak à cheval ou salade de chèvre chaud ou salade pasta

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

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

17€90

MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans

4€ LES MARDI SOIR MERCREDI MIDI ET DIMANCHE MIDI(3)

8€90

ANIMATION TOUS LES MARDI DE 19H A 21H AVEC NOTRE CLOWN CAROTTE

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, 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 : nomads. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM I *SUIVEZ-NOUS !*

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.