

L'AGAZETTE



PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION BÉZIERS

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 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 cl 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

ROUGE

FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%
25 cl 4,30€ 33 cl 5,20€ 50 cl 7,00€

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€

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 5,30€

SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl 5,30€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl 5,30€

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
canette 33 cl 5,50€

TONKA ROAD

BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%
canette 33 cl 5,50€

MEMORY

BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%
canette 33 cl 5,50€

GRIFFES

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl 5,50€

RUTA

WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%
canette 33 cl 5,50€

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS
DE 16H À 20H

LA PINTÉ

5€⁽¹⁾

LA CANETTE À 4€50

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€30*

LA CANETTE

à partir de 4€00*



*voir tarifs et conditions en restaurant.

Les canettes sans alcool sont brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique et les canettes avec alcool sont brassées et conditionnées chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.

APÉRO À PARTAGER *de*

SAUCISSON SEC 150g	6,90€
Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
ONION RINGS	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>	
PAIN AILLÉ	6,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
APÉRO FLAM COULOMMIERS	9,90€
Crème de poivron, chorizo, coulommiers. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	
GRIGNOTTES DE POULET	10,90€
Manchons de poulet marinés barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	11,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
PANIER APÉRITIF	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'Odysée.</i>	
PLANCHE MIXTE 	18,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, Coulommiers, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles de maïs, tomates cerises rôties, salade, beurre AOP. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	

PLATS BISTROT *m*

POUTINE 3 BRASSEURS 	15,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES	15,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
POUTINE OCÉANE	16,90€
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	
CHOUROUTE 3 BRASSEURS	16,90€
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 l'Ambrée.</i>	

AVEC LA CHOUROUTE : + 3€ LA BIÈRE JUSQU'À 50 CL AU CHOIX

POISSONS *ce*

FISH & CHIPS DE CABILLAUD	15,90€
Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
TARTARE DE SAUMON	16,90€
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ	18,90€
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
SEICHE DES 3 BRASSEURS	20,90€
Seiche cuisinée à la bière des 3 brasseurs, citron, huile d'olive ail, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
ASSIETTE DE GAMBAS	22,90€
Gambas cuisinées à la bière des 3 brasseurs, citron, huile d'olive ail, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	

FLAMMEKUECHES *oo*



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

CLASSIQUE	7,90€
Lardons, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
GRATINÉE	9,90€
Lardons, emmental râpé, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	10,90€
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Ambrée.</i>	
VEGGIE	12,90€
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>	
4 FROMAGES	12,90€
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
TACOS POULET	13,50€
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
COULOMMIERS SERRANO	13,50€
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>	
SAUMON	13,90€
Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
GÉNÉREUSE 	13,90€
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Ambrée.</i>	
POULET CAESAR	13,90€
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>	
FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef	11,90€
<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, ketchup, moutarde. **Pot de sauce supplémentaire :** 0,50€ - **Accompagnement supplémentaire :** 2€ **Supplément os à moelle :** 6€

VIANDES



CARPACCIO DE BŒUF

STEAK HACHÉ À CHEVAL végété* **12,90€** simple **12,90€** double **15,90€**

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) **15,90€**

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

CARPACCIO DE BŒUF **16,90€**

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

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.

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

Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Griffes.

BAVETTE (environ 180g) **17,90€**

Sauce échalote.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) **19,90€**

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

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.

MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) **26,90€**

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

SALADES

CHÈVRE CHAUD **13,50€**

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 rôties.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

CAESAR végété* **15,90€** poulet **15,90€**

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, persil.

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

BOWL POULET végété* **15,90€** poulet **15,90€**

Aiguillettes de poulet panées, boulghour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, persil, sauce sésame.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

BUN DU FROMAGER **16,90€**

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 rôties, thym.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

BOWL SAUMON **16,90€**

Tartare de saumon, boulghour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, persil, sauce sésame.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.

BURGERS

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

SAINTE-CATHERINE végété* **15,50€** simple **15,50€** double **18,50€**

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.

CHTI-MI végété* **15,90€** simple **15,90€** double **18,90€**

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

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

POIVRON QUI COULE végété* **17,90€** simple **17,90€** double **20,90€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de pomme de terre, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron, persil.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

COUNTRY végété* **17,90€** simple **17,90€** double **20,90€**

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

WELSHBOURGEOIS végété* **18,90€** simple **18,90€** double **21,90€**

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

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

* 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.

INCONTOURNABLES



JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

ASSIETTE GOURMANDE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM **11,90€**

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CARBONADE FLAMANDE **16,90€**

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

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

WELSH 3 BRASSEURS **16,90€**

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

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

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) **20,90€**

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

ASSIETTE GOURMANDE **21,90€**

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.

DESSERTS



GOURMANDS

- GOURMAND 3 BRASSEURS** 7,90€
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.
- BISTOUILLE GOURMANDE** 8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.
- IRISH COFFEE GOURMAND** 13,90€
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.

DESSERTS

- FROMAGE BLANC** 4,90€
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** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.
- CH'TIRAMISU SPÉCULOOS** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE** 6,50€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®** 6,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.
- MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT** 6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.
- BOWL FRAÎCHEUR** 6,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
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, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.

COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

- GLACE OU SORBET** 1 boule 2,20€ 2 boules 4,30€ 3 boules 6,40€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé. **Sorbet** : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.
- DAME BLANCHE** 6,50€
Sauce chocolat ou Nutella®.
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 6,50€
- ÉTÉ GLACÉ** 7,90€
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.
- COUPE GOURMANDE** 8,50€
Glace caramel beurre salé, glace vanille, glace chocolat, amandes caramélisées, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, gaufre liège, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- COLONEL DES 3 BRASSEURS** 8,90€
Sorbet citron + fleur de bière, vodka ou Loco Loco.
- BIG'FITEROLE** 8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl, canette 33 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, diablo, 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 : nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM | 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.

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES

(servies tièdes)

- SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE** 5,50€
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** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.
- GAUFRE FAÇON PAVLOVA** 7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR 11€90

Consultez nos ardoises

+1€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX⁽⁵⁾

SPÉCIAL DÉJEUNER 15€90

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 douceur (3 mini-douceurs)

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ **ou** soft⁽²⁾ **ou** eau 50 cl **ou** verre de vin 12 cl

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU CHISTERA 22€90

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine **ou** flam généreuse **ou** welsh 3 Brasseurs **ou** salade caesar

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella® **ou** glace 2 boules **ou** méga île flottante

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ **ou** soft⁽²⁾ **ou** eau 50 cl **ou** verre de vin 12 cl

MENU ENFANT 8€00

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾