

MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR DU LUNDI AU VENDREDI

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Plat du jour ou Flam au choix (1) (Hors Montagnarde, Flamande, Généreuse) ou Salade de chèvre ou Croque Bistro ou Saucisse purée

Fromage blanc ou Flammekuechette pomme ou banane choco ou Café gourmand

Bière 25 cl au choix(2) ou Soda (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau minérale 50 cl

15 90

SEMAINE ET WEEK-END

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flam au choix ou T'chiot welsh 3 Brasseurs ou Salade chèvre ou Echine du brasseur ou Parmentier 3B ou Coquillettes grand-mère

Flammekuechette au choix (hors Calva flambée) ou Gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée

Bière 25 cl au choix(2) ou Soda 25 (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau Minérale 50 cl

20 90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !

7 90

SEMAINE ET WEEK-END

MENU CINEMA

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 PLACE DE CINÉMA

Plat voir logo dans la carte

Bière 25 cl au choix(2) ou Soda 25 (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau Minérale 50 cl

22 90

SEMAINE ET WEEK-END

MENU WELSH

1 Welsh 3 brasseurs + 1 Bière 50 cl au choix(2) ou Soda (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau Minérale 50 cl + 1 Café

21 90

L'ÉCO-CONCEPTION CHEZ 3 BRASSEURS : UN RÉGAL POUR VOUS ET POUR L'ENVIRONNEMENT.

NOS CHEFS SONT PLUS CRÉATIFS

Et c'est parce qu'ils pratiquent la réutilisation créative : valoriser les ingrédients non utilisés en leur trouvant une place dans d'autres recettes ! C'est parfait pour l'impact environnemental et  a donne plein de nouvelles idées culinaires.

Par exemple, nos pâtons de flammekueches sont préparés à base de farine de drêche de brassage. La drêche est le résidu de la cuisson du malt. Elle est récupérée après le brassage et transformée en farine. La boucle est boucl e !

VARIER LES PLAISIRS... ET LES PROTÉINES !

Diversifier les sources de protéines est un enjeu pour l'environnement et pour notre équilibre alimentaire. En complément des viandes rouges, nos chefs utilisent davantage d'œufs, de viandes blanches, de poissons, et d'alternatives végétales.



La Bière - Un burger sans viande mettant à l'honneur des saveurs riches et gourmandes pour tous.

L'ÉQUILIBRE, C'EST LA VIE !

OUI, on peut se faire plaisir dans l'assiette, ET rester attentif à l'équilibre des recettes : variétés, nutriments, apports caloriques.

Par exemple, notre salade de Chèvre Chaud à été retravaillée à base d'ingrédients sains et savoureux, pour réduire l'apport calorique sans perdre en gourmandise !



LE MODÈLE 3 BRASSEURS EST VERTUEUX

La fabrication sur place des bières pression 3 Brasseurs permet d'en réduire nettement l'impact environnemental. Ces bières n'arrivent pas d'une usine par camion, elles n'utilisent pas de bouteilles ou de fûts de transport à produire, nettoyer ou retraiter, elles sont simplement brassées et tirées directement depuis les cuves du restaurant. Les émissions carbone liées aux déchets et au transport sont ainsi fortement réduites. Cela représente pour la bière pression 3 Brasseurs un impact environnemental 2,5 fois moins important qu'une bière bouteille vendue en grande surface.

YES WE CAN !

LA CANETTE, LE MEILLEUR CONTENANT POUR LA BIÈRE !
Chez 3 Brasseurs, on y croit tellement que nous développons cette année une gamme plus large à 3 Brasseurs Exploration  . Plus écologique car 100% recyclable, la canette permet sans aucun doute la meilleure conservation des arômes de la bière. Yes !



100% GÉNÉREUX, 100% SIMPLE

DÉCOUVREZ TOUT CE QUE VOUS AVEZ   GAGNER EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS !



Profitez dès maintenant de vos avantages exclusifs en flashant ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs !

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.   CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft   3 . Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Voir affichage des viandes en restaurant. (3) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. 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 L l ivre. Photos non contractuelles.

MICROBRASSERIE   RESTAURANT   BAR

LA GAZETTE



WWW.LES3BRASSEURSBRUAY.COM | @ f in

AUTOMNE   HIVER 2024 | NUM. 45

NOUVEAUTÉ SANS ALCOOL, NOS BRASSEURS FONT MOUSSER LEUR CRÉATIVITÉ. ET VOUS ALLEZ AIMER !



LES BIÈRES 3 BRASSEURS "ORIGINE", BRASSÉES SUR PLACE, VOUS FERONS DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE 3 BRASSEURS.

BLONDE (GOLDEN ALE) IBU 24 ALC 5,2% D�salt�rante	25 cl 3,90�	1 33 cl 4,70�	1 50 cl 6,70�
Subtiles notes de fleurs, brioche et délicate amertume			
AMBREE (AMBER ALE) IBU 26 ALC 6,2% Céréalière	25 cl 3,90�	1 33 cl 4,70�	1 50 cl 6,70�
Fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette			
TRIPLE IBU 30 ALC 8% Intense	25 cl 4,30�	1 33 cl 5,20�	1 50 cl 6,90�
�pic�e, puissante, chaleureuse.			
IPA (INDIA PALE ALE) IBU 40 ALC 6% Houblonn�e	25 cl 4,30�	1 33 cl 5,20�	1 50 cl 6,90�
Les variétés Simcoe et Talus libèrent des notes tropicales de banane, fruit de la passion, pins maritimes et litchi.			
SESSION FRENCH SESSION IPA 1 IBU 20 1 ALC 3,8% Légère et parfumée	25 cl 4,30�	1 33 cl 5,20�	1 50 cl 6,90�
Le houblon français Elixir révèle des notes d'agrumes (mandarine), de fleurs (géranium, rose) et d'épines de pins des plus rafraîchissantes.			



LES BIÈRES 3 BRASSEURS "CRÉATION", BRASSÉES SUR PLACE, INCARNENT NOTRE ESPRIT D'INNOVATION ET DE CRÉATIVITÉ.

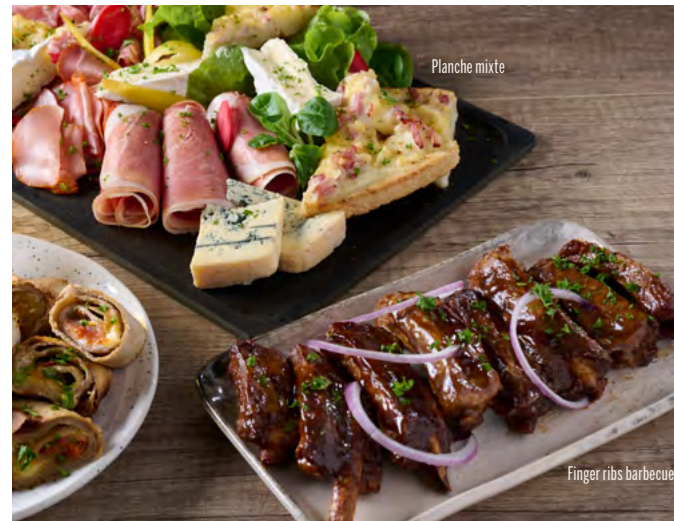
FOSSE 6 IBU 30 ALC 6% Bière locale	25 cl 4,30�	1 33 cl 5,20�	1 50 cl 6,90�
Hommage à notre histoire. Blonde dorée, douce, notes fruitées			
PINK IBU 14 ALC 4,4% Légère	25 cl 4,30�	1 33 cl 5,20�	1 50 cl 6,90�
Ros�e, goût intense de framboise			

HAPPY HOUR

DE 18H30   19H30
DU LUNDI AU VENDREDI 25CL COMMANDÉ = 50CL SERVI

VALABLE SUR LES BIERES ET SODAS
ET TOUS NOS COCKTAILS A 5 (1)

APÉRO   PARTAGER



CORNET DE FRITES	2 à 3 personnes	4,50�
Sauce au choix.		
CHEESE FRIES	2 à 3 personnes	6,90�
Sauce cheddar ou sauce maroilles, frites, bacon, oignons frits.		
SAUCISSON SEC 150g	2 à 3 personnes	6,90�
Saucisson sec entier pur porc.		
PAIN AILL�	2 personnes	6,90�
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.		
PANIER APERITIF	2 à 3 personnes	12,90�
Onion rings à la bière, onion rings épices, croquettes de pommes de terre, camemberts pan�s, sauce au choix		
POP FRIES HIVERNALES NOUVEAU	2 à 3 personnes	7,90�
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons.		
OS � MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	2 personnes	7,50�
Servi avec Toasts et sel de Guérande.		
FINGER RIBS BARBECUE NOUVEAU	2 à 3 personnes	10,90�
PLANCHE CHARCUTERIE	2 à 3 personnes	15,90�
Jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes, salade, beurre.		
PLANCHE MIXTE NOUVEAU	3 à 4 personnes	18,90�
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes, salade, beurre, toasts de Croque Bistro.		
MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS NOUVEAU	3 à 4 personnes	19,90�
Jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, toasts, salade, Pot'Jevleesch.		

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET A PARTAGER

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Tous nos steaks hachés, tartares et entrecôtes bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.	Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation Volaille Française.	Nos haricots verts sont d'origine France garantie.	Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs. (� l'exception des onion rings)
Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaille d'argent au concours général agricole de 2023.	Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation Viande de porc Française.	Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.	Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	7,90€	LES COQUILLETES GRAND-MERE  LE RETOUR	14,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Saison ou la Mystique.</i>		Coquillettes, crème, chiffonnade de jambon à l'os, fromage râpé,	
CARBONADE FLAMANDE	16,90€	herbes, œuf poché.	
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices.		PARMENTIER DES 3B  NOUVEAU	14,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple</i>		Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail,	
CHAUD LE COULOMMIERS 	17,90€	chapelure. Servi avec de la salade.	
Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de salame		LA LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE LE RETOUR	14,90€
Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts.		Servi avec frites et sauce tomate.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>		PLANCHE CHARCUTERIE	16,90€
PLANCHE DES 3 BRASSEURS	19,90€	Jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame	
Pot'jevleesh, mini carbonnade des 3B, mini welsh 3B sans œuf, os à moelle, frites.		Milano, pickles de carottes, salade, beurre + FRITES	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.</i>		PLANCHE MIXTE  NOUVEAU	19,90€
POT'JEVLEESH	14,90€	Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers,	
Morceaux de Porc, Veau, Poulet, servis froids , en gelée à la bière		bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes, salade, beurre, toasts de Croque Bistro.	
3 Brasseurs et frites		+ FRITES	
L'ÉCHINE DU BRASSEUR  NOUVEAU	16,90€	MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS 	20,90€
Echine de porc confite à la bière, au miel et épices.		Jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers,	



SAINTE-CATHERINE		15,50 €
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, crème de cheddar, sauce barbeque, salade, bacon.		
LE TOASTER	LE RETOUR	15,90 €
Pain toasté, sauce andalouse, steak haché frais façon bouchère, crème de cheddar, salade, beignets d'oignons à la bière.		
CHTI-MI	NOUVELLE RECETTE	16,90 €
Bun brioché, aiguillettes de poulet, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, salade, confit d'oignons.		
LE BLEU	NOUVEAU	17,90 €
Bun brioché, oignons confits, galette de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, fromage bleu, sauce bleu.		
COUNTRY	NOUVELLE RECETTE	18,50 €
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, raclette, œuf au plat, oignons, mayonnaise fumée.		
LE NEW YORKAIS	LE RETOUR	18,90 €
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce froide aux poivres d'antan, oignons, fine tranche de poitrine, salade, crème de Cheddar et œuf poché.		



CROQUE BISTRO NOUVEAU	13,90€
Pain Bruschetta, crème, jambon à l'os, emmental, œuf au plat. Servi avec de la salade.	
CROQUE MAROILLES NOUVEAU	14,50€
Pain Bruschetta, jambon à l'os, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, crème, œuf au plat. Servi avec de la salade.	
SALADE CHÈVRE CHAUD 	14,50€
Salade, vinaigrette maison, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes.	
SALADE CHEF	14,90€
Salade, vinaigrette maison, tranche de pain gratinée au cheddar Galloway et à la mozzarella, pickles de carottes, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat.	
SALADE CAESAR 	15,90€
Salade assaisonnée à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes, tuile de parmesan.	



POUTINE 3 BRASSEURS	15,90 €
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignons, cheddar Galloway, Mozzarella.	
POUTI' MONTAGNARDE NOUVEAU	15,90 €
Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons, confit d'oignons.	
POUTINE SAUCISSE & BLEU NOUVEAU	15,90 €
Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons, bleu d'Auvergne, confit d'oignons.	
POUTINE BURGER	17,90 €
Frites, oignons frits, sauce 3 poivres d'antan, cheddar, mozzarella, steak haché, salade et pain toasté œuf sur le plat.	
POUTI' TARTIQUELLETTE NOUVEAU	15,90 €
Façon tartiflette, coquillettes, lardons, oignons, crème, fromage à Tartiflette.	

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS Le Tchiot **13,50€** Le classique **15,90€**
Tranche de pain moutardée, jambon blanc, cheddar Galloway fondu
dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

LE WELSH DU NORD **LE RETOUR** **16,90€**
Pommes de terre Grenailles, jambon blanc, sauce moutarde, cheddar fondu
dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat

WELSHBOURGEOIS **19,90€**
Bun brioiché, sauce moutarde, steak haché frais façon bouchère,
confit d'oignons, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, salade.



DELICIEUSES TARTES FLAMBEES, PREPAREES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CREME...			AU CHOIX
CLASSIQUE	7,90€	CHÈVRE MIEL	12,90€
Lardons, oignons.		Chèvre, lardons, tomates cerise, oignons, mozzarella, miel, salade.	
GRATINÉE	9,90€	4 FROMAGES	12,90€
Lardons, emmental râpé, oignons.		Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons.	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	10,90€	CH'TI	12,90€
Champignons, lardons, oignons, oignons, emmental râpé.		Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille.	
FAÇON GALETTE NOUVEAU	11,90€	MONTAGNARDE NOUVEAU	13,50€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons, oignons, emmental râpé, œuf au plat.		Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille.	
BLEU NOUVEAU	11,90€	FLAMANDE NOUVEAU	13,50€
Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons, mozzarella, oignons, salade.		Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons, cheddar Galloway, sauce barbecue.	
FLETWELSH	12,90€	GÉNÉREUSE	13,90€
Lardons, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, moutarde à l'ancienne.		Champignons, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons.	

SAUCISSE PURÉE NOUVEAU	11,90€
Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, sauce échalotes.	
DOUBLE STEAK HACHÉ À CHEVAL (dispo en végété)	15,90€
Steak haché frais façon bouchère, œuf au plat.	
EMINCE DE POULET gratiné AU MAROILLES 	15,90€
Filet de poulet cuit basse température, maroilles, sauce maroilles.	
TARTARE DE BŒUF (préparé ou non)	16,90€
Viande de bœuf crue et ses condiments.	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	17,90€
Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 1€.	
BAVETTE (environ 180g)	17,90€
Sauce à l'échalote.	
L'ÉCHINE DU BRASSEUR NOUVEAU	16,90€
Echine de porc confite à la bière, au miel et épices.	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) 	19,50€
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1 kilo)	20,90€
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)	26,90€
FISH & CHIPS DE CABILAUD	16,50€
Servi avec frites et sauce tartare.	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ	18,90€
Sauce beurre nantais.	



CHOUCROUTE 3 BRASSEURS	16,90€
Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre.	
CHOUCROUTE DE LA MER	18,90€
Chou cuisiné, saumon, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre nantais, citron, persil.	
CHOUCROUTE ROYALE	21,90€
Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre.	



* Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.

SAUCE AU CHOIX: Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, beurre nantais, mayonnaise, crème de cheddar, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.

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