LA GAZETTE 3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

@3brasseurslieusaint *sur TikTok* | *Suivez-nous !*

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 **5,50€** 33 cl **6,50€** 50 cl **8€**

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

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

SENARTIERE (BLANCHE)
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
25 CL **5,50€** 33 CL **6,50€** 50 CL **8€**

DISPONIBLES SELON LES SAISONS, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOS SERVEURS

AMBRÉE
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 CL **5,50€** 33 CL **6,50€** 50 CL **8€**

TRIPLE
TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%
25 CL **5,50€** 33 CL **6,50€** 50 CL **8€**

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 **6,50€**

SOUS-BOIS
SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl **6,50€**

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl **6,50€**

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

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

TONKA ROAD
BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%
canette 33 cl **6,50€**

MEMORY
BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%
canette 33 cl **6,50€**

GRIFFES
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl **6,50€**

RUTA
WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%
canette 33 cl **6,50€**

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
Chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle création nationale ; une bière éphémère qui rythme votre expérience gustative tout au long de l'année.
25 cl **5,50€** 33 cl **6,50€** 50 cl **8€**

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE
Conçue selon les inspirations du brasseur ` de cette microbrasserie-restaurant. Renseignez-vous auprès de vos serveurs. Selon disponibilité.
25 cl **5,50€** 33 cl **6,50€** 50 cl **8€**

PLACES DE CINÉMA DISPONIBLES EN VENTE

Voir conditions et mentions légales 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
DE 16H30 À 18H30
DU DIMANCHE AU JEUDI
LA PINTE 4€[1]
Pinte 50 cl. Le verre de soft à 2€.

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 bénéficient de l'appellation VOLAILLE FRANÇAISE.
- Nos magrets de canard sont ORIGINE FRANCE
- Toutes nos bases de flammekueches et pains à burger sont élaborés à partir de farine de drêche.

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 NOUVEAU ..... **4,90€**
Sauce au choix.

BOWL ACRAS DE MORUE NOUVEAU ..... **6,90€**
Acras de morue, mayonnaise épicée.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

SAUCISSON SEC 150g ..... **7,20€**
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PAIN AILLÉ ..... **6,90€**
Gratiné au cheddar et à la mozzarella, huile d'olive, ail.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS ..... **7,90€**
Onion rings à la bière et onion rings épicés.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora

CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES NOUVEAU ..... **7,90€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

APÉRO FLAM COULOMMIERS NOUVEAU ..... **9,90€**
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE NOUVEAU ..... **9,90€**
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron), mozzarella, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

APÉRO FLAM DU SOLEIL NOUVEAU ..... **9,90€**
Poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron), mozzarella.
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

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

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM NOUVEAU ..... **12,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

PANIER APÉRITIF NOUVELLE RECETTE ..... **12,90€**
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pomme de terre, acras de morue. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

PLANCHE CHARCUTERIE NOUVELLE RECETTE ..... **14,90€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

MAXI PANIER APÉRITIF NOUVELLE RECETTE ..... **16,90€**
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pomme de terre, acras de morue, pain aillé gratiné au cheddar et à la mozzarella, huile d'olive, ail. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

PLANCHE MIXTE NOUVELLE RECETTE ..... **19€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron), gaufrettes de pomme de terre, pickles de maïs, tomates cerises, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

SALADES

PASTA NOUVEAU ..... **13,90€**
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).
S'accorde parfaitement avec la Mystique.

LA CHÈVRE CHAUD ET LARDONS ..... entrée **9,50€** plat **14,90€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenailles, pickles de maïs, tomates cerises.
S'accorde parfaitement avec la Mystique.

CHEF NOUVELLE RECETTE ..... **15,50€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, pain aillé gratiné au cheddar et à la mozzarella, huile d'olive, ail , pickles de maïs, tomates cerises, lardons, pommes de terre grenailles, œuf au plat.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE NOUVEAU .. végé **15,90€** poulet **15,90€**
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises, oignons rouges.
Mélange de salades et de roquette assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises, croûtons.
S'accorde parfaitement avec l'Odyssée.

TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE NOUVEAU ..... **15,90€**
Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges.
Mélange de salades et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, mortadelle IGP, pickles de maïs, tomates cerises, pommes de terre grenailles, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron).
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

CAESAR ..... entrée **11,50€** plat végé* **16,50€** poulet **16,50€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits , pickles de maïs.
** Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.*
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

BOWL POULET NOUVEAU ..... végé **16,90€** poulet **16,90€**
Aiguillettes de poulet panées, boulgour, guacamole, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

BUN DU FROMAGER NOUVEAU ..... **16,90€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, coulommiers, lardons, pommes de terre grenailles, oignons rouges, œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises.
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

BOWL SAUMON NOUVEAU ..... **16,90€**
Tartare de saumon, boulgour, guacamole, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec la Tonka Road.

BURGERS

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

CH'TI CROISSANT NOUVEAU ..... **14,90€**
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

POIVRON QUI COULE NOUVEAU ..... simple **15,90€** double **19,90€**
Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron.
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

PÊCHEUR NOUVEAU ..... simple **17,20€** double **21,20€**
Bun brioché, filet de colin pané, sauce cheddar à la bière des 3Brasseurs, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

SAINTE-CATHERINE ..... végé* **15,90€** simple **15,90€** double **19,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, sauce cheddar à la bière des 3Brasseurs, sauce barbecue, salade, oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CÔT CÔT NOUVEAU ..... végé* **17,20€** simple **17,20€** double **21,20€**
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka road.

BOEUF ÉPICÉ NOUVEAU ..... végé* **18,90€** simple **18,90€** double **22,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, marinade, poitrine fine fumée, sauce cheddar à la bière des 3Brasseurs, coleslaw, œuf au plat, salade, mayonnaise épicée.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

COUNTRY BURGER ..... végé* **18,90€** simple **18,90€** double **22,90€**
Galettes de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, échine de porc fumée, sauce cheddar à la bière des 3Brasseurs, œuf au plat, oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

LE WELSHBOURGEOIS ..... végé* **18,90€** simple **18,90€** double **22,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, moutarde, salade, oignons rouges, sauce cheddar à la bière des 3Brasseurs.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS ..... **16,50€**
Frites, effiloché de bœuf à la bière des 3 Brasseurs, cheddar, mozzarella, oignons rouges, sauce barbecue.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CH'TI CHORIZO NOUVEAU ..... **16,50€**
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CHICKEN NOUVEAU ..... végé **16,50€** poulet **16,50€**
Frites, sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, oignons rouges, mozzarella, copeaux de parmesan, croûtons.
S'accorde parfaitement avec l'Odyssée.

OCÉANE NOUVEAU ..... **16,50€**
Frites, saumon, sauce beurre blanc, oignons rouges, mozzarella, citron.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

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 grenailles, fusilli. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise épicée, cheddar à la bière des 3Brasseurs, échalote, crème de poivron, sésame.

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

** Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromages panée. L'escalope de poulet est remplacée par un pané 100% végétal.*

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM NOUVEAU ..... **12,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

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

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS ..... **17,50€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

+ 2€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE

CARBONADE FLAMANDE ..... **16,90€**
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (2) (environ 500g) ..... **19,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (2) (environ 1kg) **20,90€**
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.

ASSIETTE GOURMANDE NOUVELLE RECETTE ..... **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.

PLAT DU JOUR (selon disponibilités) ..... **12€**

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.

CLASSIQUE ..... **7,90€**
Lardons, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRATINÉE ..... **9,90€**
Lardons, emmental râpé, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS ..... **10,90€**
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

LA FLAM DU MOMENT ..... **12.50€**
Selon l'inspiration du chef.

IRLANDAISE ..... **13€**
Oignons, jambon, cheddar, œuf, moutarde.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

LA CHÈVRE MIEL ET LARDONS NOUVELLE RECETTE ..... **14,50€**
Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, tomates cerises, miel, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

POP FISH NOUVEAU ..... **14,50€**
Acras de morue, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises, roquette, sauce tartare, citron.
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

VEGGIE NOUVELLE RECETTE ..... **14,50€**
Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec la IPA.

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

LA GÉNÉREUSE ..... **14,50€**
Oignons, champignons, lardons, chorizo doux, cheddar, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

CHEF NOUVELLE RECETTE ..... **14,50€**
Oignons, lardons, maroilles, pommes de terre grenaille. tomates cerises.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

TACOS POULET NOUVEAU ..... végé **14,90€** poulet **14,90€**
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

COULOMMIERS SERRANO NOUVEAU ..... **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.

SAUMON NOUVELLE RECETTE ..... **15,50€**
Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron), roquette, citron.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

LA COMPLÈTE ..... **15,50€**
Oignons rouges, poivrons, viande de bœuf, aiguillettes de poulet croustillantes, chorizo, fromage râpé, paprika.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

POULET CAESAR NOUVELLE RECETTE ..... végé **15,50€** poulet **15,50€**
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises, oignons frits, salade.
S'accorde parfaitement avec l'Odyssée.

BASQUAISE NOUVEAU ..... végé **15,50€** poulet **15,50€**
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 ..... **16,90€**
Tranche de pain moutardée, jambon, cheddar fondu dans la bière des 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

LE WELSH SO...CISSE ..... **17,90€**
Tranche de pain moutardée, jambon, cheddar fondu dans la bière des 3Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

VIANDES (4) & POISSONS

STEAK HACHÉ À CHEVAL (2) ..... végé* **15,90€** simple **15,90€** double **19,90€**
Steak haché de bœuf frais façon bouchère, oignons rouges cuisinés et son œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ ..... **16,90€**
Préparation du tartare avec mayonnaise, câpres, cornichons, oignons, tabasco.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

MAGRET DE CANARD (2) (environ 200g) NOUVEAU ..... **18,90€**
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Griffes.

CARPACCIO DE BOEUF NOUVEAU ..... **16,90€**
Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron), citron, tomates cerises, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Tonka Road.

ASSIETTE MIXED GRILL (2) NOUVEAU ..... **22,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, saucisson à l'ail, ribs sauce barbecue (environ 200g).
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A ..... **17,90€**
Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 2€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.

BAVETTE (2) (environ 180g) ..... **18,50€**
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

MAXI ENTRECÔTE (2) (environ 350g) ..... **26,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA

FISH & CHIPS DE CABILLAUD ..... **15,90€**
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

TARTARE DE SAUMON NOUVEAU ..... **16,90€**
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Red Sour.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ ..... **18,90€**
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon enAuvergne. Sauce beurre blanc.

** Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromages panée.*

DESSERTS

BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS ..... **8,90€**
Café, thé au choix.
Brownie, demie brioche perdue sauce caramel beurre salé, coulis de fruits rouges, demie gaufre liégeoise au sucre, chantilly.
S'accorde parfaitement avec l'Ipa.

LA BISTOUILLE GOURMANDE ..... **9,90€**
Café + 2 cl de digestif au choix*
Brownie, demie brioche perdue sauce caramel beurre salé, coulis de fruits rouges, demie gaufre liégeoise au sucre, chantilly.

DESSERTS

LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT ..... **5,20€**
Nature, sucre, cassonade, coulis de fruits rouges, caramel beurre salé, miel.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

LA MÉGA ÎLE FLOTTANTE,CRÈME ANGLAISE, SAUCE CARAMEL ..... **7,20€**
S'accorde parfaitement avec la Ruta.

LA BRIOCHE « FAÇON PAIN PERDU » ET GLACE VANILLE **8,20€**
Crème anglaise, sauce caramel, chantilly.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.

LA CRÈME BRÛLÉE ..... **7,20€**
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.

CH'TIRAMISU AUX SPÉCULOOS ..... **7,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

MI-CUIT CHOCOLAT ..... **7,90€**
Sauce chocolat, chantilly.
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT ..... **7,90€**
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Tonka Road.

BOWL FRAÎCHEUR NOUVEAU ..... **7,90€**
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, myrtilles, groseilles, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Red Sour.

PAVLOVA NOUVEAU ..... **8,50€**
Meringue, crème fouettée, myrtilles, groseilles, framboises, coulis de fruits rouges, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

FLAMMEKUECHETTES SUCRÉES *(servies chaudes)*

LA POMME OU POIRE OU BANANE GLACÉE ..... **6,90€**
Crème, fromage blanc, émincé de pomme ou poire ou de banane, cassonnade, glace vanille bourbon.
S'accorde parfaitement avec la Tonka Road.

LA POMME OU POIRE OU BANANE CHOCOLAT OU NUTELLA® OU CARAMEL BEURRE SALÉ ..... **7,10€**
Crème, fromage blanc, émincé de pomme ou poire ou de banane, cassonnade et chocolat ou Nutella® ou Caramel au beurre salé.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

LA MIXTE CHOCOLAT ..... **7,90€**
Crème, fromage blanc, émincé de pomme, de poire, de banane, cassonnade, sauce chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

LA BÉNODET ..... **7,90€**
Crème, fromage blanc, émincé de pomme, cassonnade, glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE NOUVEAU ..... **7,90€**
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne.
S'accorde parfaitement avec ou la Tonka Road.

Flambée devant vous au Calvados, Rhum ou Poire selon votre goût (2 cl) ..... **2,00€**

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES *(servies tièdes)*

SUCRE OU CASSONADE ..... **6,50€**
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.

SAUCE CHOCOLAT OU NUTELLA® OU CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUIT ROUGES OU GLACE VANILLE OU CRÈME FOUETTÉE OU PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS® ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.

GAUFRE FAÇON PAVLOVA NOUVEAU ..... **7,90€**
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, framboises, glace vanille bourbon, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.

COUPES GLACÉES

GLACE OU SORBET ..... 1 boule **2,90€** 2 boules **4,90€** 3 boules **6,90€**
Glace : vanille bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, coco.
Sorbet : citron, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.

CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS ..... **7,50€**

DAME BLANCHE OU DAME NUTELLA® ..... **7,50€**

LA BOUNTY ..... **7,50€**

CROISSANT GLACÉ NOUVEAU ..... **8,90€**
Croissant, glace vanille bourbon, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Griffes.

ÉTÉ GLACÉ NOUVEAU ..... **8,90€**
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, groseilles, myrtilles, framboises, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®.
S'accorde parfaitement avec la Flora.

BIG'FITEROLE ..... **8,90€**
Maxi chou crumble, glace vanille bourbon, sauce chocolat, crème fouettée.

ÉTÉ GLACÉ

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

À PETIT PRIX

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

La flam du moment **ou** la salade PASTA **ou** plat du jour
(selon disponibilité)
+
Une bière 25 cl au choix* **ou** une eau 50 cl au choix
+
Un café **ou** un décaféiné **ou** un thé

13€

SPÉCIAL DÉJEUNER

16.90€

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Le plat du jour (selon disponibilité)
ou la flam du moment **ou** la grillade (voir serveur)
+
Le fromage blanc + café **ou** ch'tiramisu + café
ou la glace 2 boules + café **ou** île flottante + café
ou dessert du moment (selon disponibilité) + café
+
Une bière* 25cl au choix **ou** un diabolo 33cl
ou verre de Coca Cola® 33 cl
ou eau 50 cl **ou** 1/4 de vin

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

TRADITIONNEL

20.90€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 BOISSON OU 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

La « petite » salade de chèvre chaud et lardons **ou** la « petite » salade Caesar
---
Une flammekueche au choix (jusqu'à 14,50€) **ou** le steak haché à cheval
---
Une flammekuechette sucrée au choix (sauf La Mixte Chocolat, La Bénodet et La pêche glacée)
ou Ch'tiramisu **ou** une gaufre bruxelloise au sucre **ou** cassonade **ou** crème fouettée **ou** chocolat **ou** Nutella®

Une bière * 25 cl au choix **ou** un diabolo 33 cl **ou** un verre de Coca Cola® 33 cl **ou** une eau 50 cl
ou 1/4 de vin

MENU ENFANT OFFERT MARDI SOIR, MERCREDI ET DIMANCHE MIDI ET SOIR
Un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé de 20 € minimum. *Hors période de vacances scolaires.*

MENU ENFANT (POUR LES MOINS DE 10 ANS)

7.90€

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 SURPRISE OFFERTE

Une flammekuechette jambon/fromage **ou** une saucisse Knack
ou un steak haché 125 g frais **ou** un cheeseburger enfant
avec son steak haché 125 g frais **ou** des aiguillettes de poulet croustillantes
(garniture au choix)

Une glace 2 boules **ou** une 1/2 gaufre Bruxelloise au sucre ou Nutella® **ou** une compote de pommes à boire Andros
---
Un Vittel© Pet 50cl **ou** un sirop à l'eau **ou** un soda 25 cl servi au verre (Limonade, diabolo au choix, jus d'orange, jus d'ananas ou Coca Cola®)

DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES 1ER JEUDIS DU MOIS EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS

*voir conditions en restaurant.

Envie de découvrir les coulisses de notre brasserie et de vivre l'aventure 3Brasseurs en vidéo ?

Rejoins-nous sur TikTok pour des moments uniques et pleins de saveurs !

@3brasseurslieusaint

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 2€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Voir affichage des viandes en restaurant. 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 : nomads. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles. Impression : Imprimerie Nii - Colombelles (14) - 2503-0046. IMPRIM'VERT

@3brasseurslieusaint *sur TikTok* | *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.