LA GAZETTE 3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION CHALON-SUR-SAÔNE

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€**

AMBRÉE
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
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€**

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

ROUGE À LA GRIOTTE
FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,10€** 50 cl **6,90€**

BLANCHE
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,10€** 50 cl **6,90€**

DISPONIBLES SELON LES SAISONS, DEMANDEZ A VOTRE SERVEUR

TRIPLE
TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,10€** 50 cl **6,90€**

BRUNE
PORTER | IBU 27 | ALC 4,8%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,10€** 50 cl **6,90€**

RED SOUR
BERLINER WEISSE | IBU 9 | ALC 4,9%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,10€** 50 cl **6,90€**

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 **5,10€**

SOUS-BOIS
SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl **5,10€**

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl **5,10€**

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

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€**

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.

NOS BIÈRES

CRÉATION

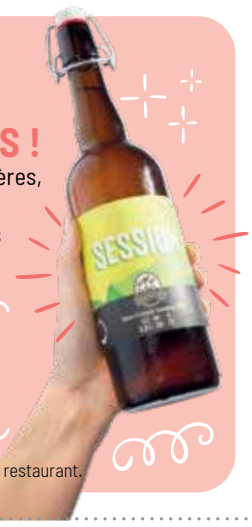
3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA CRÉATIVITÉ DE VOTRE BRASSEUR OU BRASSEUSE.

BIÈRE DU MOIS
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
25 cl **4,60€** 33 cl **5,50€** 50 cl **7,30€**

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 cl **4,60€** 33 cl **5,50€** 50 cl **7,30€**

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€40***
LA CANETTE à partir de **3€90***

*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 16H À 19H

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 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 Galloway. (À l'exception des burger pêcheur et bœuf épicé)

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.

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

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

PAIN AILLÉ ..... **6,90€**
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS ..... **8,90€**
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CHEESE FRIES ..... **7,50€**
Frites, sauce Maroilles, oignons frits, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

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

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM
APÉRO FLAM COULOMMIERS

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM ..... **11,90€**
Servi avec du chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym, mouillettes.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRIGNOTTES DE POULET ..... **12,90€**
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

PLANCHE MIXTE ..... **18,90€**
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, salade, beurre AOP, mouillettes.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SALADES

TARTI FLAM CAESAR
BUN DU FROMAGER

CHÈVRE CHAUD ..... **13,90€**
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.
S'accorde parfaitement avec la Session.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE ..... **14,90€**
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, croûtons.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CAESAR* ..... **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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BOWL POULET* ..... **15,90€**
Aiguillettes de poulet panées, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, tomates cerises, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

BUN DU FROMAGER ..... **15,90€**
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, thym.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

BOWL SAUMON ..... **16,90€**
Tartare de saumon, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, tomates cerises, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

BURGERS

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

POIVRON QUI COULE ..... simple **14,90€** double **17,90€**
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.

PÊCHEUR ..... **15,90€**
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

SAINTE-CATHERINE ..... simple **15,90€** double **18,90€**
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.

BŒUF ÉPICÉ

POIVRON QUI COULE

BOEUF ÉPICÉ ..... simple **16,90€** double **19,90€**
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.

COUNTRY ..... simple **17,90€** double **20,90€**
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, poitrine fumée fine, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Session.

RÉGIONAL EPOISSES ..... simple **17,90€** double **20,90€**
Bun brioché, galette de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, sauce époisses AOP à la bière blonde, Epoisses, poitrine fumée fine, mâche, confit d'oignons rouges AOP.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

POUTINES QUÉBÉCOISES

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.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CH'TI CHORIZO ..... **15,90€**
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

OCÉANE ..... **15,90€**
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

«JE ME SOUVIENS» ..... **17,00€**
Mélange de frites classiques et patates douces, confit d'oignons rouges, sauce poutine québécoise, mozzarella, lardons, ½ coulommier.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

OCÉANE

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes, 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, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron, époisses.

Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Accompagnement supplémentaire : 2€ - ingrédient supplémentaire flam 1€ - Supplément os à moelle : 6€

** En version végé, le steak haché peut être remplacé par une galette de légumes et fromage panée et le poulet est remplacé par un pané 100% végétal.*

Chalon-sur-Saône

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS 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.

FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES ..... **15,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CHOUCROUTE 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.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

+ 3€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE

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

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

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

ASSIETTE GOURMANDE ..... **21,90€**
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, pot'jevleesch, os à moelle & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

FLAMMEKUECHES

+2€ L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT 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 ou la Session.

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

IRLANDAISE ..... **11,90€**
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

CHÈVRE MIEL ..... **12,90€**
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

VEGGIE ..... **12,90€**
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 ..... **12,90€**
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CH'TI ..... **12,90€**
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

TACOS POULET ..... **12,90€**
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session.

COULOMMIERS SERRANO ..... **13,90€**
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 ..... **13,90€**
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

POULET CAESAR existe en version veggie* ..... **13,90€**
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises, oignons frits, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef ..... **11,90€**
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !

TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

WELSHS

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

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.

WELSHBOURGEOIS ..... **18,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

VIANDES[4] & POISSONS

TARTARE DE SAUMON

STEAK HACHÉ À CHEVAL ..... 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.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g) .... **15,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.

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

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A ..... **17,90€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

BAVETTE (environ 180g) ..... **17,90€**
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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.

ENTRECÔTE (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 Session.

TARTARE DE SAUMON ..... **16,90€**
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, tomates cerises, 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.

PLANCHE MIXED GRILL

Chalon-sur-Saône

DESSERTS

BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS ..... **6,90€**
Café ou thé et ses 4 mini douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE ..... **8,90€**
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 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.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Rouge ou la Blonde.

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE ..... **5,90€**
Sauce caramel, amandes grillées.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® ..... **6,50€**
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Rouge ou la Session.

FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE ..... **6,50€**
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE ..... **6,50€**
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ..... **6,90€**
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Rouge.

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

CHURROS A PARTAGER ..... **7,90€**
Sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BOWL FRAÎCHEUR ..... **8,90€**
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Rouge.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES *(servies tièdes)*

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE ..... **5,00€**
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE ..... **5,90€**

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

ÉTÉ GLACÉ

COUPES GLACÉES *Glace fabrication artisanale*

GLACE OU SORBET ..... 1 boule **2,50€** 2 boules **4,50€**
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé.
Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.

SUPPLÉMENT CHANTILLY ..... **0,90€**

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... **5,90€**

DAME BLANCHE ..... **5,90€**
Sauce chocolat ou Nutella®.

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.

COLONEL ..... **8,50€**
2 boules sorbet citron, vodka 4 cl.

BIG'FITEROLE ..... **8,90€**
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session.

Chalon-sur-Saône

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR
Consultez nos ardoises
+1€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX(5)

11€90

SPÉCIAL DÉJEUNER
SELON QUANTITÉS DISPONIBLES
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 gourmand 3 Brasseurs (4 mini-douceurs)

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

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Carbonade flamande
ou salade de chèvre chaud
ou flammekueche au choix (entre 7,90€ et 12,90€)

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

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

18€90

MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans
OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR(3)

8€90

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. De 16h à 19h : un verre à la fois. Votre verre doit être terminé pour en commander un autre. La personne doit être présente pour commander son verre au tarif Happy Hour. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Sirop a l'eau, 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 : nomad. 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.