

L'AGAZETTE

3

BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION CALAIS - COQUELLES

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€

TRIPLE COQUELLES EN EXCLU !

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

PINK EN EXCLU !

FRUIT BEER | IBU 18 | 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 6,10€

SOUS-BOIS

SOIR | ALC 0,4%
canette 33 cl 6,10€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl 6,10€

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
canette 33 cl 6,10€

MEMORY

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

GRIFFES

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl 6,10€

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€

LOCATION DE TIREUSE ET FUTS PRESSION !

Pensez à nous
pour vos événements,
recontres de familles,
associations,
soirées entreprises...

TIREUSE & FUTS

le litre à partir de 3€20*
location tireuse 15€*

*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

DU DIMANCHE AU JEUDI DE 16H À 20H
VENDREDI ET SAMEDI DE 17H 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.



Le Maroilles
bénéficie
de
l'appellation
d'origine
protégée.



Tous nos steaks
haché et tartares
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.



Toutes
nos recettes à la
bière
sont cuisinées à
partir des bières
3 Brasseurs.



Toutes nos recettes
au Cheddar
sont élaborées
à partir de
Cheddar Galloway.



APÉRO À PARTAGER

PANIER DE POMMES GAUFRETTES	2 pers.	5,50€
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>		
FUET CATALAN	2 pers.	6,90€
Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>		
PAIN AILLÉ	2 pers.	6,90€
Pain brioché gratiné au cheddar Galloway et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
PAIN AILLÉ MAROILLES	2 pers.	7,50€
Pain brioché gratiné au Maroilles et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
PAIN AILLÉ CHORIZO	2 pers.	7,50€
Pain brioché gratiné à la mozzarella, chorizo. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
APÉRO FLAM COULOMMIERS	2 pers.	5,90€
Crème de poivron, chorizo, coulommiers. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>		
APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE	2 pers.	5,90€
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>		

SALADES



CRÉTOISE	12,90€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique Tomate, concombre, olive noires, fêta, oignons rouge. <i>S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.</i>	
CHÈVRE CHAUD	15,50€
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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
DUO CAESAR	végé* 14,90€ poulet 14,90€
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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.</i>	

CAESAR 	végé* 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, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.</i>	
BUN DU FROMAGER	16,50€
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, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
IBÉRIQUE	17,90€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, chorizo, mini saucisses chorizo, avocat, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, pointes d'asperges vertes, feta AOP, gaufrettes de pommes de terre, groseilles, myrtilles, pickles de maïs, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	

MOULES

MOULES MARINIÈRES	15,90€
Servies avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
MOULES SAUCE MAROILLES	15,90€
Servies avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
MOULES À LA BIÈRE	15,90€
Servies avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



BURGERS

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

CH'TI CROISSANT	13,50€
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde, moutarde à l'ancienne, roquette. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
POIVRON QUI COULE	14,90€
Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
SAINTE-CATHERINE	végé* 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. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	



POUTINES

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>	
CH'TI CHORIZO	15,90€
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
KEBAB SAMOURAÏ	16,90€
Frites, viande Kebab, sauce samouraï, confit d'oignons rouges, mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.</i>	
FAÇON BURGER	17,90€
Frites, sauce poivre, mozzarella, confit d'oignons rouges, surmonté d'un burger : steak haché, salade, tomate et buns. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	

GRIGNOTTES DE POULET	2 pers.	10,90€
Manchons de poulet marinés barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	2 pers.	11,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>		
PANIER APÉRITIF	2 pers.	12,90€
Bouchées de fromage pimentées, empanada croquettes fromagères, gaufrettes de pomme de terre, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.</i>		
PLANCHE CHARCUTERIE	2 à 3 pers.	14,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>		
PLANCHE MIXTE 	3 à 4 pers.	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 rôties, salade, beurre, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.</i>		



CÔT CÔT ÉPICÉ	végé* 15,90€ poulet 15,90€
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, œuf au plat, coleslaw, salade iceberg, mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
BŒUF ÉPICÉ	végé* 16,90€ simple 16,90€ double 19,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, mayonnaise épicée. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
DOUBLE CHEESY BURGER	21,90€
Bun brioché, 2 steak haché frais façon bouchère (250g), cheddar, sauce cheddar Galloway, poitrine fine oignons confit. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</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, pomme de terre vapeur. **Sauce au choix** : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron, samouraï.

Pot de sauce supplémentaire : 1€ - Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 6€

* 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.

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	11,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES	15,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
POTJEVLEESCH	16,50€
Morceaux de porc, veau, volaille, servis froids en gelée à la bière blonde 3 Brasseurs.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.</i>	
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.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
+ 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.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)	19,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	20,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>	
ASSIETTE GOURMANDE	21,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, potjevleesch.	
<i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	

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.	
<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 la Triple.</i>	
IRLANDAISE	11,90€
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
CHÈVRE MIEL	11,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
KEBAB	12,90€
Viande kebab, mozzarella, oignons, tomate fraîche, sauce samouraï.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</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	végé* 12,90€ poulet 12,90€
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.	
<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 la Triple.</i>	

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



PRODUITS DU PAYS DU CALAISIS

BIÈRE TRIPLE COQUELLES	EN EXCLU !
Exclusivité	25 cl. 4,20€ 33cl. 5,10€ 50 cl. 6,90€
FRITURE D'ÉPERLAN	6,50€
Sauce tartare.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
POTJEVLEESCH	16,50€
Morceaux de porc, veau, volaille, servis froids en gelée à la bière blonde 3 Brasseurs.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.</i>	
DOUBLE CHEESY BURGER	21,90€
Bun brioché, 2 steak haché frais façon bouchère (250g), cheddar, sauce cheddar Galloway ,poitrine fine oignons confit.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	
GAMBAS SNACKÉES À L'AIL	16,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

WELSHS

Tous nos Welshs sont cuisinés avec du Cheddar Galloway.

3 BRASSEURS	17,50€
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
SAUCISSE	18,50€
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
WELSHBOURGEOIS	végé* 19,90€ simple 19,90€ double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>	

VIANDES & POISSONS



STEAK HACHÉ À CHEVAL	végé* 12,90€ simple 12,90€ double 15,90€
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g)	16,10€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
MAGRET DE CANARD (environ 200g)	16,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Griffes.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	17,90€
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€	
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
BAVETTE (environ 180g)	17,90€
Sauce échalote.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
PLANCHE MIXED GRILL	22,90€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g), persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD	15,90€
Servi avec frites et sauce tartare.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
GAMBAS SNACKÉES À L'AIL	16,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

DESSERTS



BOWL FRAÎCHEUR

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	4,50€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.</i>	
CH'TIRAMISU FRUITS ROUGES	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	5,90€
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®	6,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE	6,50€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 	6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.</i>	

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⁾

12€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour

ou flam de la semaine

ou salade Crétoise (supplément 2€ le filet de poulet)

Fromage blanc & café

ou dessert du jour & café

ou café douceur (3 mini-douceurs)

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ **ou** 1 verre de soft⁽²⁾ **ou** eau 50 cl

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine **ou** flam généreuse

ou Fish & Chips **ou** salade caesar

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®

ou mousse gourmande au chocolat

ou méga île flottante **ou** crêpe au sucre ou cassonade ou
crème fouettée ou chocolat

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

20€90

MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

8€90

TARTE CITRON DÉSTRUCTURÉE	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
BOWL FRAÎCHEUR	6,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT	7,90€
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.</i>	
CROISSANT GOURMAND	7,90€
Croissant, glace caramel beurre salé, crème pâtissière légère, brisures de Granola®, fraises, framboises, myrtilles, amandes caramélisées, caramel beurre salé, menthe, sucre glace. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</i>	



MÉGA ÎLE FLOTTANTE

GAUFRES LIÉGEOISES OU CRÊPES

(servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	5,00€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES, GLACE VANILLE BOURBON	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes..</i>	



ÉTÉ GLACÉ

COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale 

GLACE OU SORBET	1 boule 2,10€ 2 boules 4,20€ 3 boules 6,30€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, bulgare, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile, parfum du moment.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	5,90€
DAME BLANCHE	5,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	
CROISSANT GLACÉ	7,90€
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</i>	
BANANA SPLIT	7,90€
Banane, glace vanille, glace fraise, glace chocolat, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BULGARE	7,90€
Glace Bulgare, groseilles, myrtilles, framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BIG'FITEROLE	8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</i>	

DÉGUSTATION OFFERTE

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



Flash ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs !

*voir conditions en restaurant.

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 33 cl, diabol, 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 | SUIVEZ-NOUS ! f @in

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.