

L'AGAZETTE

3

BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION DUNKERQUE

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 !

BIÈRES PRESSION
BRASSÉES SUR PLACE
DEPUIS 1986

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€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

DISPONIBLES
SELON LES SAISONS,
VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%

25 cl 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€

TRIPLE

TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%

25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

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 3€80*

3

BRASSEURS

*voir tarifs et conditions en restaurant.

BIÈRES PRESSION
BRASSÉES SUR PLACE
DEPUIS 1986

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 5,50€

SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%

canette 33 cl 5,50€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%

canette 33 cl 5,50€

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.

BIÈRES PRESSION
BRASSÉES SUR PLACE
DEPUIS 1986

NOS BIÈRES

CRÉATION

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

BIÈRE DU MOIS

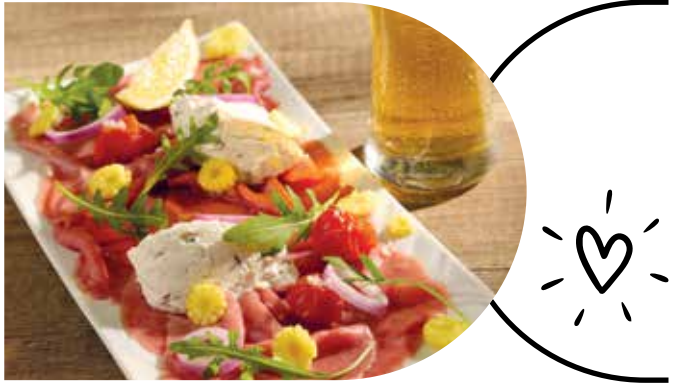
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE
PREMIER JEUDI DU MOIS

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€



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 17H À 19H

LA PINTe 5€⁽¹⁾

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont d'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 de flammekueches et 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 4,50€

Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

BOWL ACRAS DE MORUE 5,90€

Acras de morue, mayonnaise épicée.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

APÉRO FLAM COULOMMIERS 5,90€

Crème de poivron, chorizo, coulommiers.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE 5,90€

Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

APÉRO FLAM DU SOLEIL 5,90€

Poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

CORNET DE FRITES

DE PATATES DOUCES COLORÉES 6,90€

Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

SAUCISSON SEC 150g 6,90€

Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.



PLANCHE CHARCUTERIE
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM
APÉRO FLAM COULOMMIERS

PAIN AILLÉ 6,90€

Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS 6,90€

Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

GRIGNOTTES DE POULET 10,90€

Manchons de poulet marinés barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM 11,90€

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

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 ou l'Odyssée.

PLANCHE CHARCUTERIE 14,90€

Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP, toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

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 rôties, salade, beurre AOP, toasts.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

SALADES



TARTI FLAM CAESAR
BUN DU FROMAGER

PASTA 12,90€

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, persil), persil, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.

CHÈVRE CHAUD 13,50€

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette, toasts au chèvre, poitrine fine fumée, pickles de maïs, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE végété* 14,90€ poulet 14,90€

Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises rôties, oignons rouges.

Mélange de salade 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.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.

TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE 14,90€

Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges.

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette, mortadelle IGP, pickles de maïs, tomates cerises rôties, pommes de terre grenaille, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil).
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

CAESAR végété* 15,90€ poulet 15,90€

Mélange de salade 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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

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

Aiguillettes de poulet panées, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

BUN DU FROMAGER 15,90€

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette, 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.

IBÉRIQUE 17,90€

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette, 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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

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 ou la Ruta.

PÊCHEUR 14,90€

Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

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.



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 barbecue, mozzarella, 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.

CAESAR végété* 15,90€ poulet 15,90€

Frites, sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, confit d'oignons rouges, mozzarella, copeaux de parmesan, oignons frits, croûtons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.

OCÉANE 15,90€

Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.



CÔT CÔT végété* 15,90€ poulet 15,90€

Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

BŒUF ÉPICÉ végété* 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, sauce barbecue.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

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, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.



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, pâtes. Sauce au choix : Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron.

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€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.	
FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES	15,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.	
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 ou la Triple.	
+ 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 ou la Memory.	
RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g)	19,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.	
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.	

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 ou la Session.	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	10,90€
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.	
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.	
IRLANDAISE	11,90€
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, moutarde à l'ancienne.	
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.	
CHÈVRE MIEL	11,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.	
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 ou la Flora.	
CH'TI	12,90€
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, tomates cerises rôties.	
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.	
TACOS POULET	végé* 12,90€ poulet 12,90€
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.	
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.	
COULOMMIERS SERRANO	12,90€
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	13,90€
Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron.	
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.	
GÉNÉREUSE	13,90€
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.	
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.	
POULET CAESAR	végé* 13,90€ poulet 13,90€
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade.	
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.	
BARAQUE À FRITE	15,90€
Oignons, égrené de bœuf aux épices, cheddar Galloway IGP, tomates cerises rôties, frites, sauce au poivre.	
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.	
BASQUAISE	végé* 13,90€ poulet 13,90€
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.	
FLAM DE LA SEMAINE	10,90€
Selon l'inspiration du chef	
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !	



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 ou la Triple.	
CHORIZO	17,90€
Tranche de pain, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, chorizo, mini saucisses chorizo.	
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.	
WELSHBOURGEOIS	végé* 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, moutarde, moutarde à l'ancienne.	
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.	

VIANDES & POISSONS



STEAK HACHÉ À CHEVAL	végé* 13,50€ simple 13,50€ double 16,50€
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat.	
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ OU NON (environ 180g)	15,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.	
CARPACCIO DE BŒUF	16,90€
Carpaccio de bœuf, huile pesto, câpres, copeaux de parmesan, citron, oignon, 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 la Triple ou la Griffes.	
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 ou la Memory.	
ENTRECÔTE (environ 350g)	26,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD	15,90€
Servi avec frites et sauce tartare.	
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.	
TARTARE DE SAUMON	16,90€
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.	
S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ	18,50€
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 ou la Ruta.	



DESSERTS



GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 4 mini douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 mini douceurs.	
IRISH COFFEE GOURMAND	13,90€
Irish coffee et ses 4 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 SPÉCULOOS	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
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 ou Tonka Road.</i>	
FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE	6,50€
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</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⁾

10€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour
ou flam de la semaine
ou salade pasta

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 (rouge, blanc, rosé)

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 welsh 3 Brasseurs **ou** salade caesar

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

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ **ou** soft⁽²⁾
ou eau 50 cl **ou** verre de vin (rouge, blanc, rosé)

20€90

MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

**OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR
ET SAMEDIS MIDI⁽³⁾**

8€90

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>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</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 ou la Red Sour.</i>	
PAVLOVA	6,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</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>	



GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES

OU CRÊPES

(servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	5,00€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.</i>	
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES.	
SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
GAUFRE FAÇON PAVLOVA	7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.</i>	



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. Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	5,90€
DAME BLANCHE	5,90€
Sauce chocolat ou Nutella® +1€.	
PÊCHE MELBA	6,90€
Glace vanille, sorbet pêche de vigne, pêche au sirop, coulis de fruits rouge, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</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>	
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>	

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, Coca Cola Cherry 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 : nomads. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM | SUIVEZ-NOUS ! f @in

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.

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.