LA GAZETTE 3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION GRENOBLE ÉCHIROLLES 3brasseursechirolles Les 3 Brasseurs Grenoble Echirolles

BIENVENUE À CEUX QUI PRÉFÈRERONT TOUJOURS L'IPA* À L'IA !

** ou la Blonde, la Session... 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 **4,00€** 33 cl **5,00€** 50 cl **7,30€**

SESSION
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,30€** 50 cl **7,60€**

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl **4,40€** 33 cl **5,60€** 50 cl **8,00€**

AMBRÉE
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,30€** 50 cl **7,60€**

BLANCHE
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
25 cl **4,20€** 33 cl **5,30€** 50 cl **7,60€**

SOUR AUX FRUITS
BERLINER WEISSE | IBU 5 | ALC 4%
25 cl **4,40€** 33 cl **5,60€** 50 cl **8,00€**

NOS BIÈRES
CRÉATION

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

BIÈRE DU MOIS
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
25 cl **4,60€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,40€**

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE TOUS LES JEUDIS ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 cl **4,60€** 33 cl **5,80€** 50 cl **8,40€**

BARREL
BIÈRES VIEILLIES EN BARRIQUE
25 cl **6,00€** 33 cl **7,50€**

NOS BIÈRES
EXPLORATION

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER DANS UN MONDE SANS ALCOOL.

MYSTIQUE
PALE ALE | ALC 0,4%
canette 33 cl **6,90€**

SOUS-BOIS
SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl **6,90€**

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl **6,90€**

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

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.

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

*voir tarifs et conditions en restaurant.

FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ

FLAM' + BOISSONS : LE COMBO PARFAIT

DIMANCHE, LUNDI ET MARDI SOIR
(DE 19H À 22H)

Prix par personne, Tous les dimanches, lundis et mardis soir, pour l'ensemble des convives d'une même table. Bière (Hors Bière Barrel) ou soft au choix. Dans la limite de 4 bières.

HAPPY HOUR

BOISSONS & DESSERTS TOUS LES JOURS DE 15H30 À 19H

BIÈRE 50CL AU PRIX DE LA 25CL(1)
FLAM' CLASSIQUE OU GRATINÉE 5,90€

-50% SUR LES DESSERTS(5)

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 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 ..... 2 à 3 pers. **4,90€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

BOWL ACRAS DE MORUE ..... 3 pers. **5,90€**
Acras de morue, mayonnaise épicée.
S'accorde parfaitement avec la Session.

PAIN AILLÉ ..... 2 pers. **6,90€**
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS ..... 2 à 3 pers. **7,90€**
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SAUCISSON SEC 150g ..... 2 à 3 pers. **7,90€**
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

GRIGNOTTES DE POULET ..... 2 pers. **11,90€**
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

APÉRO FLAM COULOMMIERS ..... **12,90€**
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE ..... **12,90€**
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session.

APÉRO FLAM DU SOLEIL ..... **12,90€**
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.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM ..... 2 pers. **12,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

PANIER APÉRITIF ..... 2 à 3 pers. **13,90€**
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 CHARCUTERIE ..... 2 à 3 pers. **14,90€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE MIXTE ..... 3 à 4 pers. **19,90€**
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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SALADES

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.
S'accorde parfaitement avec la Session.

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 rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session.

TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE ..... **15,90€**
Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges.
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, 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.

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

BUN DU FROMAGER ..... **16,90€**
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 rôties, thym, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec la Session.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE ..... végé* **17,90€** poulet **17,90€**
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.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CAESAR ..... végé* **17,90€** poulet **17,90€**
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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BOWL SAUMON ..... **17,90€**
Tartare de saumon, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec la Session.

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.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BURGERS

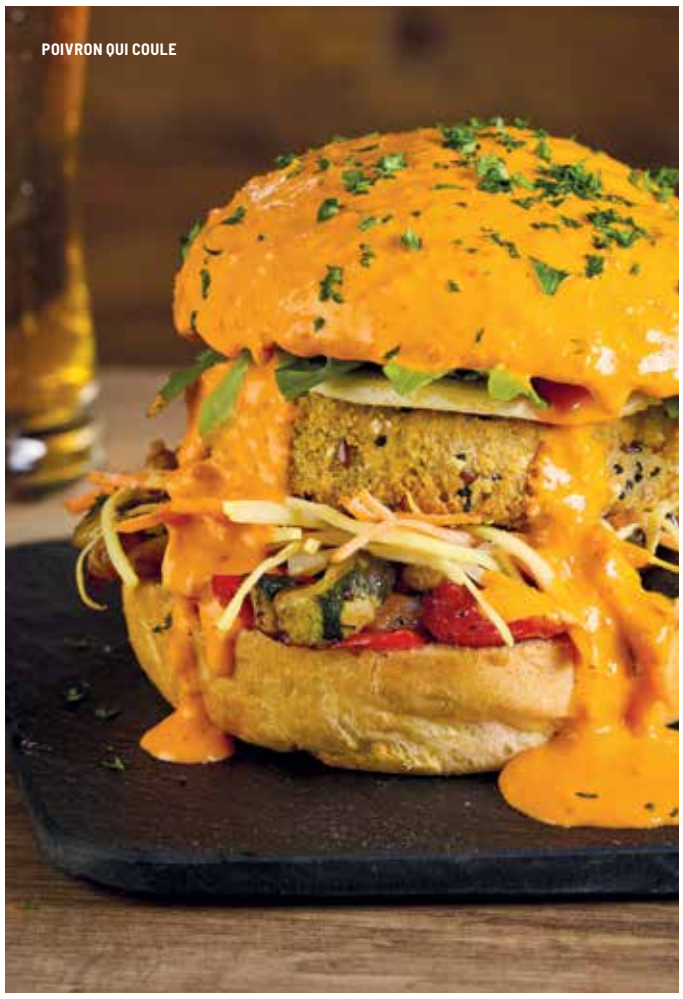
TOUS NOS BUNS À BURGER CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE.
TOUS NOS BURGERS SONT DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉ

PÊCHEUR ..... simple **15,90€** double **19,90€**
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 **19,90€**
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.

CHTI QUI COULE ..... simple **16,90€** double **20,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles, sauce Maroilles, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Session.

POIVRON QUI COULE ..... simple **17,90€** double **21,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron , persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.



CÔT CÔT ..... **15,90€**
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

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 **18,90€** double **22,90€**
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.

POUTINES

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 ..... **16,90€**
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

POUTINE 3 BRASSEURS ..... **17,90€**
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.

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. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron.

Pot de sauce supplémentaire : 1€ - Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 6€

** En version végé, 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 ..... **12,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES ..... **16,90€**
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.

CARBONADE FLAMANDE ..... **17,90€**
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) ..... **22,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ASSIETTE GOURMANDE ..... **23,90€**
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.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) ..... **26,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

FLAMMEKUECHES

+3€ L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

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 ..... **8,90€**
Lardons, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRATINÉE ..... **10,90€**
Lardons, emmental râpé, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS ..... **11,90€**
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

POP FISH ..... **12,90€**
Acras de morue, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, roquette, sauce tartare, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session.

IRLANDAISE ..... **12,90€**
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 rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

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.

VEGGIE ..... **13,90€**
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 ..... **13,90€**
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CH'TI ..... **13,90€**
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

COULOMMIERS SERRANO ..... **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 ..... **14,90€**
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.

GÉNÉREUSE ..... **14,90€**
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

POULET CAESAR ..... végé* **14,90€** poulet **14,90€**
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BASQUAISE ..... végé* **14,90€** poulet **14,90€**
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.

WELSHS

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS ..... **20,90€**
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

SAUCISSE ..... **22,90€**
Tranche de pain rustique, jambon, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

WELSHBOURGEOIS ..... végé* **23,90€** simple **23,90€** double **27,90€**
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.

VIANDES[4] & POISSONS

STEAK HACHÉ À CHEVAL ..... végé* **12,90€** simple **12,90€** double **16,90€**
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CARPACCIO DE BŒUF ..... **17,90€**
Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g) ..... **18,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.

BAVETTE (environ 180g) ..... **18,90€**
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A ..... **18,90€**
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

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.

MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) ..... **28,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

DUO TARTARE ET CARPACCIO DE BŒUF (environ 310g) ..... **28,90€**
Tartare de bœuf au couteau préparé et carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session.

TARTARE DE SAUMON ..... **17,90€**
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD ..... **18,90€**
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Session.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ ..... **21,90€**
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.

DESSERTS

BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS ..... **8,90€**
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE ..... **10,90€**
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.

IRISH COFFEE GOURMAND ..... **14,90€**
Irish coffee et ses 5 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 ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

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

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT ..... **6,90€**
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® ..... **6,90€**
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE ..... **6,90€**
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE ..... **6,90€**
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne.
S'accorde parfaitement avec la Session.

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

BOWL FRAÎCHEUR ..... **7,90€**
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session.

MI-CUIT CHOCOLAT ..... **7,90€**
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session.

GAUFRE FAÇON PAVLOVA ..... **8,90€**
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

BIG'FITEROLE ..... **9,90€**
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES *(servies tièdes)*

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

ÉTÉ GLACÉ

Grenoble Échirolles

COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

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

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... **6,90€**

DAME BLANCHE ..... **6,90€**
Sauce chocolat ou Nutella®.

ÉTÉ GLACÉ ..... **9,90€**
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.

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR
Consultez nos ardoises
12€90

SUGGESTION DE LA SEMAINE
Consultez nos ardoises

SPÉCIAL DÉJEUNER
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour **ou** salade pasta **ou** steak à cheval simple **ou** flammekueche au choix (entre 10€90 et 12€90)

Fromage blanc & café **ou** café douceur (3 mini douceurs) **ou** île flottante & café **ou** mousse gourmande au chocolat & café

Bière 25 cl au choix (hors Barrel) [3] **ou** soft [2] **ou** eau 50 cl

17€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine ou Chti qui coule (simple)
ou flammekueche (entre 13,90 et 14,90€)
ou salade chevre chaud **ou** poutine 3 Brasseurs
ou tarti-flam ricotta mortadelle **ou** carbonade Flamande

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

Bière 25 cl au choix (hors Barrel) [3] **ou** soft [2] **ou** eau 50 cl

23€90

MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans

4€ LE MERCREDI, SAMEDI, DIMANCHE MIDI
ET TOUS LES MIDIS EN PERIODE DE VACANCES SCOLAIRES

8€00

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Bière 25cl (hors Barrel) ou 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, diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Thé glacé maison, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) Bière pression au choix (hors Barrel) dans les gammes Origine et Création. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Voir conditions et mentions légales en restaurant, Offre valable sur les gaufres, les coupes glacées, les flammekuechettes sucrées. 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 : nomadz. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM I *SUIVEZ-NOUS !*

DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES JEUDIS DU MOIS DE 18H À 20H 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.