

DESSERTS

+1€

LA BIÈRE VOUS AU CROQU*

BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS	
GOURMAND 3 BRASSEURS	8,90€
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	10,50€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.	
IRISH COFFEE GOURMAND	14,90€
Vrai traditionnel Irish coffee et ses 5 mini douceurs.	
DESSERTS	
FROMAGE BLANC	6,50€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou la Brune d'Héphaïstos.	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	7,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,90€
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou la Brune d'Héphaïstos.	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®	9,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.	
S'accorde parfaitement avec la Brune d'Héphaïstos ou la Session.	
FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE	9,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou l'Ambrée de Déméter.	
FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE	9,90€
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou l'Ambrée de Déméter.	

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

+1€

LA BIÈRE 25 CL

+2€

LA BIÈRE 33 CL

+3€

LA BIÈRE 50 CL

13€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

+2€

LA BIÈRE 33 CL

+3€

LA BIÈRE 50 CL

16€90

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 Zero, Coca Cola Cherry 33 cl, diablo, 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, hors gamme Exploration. 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 Lelievre. Photos non contractuelles.

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.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	7,90€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.	
S'accorde parfaitement avec la Brune d'Héphaïstos ou l'Ambrée de Déméter.	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	7,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou la Brune d'Héphaïstos.	
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 ou la Blanche d'Éole.	
PAVLOVA	7,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou la Brune d'Héphaïstos.	
MI-CUIT CHOCOLAT	7,90€
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou la Brune d'Héphaïstos.	
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.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou la Brune d'Héphaïstos.	



GAUFRES LIÉGEOISES	(servies tièdes)
SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	5,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Blanche d'Éole.	
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 l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.	
GAUFRE FAÇON PAVLOVA	7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe.	
S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou la Brune d'Héphaïstos.	



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, 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®.	
CROISSANT GLACÉ	7,90€
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.	
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.	
ÉTÉ GLACÉ	8,90€
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 ou la Blanche d'Éole.	
BIG'FITEROLE	9,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.	
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.	

DÉGUSTATION OFFERTE

CHAQUE 1^{ER} JEUDI DU MOIS EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS

Flash ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs !

*voir conditions en restaurant.

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

L'AGAZETTE

3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

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

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE

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 4,10€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,70€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%

25 cl 4,10€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,70€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 cl 4,30€ 33 cl 5,30€ 50 cl 7,10€

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE

NOS BIÈRES EXPLORATION

DES BIÈRES EN CANETTES SANS ALCOOL.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE

PALE ALE | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,00€

SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,00€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,00€

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE

NOS BIÈRES CRÉATION

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

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€

LA GAMME DES DIEUX

UNIQUEMENT DISPONIBLE À LA ROCHE SUR YON

BLANCHE D'ÉOLE

GÛSE | IBU 20 | ALC 4,5%

25 cl 4,50€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,20€

Rafraîchissante : Bière blanche acidulée et aromatique, malts charentais, houblon vendéen (Ferme de l'Envol), pointe de sel de Noirmoutier (Le sel de Ronan).

BRUNE D'HÉPHAÏSTOS

IRISH COFFEE STOUT | IBU 40 | ALC 4,8%

25 cl 4,50€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,20€

Expressive : Bière brune légère et torréfiée, malts anglais grillés, houblon charentais, café local (La Brûlerie des Olonnes), pointe de sel de Noirmoutier (Le sel de Ronan).

L'AMBREE DE DÉMÉTÉR

HONEY SCOTCH ALE | IBU 30 | ALC 8%

25 cl 4,50€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,20€

Puissante : Bière ambrée forte et moelleuse, malts anglais caramélisés, houblon charentais, miel local (L'abbaye Océane).

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

Avec notre cave à bières, emportez chez vous vos bières préférées (ou offrez-les) !

LA BOUTEILLE OU LA CANETTE à partir de 6€00*

*voir tarifs et conditions en restaurant.

LA GAMME DES DIEUX

UNIQUEMENT DISPONIBLE À LA ROCHE SUR YON

BLANCHE D'ÉOLE

GÛSE | IBU 20 | ALC 4,5%

25 cl 4,50€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,20€

Rafraîchissante : Bière blanche acidulée et aromatique, malts charentais, houblon vendéen (Ferme de l'Envol), pointe de sel de Noirmoutier (Le sel de Ronan).

BRUNE D'HÉPHAÏSTOS

IRISH COFFEE STOUT | IBU 40 | ALC 4,8%

25 cl 4,50€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,20€

Expressive : Bière brune légère et torréfiée, malts anglais grillés, houblon charentais, café local (La Brûlerie des Olonnes), pointe de sel de Noirmoutier (Le sel de Ronan).

L'AMBREE DE DÉMÉTÉR

HONEY SCOTCH ALE | IBU 30 | ALC 8%

25 cl 4,50€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,20€

Puissante : Bière ambrée forte et moelleuse, malts anglais caramélisés, houblon charentais, miel local (L'abbaye Océane).

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

Avec notre cave à bières, emportez chez vous vos bières préférées (ou offrez-les) !

LA BOUTEILLE OU LA CANETTE à partir de 6€00*

*voir tarifs et conditions en restaurant.

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 à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs. (À l'exception des onion rings)

3 BRASSEURS

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES	2 à 3 pers.	4,90€
Sauce au choix.		
S'accorde parfaitement avec la Session.		
CRACKERS DU BRASSEUR	2 pers.	4,90€
Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue.		
Sauce au choix.		
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Blanche d'Éole.		
BOWL ACRAS DE MORUE	3 pers.	6,90€
Acras de morue, mayonnaise épicée.		
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.		
SAUCISSON SEC	2 à 3 pers.	7,90€
Saucisson sec entier pur porc.		
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.		
PAIN AILLÉ	2 pers.	7,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar et à la mozzarella.		
S'accorde parfaitement avec la Brune d'Héphaïstos.		
APÉRO FLAM COULOMMIERS	2 pers.	6,90€ 4 pers. 11,90€
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.		
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou l'IPA.		

SALADES



PASTA 14,90€
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 la Blanche d'Éole.

CHÈVRE CHAUD 15,50€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiètte, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises rôties. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Brune d'Héphaïstos.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE végété* 16,50€ poulet 16,50€
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 ou l'Ambrée de Déméter.

TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE 16,90€
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, thym, crackers du brasseur. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Blanche d'Éole.

CAESAR végété* 16,50€ poulet 16,50€
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 ou la Blanche d'Éole.

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 Blanche d'Éole.

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 ou l'Ambrée de Déméter.

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 ou la Blanche d'Éole.

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 ou la Brune d'Héphaïstos.

BURGERS

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

CH'TI CROISSANT 13,90€
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde, moutarde à l'ancienne, roquette. Servi avec de la salade. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Ambrée de Déméter.

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

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

SAINTE-CATHERINE végété* 15,90€ simple 15,90€ double 19,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges. S'accorde parfaitement avec la brune d'héphaïstos ou l'IPA.



POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS 16,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, cheddar, mozzarella, sauce barbecue, persil. S'accorde parfaitement avec la Brune d'Héphaïstos.

CH'TI CHORIZO 16,90€
Frites, sauce Marolles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Marolles AOP, persil. S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CAESAR végété* 16,90€ poulet 16,90€
Frites, sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, confit d'oignons rouges, mozzarella, copeaux de parmesan, ciboulette. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche d'Éole.

OCÉANE 17,90€
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Blanche d'Éole.

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 à la bière 3 Brasseurs, Marolles AOP, beurre blanc, mayonnaise, échalote, crème de poivron, mayonnaise épicée.

Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - 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.

APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE 2 pers. 6,90€ 4 pers. 11,90€
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche d'Éole.

APÉRO FLAM DU SOLEIL 2 pers. 6,90€ 4 pers. 11,90€
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 Blanche d'Éole.

GRIGNOTTES DE POULET 2 pers. 10,90€
Manchons de poulet marinés barbecue, persil. S'accorde parfaitement avec la Session.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM 2 pers. 12,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Brune d'Héphaïstos.

PANIER APÉRITIF 2 à 3 pers. 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'Ambrée de Déméter.

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. 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, crackers du brasseur. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Blanche d'Éole.



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 Blanche d'Éole.

BOEUF ÉPICÉ végété* 16,90€ simple 16,90€ double 20,90€
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'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.

COUNTRY végété* 18,90€ simple 18,90€ double 22,90€
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges. S'accorde parfaitement avec la la Brune d'Héphaïstos.



CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

Accompagnés de pommes de terre grenaille

S'accorde parfaitement avec la Session ou Brune d'Héphaïstos.

FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES

S'accorde parfaitement avec la Session ou Ambrée de Déméter.

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS

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 l'Ambrée de Déméter.

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

CARBONADE FLAMANDE

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Brune d'Héphaïstos.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Brune d'Héphaïstos.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Ambrée de Déméter.

ASSIETTE GOURMANDE

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Marolles, os à moelle & toasts.

FLAMMEKUECHES

TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT ELABORÉES À PARTIR DE FARINE DE DRÊCHE, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.

CLASSIQUE 10,90€
Lardons, oignons. S'accorde parfaitement avec la Session.

GRATINÉE 11,90€
Lardons, emmental râpé, oignons. S'accorde parfaitement avec la Brune d'Héphaïstos ou la Session.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS 13,90€
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé. S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou l'Ambrée de Déméter.

IRLANDAISE 14,90€
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Brune d'Héphaïstos.

CHÈVRE MIEL 14,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties. S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Ambrée de Déméter.

POP FISH 15,50€
Acras de morue, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, roquette, sauce tartare, citron. S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole.

VEGGIE 14,90€
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 14,90€
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Brune d'Héphaïstos.

CH'TI 14,90€
Marolles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Ambrée de Déméter.

TACOS POULET végété* 15,50€ poulet 15,50€
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Blanche d'Éole.

COULOMMIERS SERRANO 15,50€
Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette. S'accorde parfaitement avec la Blanche d'Éole ou l'Ambrée de Déméter.

SAUMON 16,90€
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 Blanche d'Éole.

GÉNÉREUSE 15,50€
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Brune d'Héphaïstos.

POULET CAESAR végété* 15,90€ poulet 15,90€
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche d'Éole.

BASQUAISE végété* 15,90€ poulet 15,90€
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 Blanche d'Éole.

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef 13,90€
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !

WELSHS

3 BRASSEURS 16,90€
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. S'accorde parfaitement avec la Brune d'Héphaïstos ou l'Ambrée de Déméter;

WELSHBOURGEOIS végété* 19,90€ simple 19,90€ double 23,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne. S'accorde parfaitement avec la Brune d'Héphaïstos ou la Session.

VIANDES & POISSONS

STEAK HACHÉ À CHEVAL végété* 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 Session ou l'Ambrée de Déméter.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU NON PRÉPARÉ (environ 180g) 17,90€
Servi avec son jaune d'œuf. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Brune d'Héphaïstos.

MAGRET DE CANARD (environ 200g) 18,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.

CARPACCIO DE BOEUF 18,90€
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 ou la Blanche d'Éole.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 18,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.

BAVETTE (environ 180g) 19,50€
Sauce échalote. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Brune d'Héphaïstos.

PLANCHE MIXED GRILL 23,90€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g), persil. S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter.

MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) 26,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée de Déméter ou la Brune d'Héphaïstos.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD 17,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche d'Éole.

TARTARE DE SAUMON 18,90€
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche d'Éole.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ 19,50€
Sauce beurre blanc. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche d'Éole.

PIÈCE DU BOUCHER Se renseigner auprès de votre serveur