

L'AGAZETTE



PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION MARSEILLE

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 !



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.



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 4,50€ 33 cl 5,20€ 50 cl 7,30€

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

SESSION
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl 5,40€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl 5,40€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

BLANCHE DU MOMENT
25 cl 5,40€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

TRIPLE DU MOMENT
25 cl 5,40€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

FRUITÉ DU MOMENT
25 cl 5,40€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

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 **6€10***
LA CANETTE à partir de **4€20***

*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 5,90€

SOUS-BOIS
SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl 5,90€

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl 5,90€

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

FLORA
DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
canette 33 cl 5,90€

TONKA ROAD
BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%
canette 33 cl 5,90€

MEMORY
BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%
canette 33 cl 5,90€

GRIFFES
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl 5,90€

RUTA
WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%
canette 33 cl 5,90€

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 JEUDE DU MOIS
25 cl 5,40€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 cl 5,40€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

LA PINTÉ 5,50€⁽¹⁾

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

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 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 Wyke Farms. (À l'exception des burger pêcheur et bœuf épice)

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

APÉRO À PARTAGER *elle*

CORNET DE FRITES	5,50€
Sauce au choix.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CORNET DE PANISSES	7,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CORNET DE FRITES	
DE PATATES DOUCES COLORÉES	7,90€
Sauce au choix.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
PAIN AILLÉ	8,50€
Tranches de pain gratinées au cheddar Wyke Farms et à la mozzarella.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
SAUCISSON SEC 150g	9,00€
Saucisson sec entier pur porc.	
<i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	11,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
GRIGNOTTES DE POULET	12,90€
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
GRIGNOTTES DE CHORIZO	12,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



PLANCHE CHARCUTERIE

OS À MOELLE
AUX SENTEURS
DE THYM

APÉRO FLAM COULOMMIERS

APÉRO FLAM COULOMMIERS	13,90€
Crème de poivron, chorizo, couloumiers.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	
APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE	13,90€
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
APÉRO FLAM DU SOLEIL	13,90€
Poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
PANIER APÉRITIF	2 à 3 pers. 16,00€
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre. Sauce au choix.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
PLANCHE CHARCUTERIE	2 à 3 pers. 17,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP, crackers du brasseur.	
<i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
PLANCHE MIXTE 	3 à 4 pers. 23,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles de maïs, tomates cerises, salade, beurre AOP, crackers du brasseur.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	

SALADES *elle*



TARTI FLAM CAESAR

BUN DU FROMAGER

CHÈVRE CHAUD	15,60€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiété, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
SALADE GRECQUE	16,90€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, fêta, Tomates cerises, concombre, oignon rouge, poivron vert, olives noires marinées à la grecque.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
TARTI-FLAM CAESAR & SALADE	végé* 16,90€ poulet 16,90€
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises, oignons rouges.	
Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises, ciboulette, croûtons.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>	
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, pommes de terre grenaille, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil).	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	
CAESAR 	végé* 17,60€ poulet 17,60€
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, ciboulette.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
BOWL POULET	végé* 16,90€ poulet 16,90€
Aiguillettes de poulet panées, riz Thaï, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
BOWL SAUMON	17,90€
Tartare de saumon, riz Thaï, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
BUN DU FROMAGER	17,90€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, couloumiers, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises, thym, crackers du brasseur.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
TOMATE BURRATA	19,00€
Tomate anciennes, mozzarella di Burrata, pesto, olives noires, roquette, parmesan.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
TARTARE DE SAUMON	19,00€
Avocat, marinade huile d'olive, citrons, coleslaw, ciboulette.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	

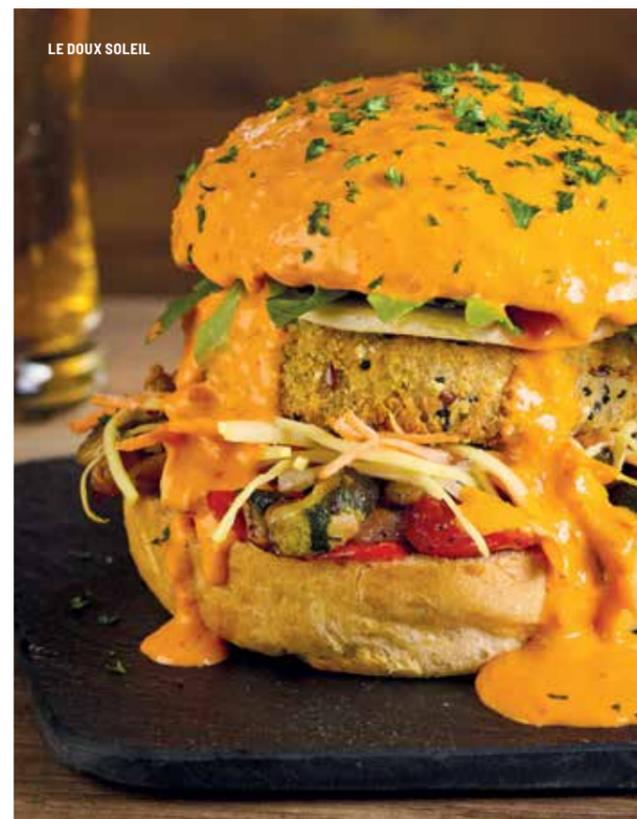
BURGERS *elle*

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

LE DOUX SOLEIL	16,50€
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 ou la Ruta.</i>	
LE CROISSANT	16,90€
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar Wyke Farms 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>	
LE PESCADOU	16,90€
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	
SAINTE-CATHERINE	végé* 16,50€ simple 16,50€ double 19,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Wyke Farms, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	



LE TEX



LE DOUX SOLEIL

EL DIABLO	végé* 16,90€ poulet 16,90€
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.	
LE TEX	végé* 17,90€ simple 17,90€ double 20,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, sauce barbecue.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
COUNTRY 	végé* 19,50€ simple 19,50€ double 22,50€
Gallettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	

POUTINES *elle*

POUTINE 3 BRASSEURS 	18,50€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, sauce BBQ, Mozzarella, cheddar Wyke Farms, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CHORIZO	18,50€
Frites, sauce cheddar Wyke Farms, chorizo, confit d'oignons rouges, crème de poivrons, mozzarella, cheddar Wyke Farms, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
SAUMON	18,50€
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.</i>	
VÉGÉ	18,50€
Frites, poivron, courgette, aubergine aux saveurs de thym et citron, sauce barbecue, cheddar Wyke Farms, mozzarella, œuf au plat.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	



SAUMON

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, pommes de terre grenaille, coleslaw. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, mayonnaise épicée, cheddar Wyke Farms, échalote, crème de poivron.

Pot de sauce supplémentaire : 0,60€ - Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 6€ - Supplément Burrata : 7€

* En version végétal, 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



JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

ASSIETTE GOURMANDE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	11,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
FILET DE POULET GRATINÉ CHÈVRE ET POIVRON	17,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
CHOUCROUTE 3 BRASSEURS	18,50€
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>	
+ 5,50€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE	
CARBONADE FLAMANDE	18,50€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)	23,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	24,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>	
ASSIETTE GOURMANDE	24,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chèvre et poivron, os à moelle & toasts.	
<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	11,90€
Lardons, oignons.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
GRATINÉE	12,50€
Lardons, emmental râpé, oignons.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	13,50€
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
IRLANDAISE	13,90€
Jambon, cheddar Wyke Farms, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
VEGGIE	14,90€
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>	
CHÈVRE MIEL	15,10€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
4 FROMAGES	15,10€
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Wyke Farms, oignons, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
COULOMMIERS SERRANO	15,10€
Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
TACOS POULET	végé* 15,90€ poulet 15,90€
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Wyke Farms, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
GÉNÉREUSE	16,10€
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Wyke Farms, œuf au plat, oignons, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
POULET CAESAR	végé* 16,50€ poulet 16,50€
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises, oignons frits, salade.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>	

+3€
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX



TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

WELSHS

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU Cheddar Wyke Farms.

3 BRASSEURS	17,90€
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
SAUCISSE	19,50€
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Wyke Farms 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* 21,50€ simple 21,50€ double 24,50€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Wyke Farms fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>	

VIANDES & POISSONS



TARTARE DE SAUMON

STEAK HACHÉ À CHEVAL	végé* 13,90€ simple 13,90€ double 16,90€
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	17,90€
Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, huile d'olive au basilic, persil), citron, tomates cerises, oignons rouges, pickles de maïs, huile d'olive au basilic, roquette.	
Supplément Burrata 7€.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g)	18,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BAVETTE (environ 180g)	19,50€
Sauce échalote.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	20,90€
Sauce moutarde.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
PLANCHE MIXED GRILL	25,90€
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 ou la Memory.</i>	
ENTRECÔTE (environ 350g)	28,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILAUD	18,90€
Servi avec frites et sauce tartare.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
TARTARE DE SAUMON	19,00€
Avocat, marinade huile d'olive, citrons, coleslaw, ciboulette.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ	20,90€
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce tartare.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	



PLANCHE MIXED GRILL

DESSERTS



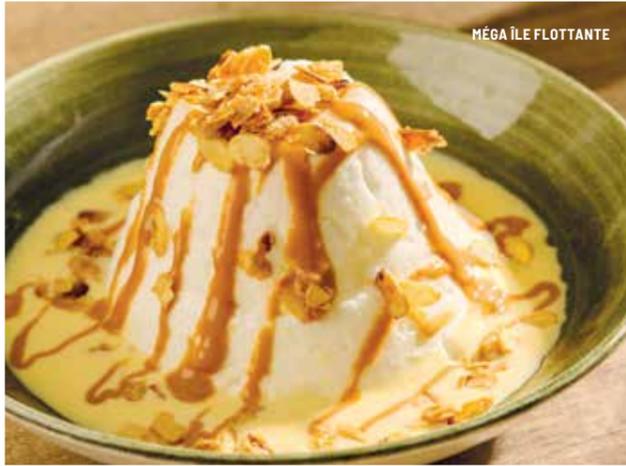
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 8,90€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.
- MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT** 8,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.
- BOWL FRAÎCHEUR** 8,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.
- PAVLOVA** 8,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.
- MI-CUIT CHOCOLAT & NUTELLA, GLACE VANILLE** 9,50€
Servie avec de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.
- CROISSANT GOURMAND** 9,50€
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 Session ou la Griffes.

GOURMANDS

- GOURMAND 3 BRASSEURS** 8,50€
Café ou thé au choix et ses 4 mini douceurs.
- BISTOUILLE GOURMANDE** 9,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 mini douceurs.

DESSERTS

- FROMAGE BLANC** 6,10€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON** 7,50€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE** 7,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON** 8,10€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.
- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON** 8,50€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®** 8,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.
- FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE** 8,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.



GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

- SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE** 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.
- SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE** 8,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.



COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

- GLACE OU SORBET** 2 boules 5,60€ 3 boules 6,90€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache.
Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 8,90€
- DAME BLANCHE** 8,90€
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 ou la Flora.
- CROISSANT GLACÉ** 9,90€
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.
- BANANA SPLIT** 10,50€
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- BIG'FITEROLE** 10,50€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.
- KINDER®** 10,50€
Glaces vanille, chocolat, chocolat au lait, sauce chocolat, crème fouettée et Kinder Bueno
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- SUPPLÉMENT NUTELLA®** 2,50€

MENUS & FORMULES

SPÉCIAL DÉJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine

Fromage blanc & café ou dessert du jour & café ou méga île flottante ou café gourmand (+2,50€)

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

18€90

PLAT DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Consultez nos ardoises

+3€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX⁽⁵⁾

13€90

MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

10€90

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1)Pinte 50 cl. Le soft à 3,50€. 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, diablo, jus de fruits Pago, 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 : nomadr. 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.