

# LA GAZETTE TTE

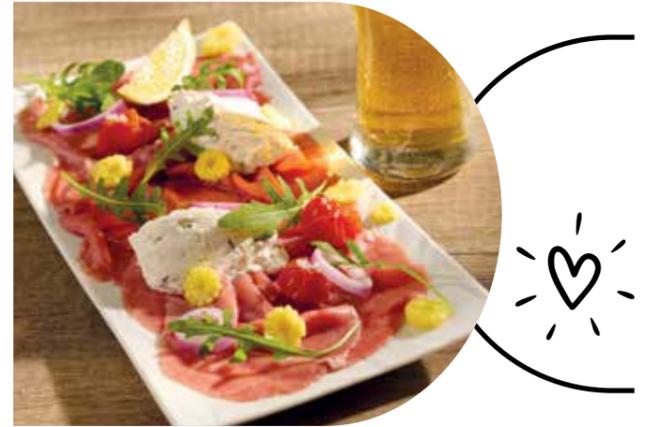


PRINTEMPS 2025 | NUM. 48

ÉDITION REIMS - THILLOIS - TERVILLE - CHARLEVILLE-MÉZIÈRES - METZ

## 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 !



### NOUVEAU : LA GAZETTE SAISONNIÈRE, ÇA CHANGE TOUT !

voire Gazette se renouvelle plus souvent, pour votre plaisir ! Voici donc l'édition 100% Printemps (et non plus Printemps-Été) avec ses fruits, légumes et fromages de saison. Des nouveautés plus fréquentes, et des recettes au rythme des saisons !

### 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 PINTÉ 5€<sup>(1)</sup>



BIÈRES PRESSIION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1986

### NOS BIÈRES ORIGINE

3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSIION 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 7,00€

#### SESSION

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

25 cl 4,00€ 33 cl 5,00€ 50 cl 7,00€

#### IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 cl 4,50€ 33 cl 6,00€ 50 cl 8,00€

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

#### AMBRÉE

AMBER ALE

IBU 26 | ALC 6,2%

25 cl 4,00€

33 cl 5,00€

50 cl 7,00€

#### BLANCHE

WHEAT ALE

IBU 18 | ALC 4,7%

25 cl 4,50€

33 cl 6,00€

50 cl 8,00€

#### TRIPLE

TRIPLE

IBU 30 | ALC 8%

25 cl 4,50€

33 cl 6,00€

50 cl 8,00€

#### ROUGE

FRUIT BEER

IBU 24 | ALC 4,9%

25 cl 4,50€

33 cl 6,00€

50 cl 8,00€

#### BRUNE

PORTER

IBU 27 | ALC 4,8%

25 cl 4,50€

33 cl 6,00€

50 cl 8,00€

#### RED SOUR

BERLINER WEISSE

IBU 9 | ALC 4,9%

25 cl 4,50€

33 cl 6,00€

50 cl 8,00€



### NOS BIÈRES EXPLORATION

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

#### SANS ALCOOL

##### MYSTIQUE

PALE ALE | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,00€

##### SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,00€

##### ODYSSEE

IPA | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,00€

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

##### FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%

canette 33 cl 6,00€

##### TONKA ROAD

BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%

canette 33 cl 6,00€

##### MEMORY

BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%

canette 33 cl 6,00€

##### GRIFFES

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%

canette 33 cl 6,00€

##### RUTA

WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%

canette 33 cl 6,00€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.



BIÈRES PRESSIION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1986

### NOS BIÈRES CRÉATION

3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSIION 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 4,50€ 33 cl 6,00€ 50 cl 8,00€

#### CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE

EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

25 cl 4,50€ 33 cl 6,00€ 50 cl 8,00€

#### 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€00\*

#### LA CANETTE

à partir de 3€90\*

\*voir tarifs et conditions en restaurant.



### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont élaborés à partir de produits 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 bénéficient de l'appellation Volaille Française.



Toutes nos bases de flammekueches et pains à burger sont élaborées à partir de farine de drêche.



Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway. (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** ..... 2 à 3 pers. **4,50€**

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

**CRACKERS DU BRASSEUR** ..... 2 pers. **5,50€**

Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue. Sauce au choix.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

**BOWL ACRAS DE MORUE** ..... 3 pers. **6,90€**

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

**CORNET DE FRITES**

**DE PATATES DOUCES COLORÉES** ..... 2 à 3 pers. **6,90€**

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

**SAUCISSON SEC 150g** ..... 2 à 3 pers. **6,90€**

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

**APÉRO FLAM COULOMMIERS** ..... 2 pers. **6,50€** 4 pers. **11,50€**

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

**DE SAISON 1 APÉRO FLAM**

**RICOTTA MORTADELLE** ..... 2 pers. **6,50€** 4 pers. **11,50€**

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

**DE SAISON 1 APÉRO FLAM DU SOLEIL** ..... 2 pers. **6,50€** 4 pers. **11,50€**

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.



PLANCHE CHARCUTERIE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

APÉRO FLAM COULOMMIERS

**PAIN AILLÉ** ..... 2 pers. **7,50€**

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

**ONION RINGS** ..... 2 à 3 pers. **7,50€**

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

**GRIGNOTTES DE POULET** ..... 2 pers. **11,50€**

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

**OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** ..... 2 pers. **12,00€**

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

**PANIER APÉRITIF** ..... 2 à 3 pers. **13,50€**

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'Odysée.

**PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 2 à 3 pers. **15,50€**

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

**PLANCHE MIXTE** ..... 3 à 4 pers. **19,50€**

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, crackers du brasseur.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

# SALADES *elle*



TARTI FLAM CAESAR

BUN DU FROMAGER

**PASTA** ..... **14,50€**

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

**CHÈVRE CHAUD** ..... **14,90€**

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

**TARTI-FLAM CAESAR & SALADE** ..... végété\* **15,90€** poulet **15,90€**

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, croûtons.  
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.

**DE SAISON 1 TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE** ..... **15,90€**

Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges.  
Mélange de salade 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 ou la Ruta.

**CAESAR** ..... végété\* **16,50€** poulet **16,50€**

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.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

**BOWL POULET** ..... végété\* **16,90€** poulet **16,90€**

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

**BOWL SAUMON** ..... **16,90€**

Tartare de saumon, boulghour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, sauce sésame.  
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.

**BUN DU FROMAGER** ..... **17,90€**

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, coulommiers, poitrine fine fumée, 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 la Ruta.

**DE SAISON 1 IBÉRIQUE** ..... **17,90€**

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, chorizo, mini saucisses chorizo, avocat, poivrons, courgettes, aubergines, pointes d'asperges vertes, feta AOP, gaufrettes de pommes de terre, fraises, pickles de maïs, tomates cerises rôties, thym, citron.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

# BURGERS *elle*

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

**CH'TI CROISSANT** ..... **14,50€**

Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde, moutarde à l'ancienne, roquette. Servi avec des frites et de la salade.  
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

**POIVRON QUI COULE** ..... simple **15,50€** double **18,50€**

Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron, tomate, cornichon.  
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

**PÊCHEUR** ..... simple **16,50€** double **20,50€**

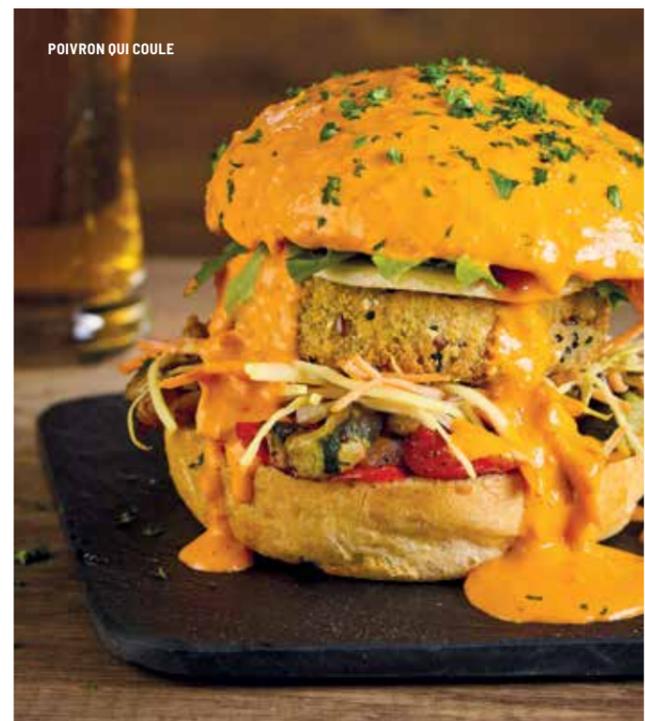
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, cornichon, salade iceberg.  
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

**SAINTE-CATHERINE** ..... végété\* **16,50€** simple **16,50€** double **20,50€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.  
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.



BŒUF ÉPICÉ



POIVRON QUI COULE

**CHTI-MI** ..... végété\* **16,50€** simple **16,50€** double **20,50€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles, sauce Maroilles, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.  
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

**CÔT CÔT** ..... végété\* **16,50€** poulet **20,50€**

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

**BOEUF ÉPICÉ** ..... végété\* **18,50€** simple **18,50€** double **22,50€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, tomate, cornichon, sauce barbecue.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

**COUNTRY** ..... végété\* **18,50€** simple **18,50€** double **22,50€**

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.  
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

# POUTINES *elle*

**POUTINE 3 BRASSEURS** ..... **16,50€**

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway, mozzarella, sauce barbecue.  
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

**CH'TI CHORIZO** ..... **16,50€**

Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

**DE SAISON 1 BASQUAISE** ..... végété\* **16,50€** poulet **16,50€**

Frites, crème de poivron, poivrons, courgettes, aubergines, filet de poulet, chiffonnade de Lomo, mozzarella, thym, citron.  
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

**SAUMON** ..... **16,50€**

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



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, riz, pommes de terre grenaille, coleslaw. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise épicée, échalote, crème de poivron.

**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.



# CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> .....	12,00€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES</b> .....	16,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> .....	17,50€
<i>Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
<b>CHOUCROUTE 3 BRASSEURS</b> .....	17,90€
<i>Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>CHOUCROUTE DE LA MER</b> .....	21,50€
<i>Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, pommes de terre, beurre blanc, citron.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>+ 4€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE</b>	
<b>RIBS XXXL SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) .....	21,50€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) .....	21,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> .....	22,90€
<i>Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, os à moelle &amp; toasts.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	

ASSIETTE GOURMANDE

## 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.

<b>CLASSIQUE</b> .....	7,90€
<i>Lardons, oignons.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>GRATINÉE</b> .....	9,90€
<i>Lardons, emmental râpé, oignons.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> .....	10,90€
<i>Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>IRLANDAISE</b> .....	11,90€
<i>Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, moutarde à l'ancienne.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
<b>CHÈVRE MIEL</b> .....	12,50€
<i>Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
<b>POP FISH</b> .....	12,90€
<i>Acras de morue, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, roquette, sauce tartare, citron.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>VEGGIE</b> .....	12,90€
<i>Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>DE SAISON ! 4 FROMAGES</b> .....	12,90€
<i>Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>CH'TI</b> .....	12,90€
<i>Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, tomates cerises rôties.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>DE SAISON ! TACOS POULET</b> .....	végé* 13,90€ poulet 13,90€
<i>Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>COULOMMIERS SERRANO</b> .....	13,90€
<i>Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
<b>SAUMON</b> .....	14,50€
<i>Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>GÉNÉREUSE</b> .....	14,50€
<i>Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>POULET CAESAR</b> .....	végé* 14,50€ poulet 14,50€
<i>Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.</i>	
<b>DE SAISON ! BASQUAISE</b> .....	végé* 14,50€ poulet 14,50€
<i>Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivrons, courgettes, aubergines, mozzarella, roquette, pickles de maïs, thym, citron.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>	

**+2€**  
L'ACCOMPAGNEMENT  
AU CHOIX



TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

## WELSHS

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

<b>3 BRASSEURS</b> .....	17,50€
<i>Tranche de pain moutardé, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>MAROILLES</b> .....	18,50€
<i>Tranche de pain rustique moutardé, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, tranches de Maroilles fondu, œuf au plat.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>SAUCISSE</b> .....	19,50€
<i>Tranche de pain rustique moutardé, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>HOT SAUCISSE</b> .....	19,50€
<i>Tranche de pain rustique moutardé, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, mini saucisses chorizo, chorizo, œuf au plat.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>WELSHBOURGEOIS</b> .....	végé* 18,90€ simple 18,90€ double 22,90€
<i>Bun brioche, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, tomate, cornichons.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>	

## VIANDES & POISSONS



TARTARE DE SAUMON

<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> .....	végé* 13,50€ simple 13,50€ double 17,50€
<i>Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ</b> (environ 180g) .....	16,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>DE SAISON ! CARPACCIO DE BŒUF</b> .....	17,90€
<i>Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> .....	18,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
<b>BAVETTE</b> (environ 180g) .....	18,90€
<i>Sauce échalote.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>PLANCHE MIXED GRILL</b> .....	22,90€
<i>Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g).</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
<b>MAXI ENTRECÔTE</b> (environ 350g) .....	26,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b> .....	16,90€
<i>Servi avec frites et sauce tartare.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON</b> .....	18,50€
<i>Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	
<b>SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ</b> .....	18,90€
<i>Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.</i>	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	



PLANCHE MIXED GRILL

# DESSERTS



BOWL FRAÎCHEUR

## GOURMANDS

<b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b> ..... 9,50€
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 6 mini douceurs.
<b>BISTOUILLE GOURMANDE</b> ..... 11,50€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 6 mini douceurs.
<b>IRISH COFFEE GOURMAND</b> ..... 14,50€
Irish coffee et ses 6 mini douceurs.

## DESSERTS

<b>FROMAGE BLANC</b> ..... 5,50€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b> ..... 6,50€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.
<b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> ..... 6,50€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
<b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> ..... 6,50€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> ..... 6,90€
Servie avec de la glace vanille et de la crème anglaise. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.
<b>BOWL FRAÎCHEUR</b> ..... 6,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.
<b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®</b> ..... 7,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.

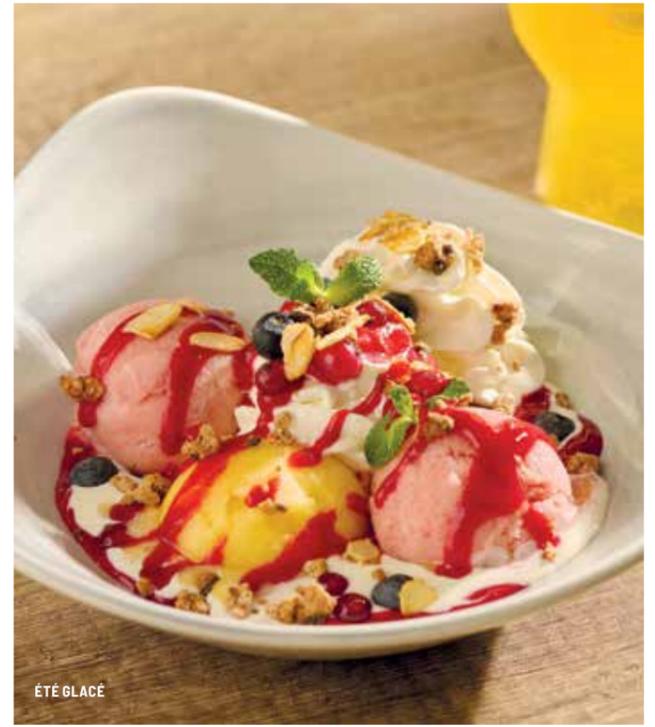
<b>FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE</b> ..... 7,50€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. Flambée devant vous : supplément 1€. S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.
<b>FLAMMEKUECHETTE FRAISE GLACÉE</b> ..... 7,50€
Crème pâtissière légère, fraises, sucre, sorbet pêche de vigne. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.
<b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> ..... 7,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.
<b>PAVLOVA</b> ..... 7,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.
<b>MI-CUIT CHOCOLAT</b> ..... 8,50€
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat. S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.
<b>CROISSANT GOURMAND</b> ..... 8,90€
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 Session ou la Griffes.



MÉGA ÎLE FLOTTANTE

## GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

<b>SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE</b> ..... 5,50€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.
<b>SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES.</b>
<b>SERVIE AVEC GLACE VANILLE OU CRÈME FOUETTÉE</b> ..... 6,50€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.
<b>GAUFRE FAÇON PAVLOVA</b> ..... 8,50€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.



ÉTÉ GLACÉ

## COUPES GLACÉES

<b>LA BOULE DE GLACE OU SORBET</b> ..... 2,30€
Glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé. Sorbet : citron, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> ..... 6,90€
<b>DAME BLANCHE</b> ..... 6,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.
<b>CROISSANT GLACÉ</b> ..... 8,50€
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.
<b>ÉTÉ GLACÉ</b> ..... 8,50€
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.
<b>BIG'FITEROLE</b> ..... 8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.

# MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

## PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises (selon disponibilité)

11€50

## SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou suggestion (selon disponibilité)

Fromage blanc & café  
ou dessert du jour & café  
ou café douceur (3 mini-douceurs)

Bière 33 cl au choix<sup>(5)</sup> ou ¼ de vin ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

15€90

## FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ

TOUS LES DIMANCHES, LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIR.

(HORS JOURS FÉRIÉS ET VEILLE DE JOURS FÉRIÉS)

Toutes les flams jusqu'à 12,90€.  
Pour l'ensemble des convives d'une même table. Prix par personne.  
Tous les dimanches, lundis, mardis et mercredis soir. Boisson non comprise.  
Hors jours fériés et veille de jours fériés.

18€00

## MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR<sup>(3)</sup>

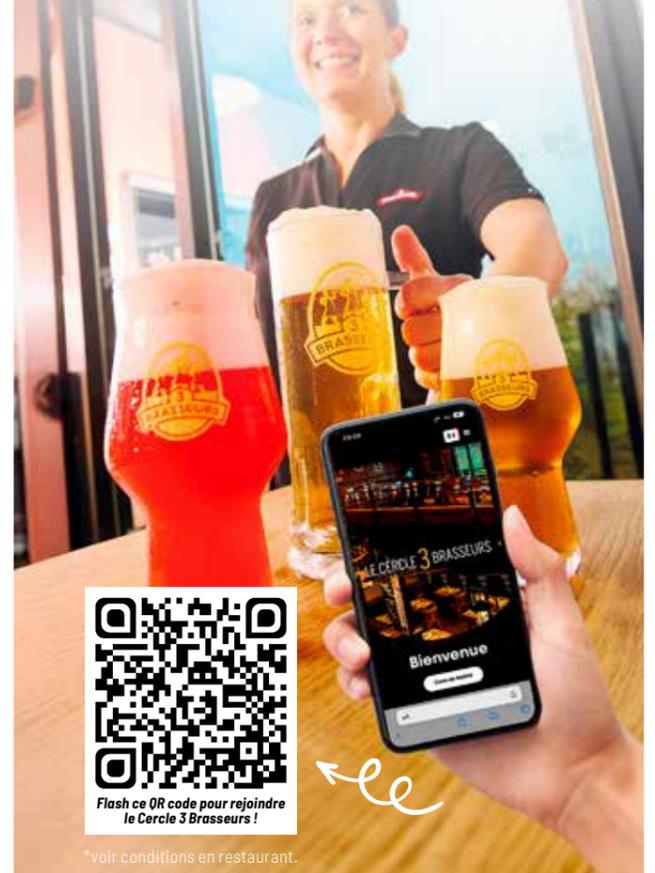
8€90

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Selon horaires d'ouverture du restaurant. 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 : nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

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

# DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES 1<sup>ER</sup> 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.