

# L'AGAZETTE

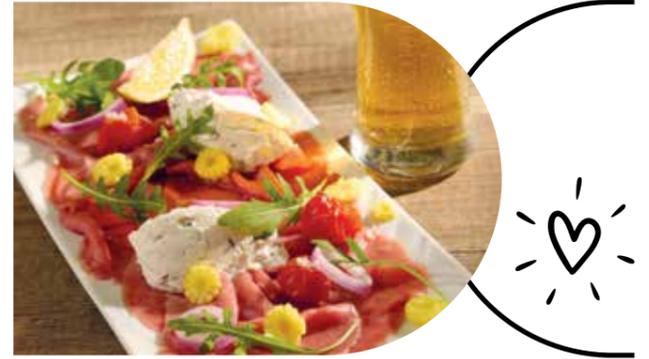


PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION MONTPELLIER

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

\* ou la Blonde, la Session, ... 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 PRESSI  
BRASSÉES SUR PLACE  
DEPUIS 1986

#### NOS BIÈRES ORIGINE

3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSI  
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 6,90€

##### SESSION

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

25 cl 4,90€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

##### IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 cl 4,90€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

DISPONIBLES SELON LES SAISONS  
VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

##### AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%

25 cl 4,30€ 33 cl 5,30€ 50 cl 7,20€

##### BLANCHE

WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%

25 cl 4,30€ 33 cl 5,30€ 50 cl 7,20€

##### RED SOUR

BERLINER WEISSE | IBU 9 | ALC 4,7%

25 cl 4,90€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€



#### 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 6,90€

##### 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.



Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.



BIÈRES PRESSI  
BRASSÉES SUR PLACE  
DEPUIS 1986

#### NOS BIÈRES CRÉATION

3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSI  
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 4,90€ 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 5€40\*

#### LA CANETTE

à partir de 6€90\*

\*voir tarifs et conditions en restaurant.

## HAPPY HOUR

DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H30 À 18H30

LA PINTE 5€<sup>00</sup>

### 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, 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.



Toutes nos recettes au Cheddar  
sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.



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. **4,90€**  
Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue.  
Sauce au choix.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES** ..... 2 à 3 pers. **6,90€**  
Sauce au choix.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- BOWL ACRAS DE MORUE** ..... 3 pers. **7,90€**  
Acras de morue, mayonnaise épicée.  
*S'accorde parfaitement avec la Session.*
- SAUCISSON SEC 150g** ..... 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 Galloway et à la mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- RONDELLES DE FRICADELLES** ..... 2 pers. **7,90€**  
Sauce picalilli.  
*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.*
- ONION RINGS** ..... 2 à 3 pers. **8,90€**  
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce barbecue.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*



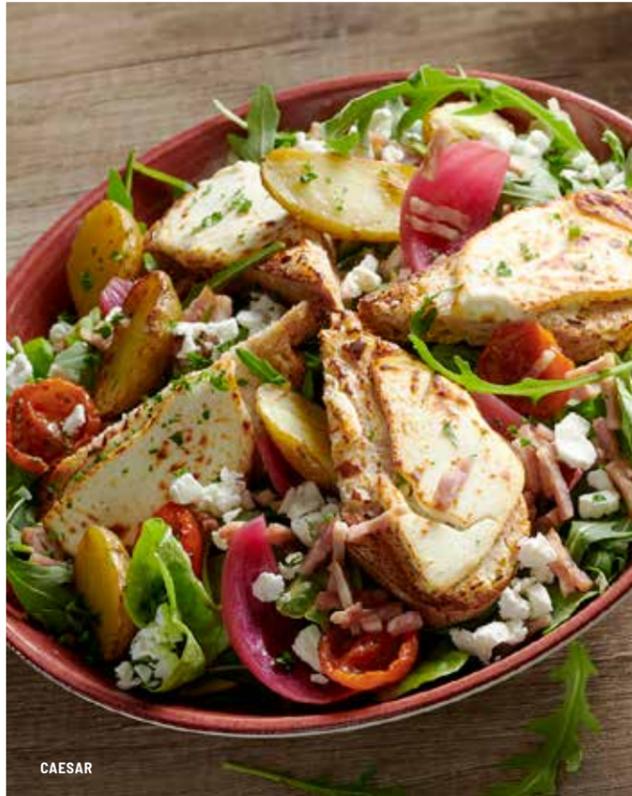
PLANCHE CHARCUTERIE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

APÉRO FLAM COULOMMIERS

- FRITURES DE JOELS** ..... 2 pers. **9,90€**  
Sauce tartare, citron.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- APÉRO FLAM COULOMMIERS** ..... 4 pers. **10,90€**  
Crème de poivron, chorizo, couloummiers.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.*
- GRIGNOTTES DE POULET** ..... 2 pers. **10,90€**  
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- 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'Odyssee.*
- SARDINES DE GALICE** ..... 2 à 3 pers. **14,90€**  
À l'huile d'olive (sans queue ni tête).  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 2 à 3 pers. **16,90€**  
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. **19,90€**  
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, crackers du brasseur.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.*

# SALADES CROQUE & PINSA



CAESAR

- PASTA** ..... **13,90€**  
Fusilli, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, crème de poivron, feta AOP, mortadelle IGP, roquette, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), persil, crackers du brasseur.  
*S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.*
- CHÈVRE CHAUD** ..... **14,90€**  
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, poitrine fine, pickles de maïs, tomates cerises rôties, oignons frits.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.*
- CROQUE BISTRO** ..... **16,90€**  
Pain bruschetta, sauce béchamel, jambon blanc, emmental râpé, œuf au plat, garniture au choix.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*
- PINSA MÉDITERRANÉENNE** ..... **16,90€**  
Pinsa, sauce arrabiata, chiffonnade de Lomo, tomate cerise, huile d'olive basilic, mozzarella, ricotta et roquette.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*
- CAESAR** ..... végété\* **16,90€** poulet **16,90€**  
Mélange de salade assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.*
- BOWL POULET** ..... végété\* **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.*
- 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.*
- ITALIENNE** ..... **17,90€**  
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, burrata, jambon Serrano, copeaux de parmesan, tomates cerise, pickles de carottes de couleurs, sel de Guérande, toast de bruschetta, huile basilic.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*

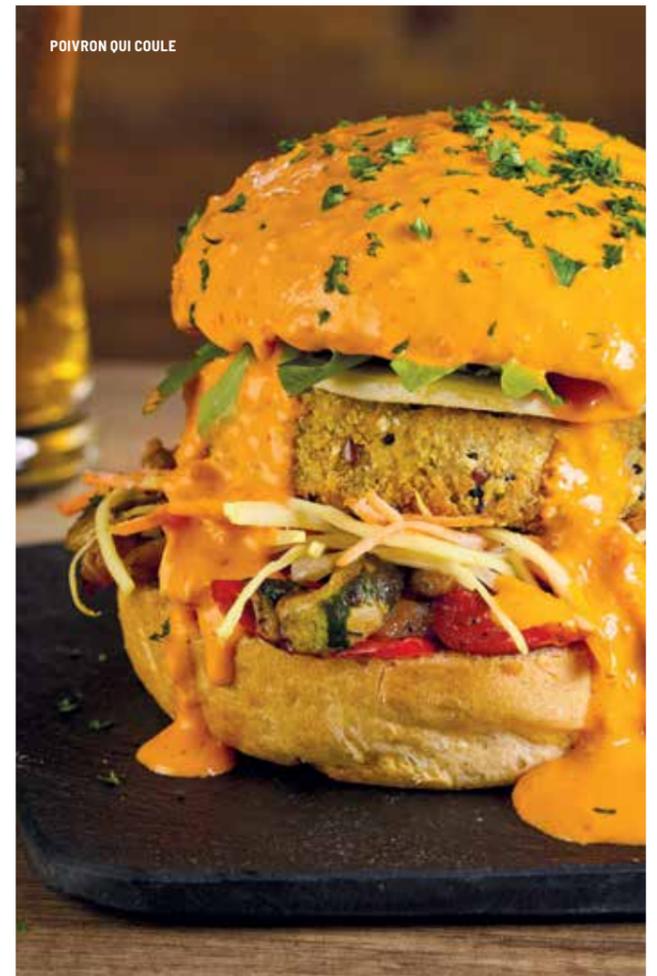
# BURGERS *elle*

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

- SAINTE-CATHERINE** ..... végété\* **16,90€** simple **16,90€** double **21,90€**  
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150g, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.*
- POIVRON QUI COULE** ..... végété\* **16,90€** simple **16,90€** double **21,90€**  
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150g, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Session.*



COUNTRY



POIVRON QUI COULE

- CÔT CÔT** ..... végété\* **16,90€** poulet **16,90€**  
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- COUNTRY** ..... végété\* **18,90€** simple **18,90€** double **23,90€**  
Gallettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère 150g, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges, ketchup.  
*S'accorde parfaitement avec la Session.*

# POUTINES & GRATINS *m*

- 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.*
- CH'TI CHORIZO** ..... **17,90€**  
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- GRATIN OCÉAN** ..... **15,90€**  
Coquillettes, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*



CH'TI CHORIZO

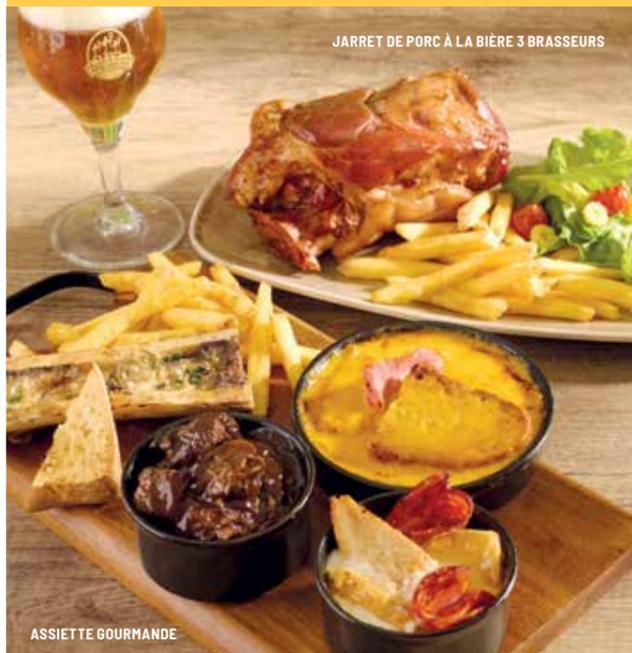
**Accompagnement au choix :** Frites, poêlée de légumes, pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, pommes de terre grenaille. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron.

**Pot de sauce supplémentaire : 1€ - Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 3,5€**

\* 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> .....	<b>9,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES</b> .....	<b>17,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CHOUROUTE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>18,90€</b>
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.</i>	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> .....	<b>18,90€</b>
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>RIBS SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) .....	<b>19,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) .....	<b>23,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> .....	<b>22,90€</b>
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, os à moelle & toasts.	
<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> .....	<b>9,50€</b>
Lardons, oignons.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>GRATINÉE</b> .....	<b>9,90€</b>
Lardons, emmental râpé, oignons.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	
<b>NAPOLITAINE</b> .....	<b>10,90€</b>
Oignons, tomates, mozzarella, huile basilic.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche.</i>	
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>11,90€</b>
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>IRLANDAISE</b> .....	<b>12,50€</b>
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
<b>CHÈVRE MIEL</b> .....	<b>12,90€</b>
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	
<b>VEGGIE</b> .....	<b>12,90€</b>
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>	
<b>4 FROMAGES</b> .....	<b>13,50€</b>
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>CH'TI</b> .....	<b>13,50€</b>
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>COULOMMIERS SERRANO</b> .....	<b>13,90€</b>
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>	
<b>SAUMON</b> .....	<b>13,90€</b>
Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>GÉNÉREUSE</b> .....	<b>13,90€</b>
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>BASQUAISE</b> .....	<b>13,90€</b>
Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles de maïs.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

**SUPPLÉMENT ŒUF** ..... **1,50€**

**+3€**  
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

## WELSHS

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

<b>3 BRASSEURS</b> .....	<b>17,90€</b>
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>MAROILLES</b> .....	<b>18,90€</b>
Tranche de pain rustique, jambon, Maroilles et cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>SUPPLÉMENT SAUCISSE FUMÉE ET POITRINE FUMÉE</b> ...	<b>3,50€</b>

## VIANDES & POISSONS



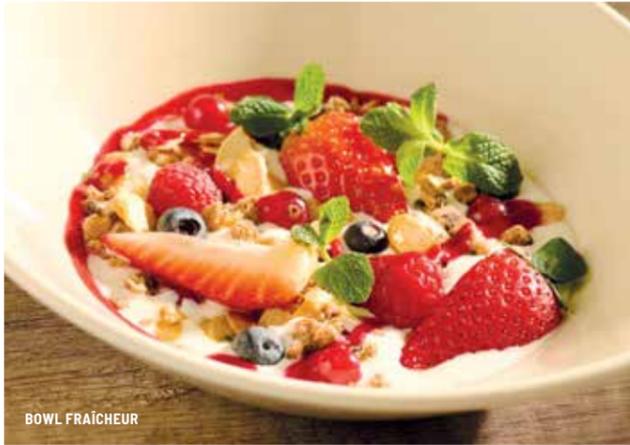
TARTARE DE SAUMON

<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> ... végét* <b>14,90€</b> simple <b>14,90€</b> double <b>19,90€</b>	
Steak haché frais façon bouchère 150g, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>SAUCISSE PURÉE</b> .....	<b>14,90€</b>
Saucisse de porc Aveyronnaise, purée de pommes de terre, ail, persil, jus au thym.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> .....	<b>17,90€</b>
Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ</b> (environ 180g) ....	<b>18,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> .....	<b>18,90€</b>
Sauce moutarde à l'ancienne.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>BAVETTE</b> (environ 180g) .....	<b>18,90€</b>
Sauce au choix.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>MAGRET DE CANARD «DU SUD OUEST»</b> (environ 200g) .....	<b>19,90€</b>
Sauce au choix.	
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
<b>MAXI ENTRECÔTE</b> (environ 350g) .....	<b>27,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILAUD</b> .....	<b>17,90€</b>
Servi avec frites et sauce tartare.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON</b> .....	<b>17,90€</b>
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	
<b>SEICHE À LA PLANCHA</b> .....	<b>19,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blanche.</i>	



SAUCISSE PURÉE

# DESSERTS



## GOURMANDS

**GOURMAND 3 BRASSEURS** ..... 7,90€  
Café, thé au choix et ses mini douceurs.

**BISTOUILLE GOURMANDE** ..... 8,90€  
Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini douceurs.

## DESSERTS

**FROMAGE BLANC** ..... 5,40€  
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON** ..... 6,50€  
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.*

**CH'TIRAMISU SPÉCULOOS** ..... 6,50€  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*

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

**FLAMMEKUECHETTE POMME** ..... 6,50€  
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®  
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.*

**FLAMMEKUECHETTE PÊCHE** ..... 6,50€  
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®  
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€.  
*S'accorde parfaitement avec la Session.*

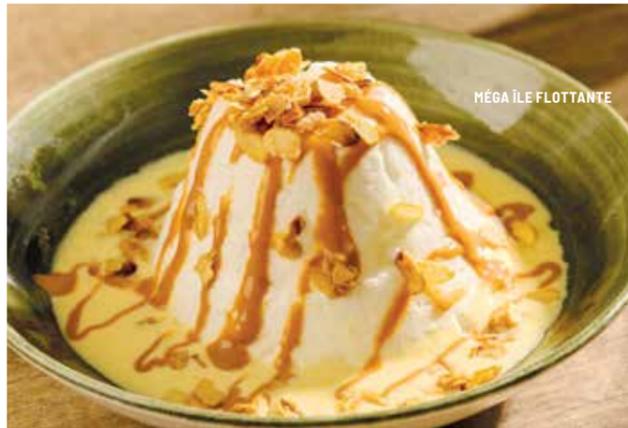
**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** ..... 6,50€  
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.*

**MI-CUIT CHOCOLAT** ..... 6,50€  
Servi avec de la crème anglaise.  
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.*

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

**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 Red Sour.*

**PAVLOVA** ..... 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.*



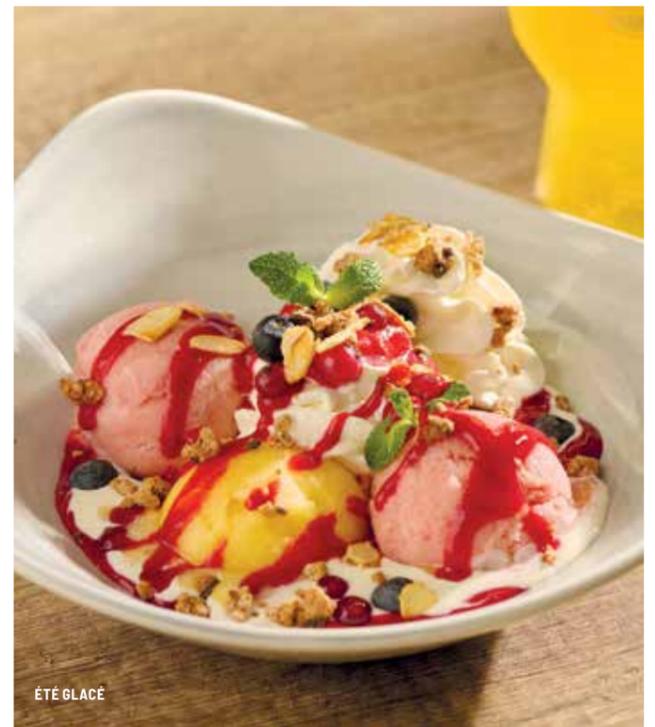
## GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

**SUCRE OU CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE**

**OU GLACE VANILLE** ..... 5,90€  
*S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.*

**SAUCE EN SUPPLÉMENT** ..... 0,90€  
Au choix : sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé.

**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 Blonde ou la Red Sour.*



## COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

**GLACE OU SORBET** ..... 1 boule 2,90€ 2 boules 5,50€ 3 boules 7,90€  
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé  
Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** ..... 6,90€  
**DAME BLANCHE** ..... 6,90€  
Sauce chocolat ou Nutella®.

**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.*

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

# MENUS & FORMULES

## LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

### PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

10€90

### FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 BOISSON

Plat du jour ou flam Napolitaine ou salade Pasta

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

13€90

## LE LUNDI ET MERCREDI SOIR - PENSEZ À RÉSERVER

### FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ

Prix par personne, pour l'ensemble des convives d'une même table, nombre de places limité, réservation conseillée. Deux bière 50cl comprises (bière au choix) ou deux soft au choix (bouteille). A partir de 18h30, prise de commande jusqu'à 21h00. Valable sur toutes les flammekueches salées de la carte entre 9,50€ et 13,90€. Hors veilles de jours fériés et jours fériés

24€90

## MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

### CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 9,50€ et 13,50€)

ou Croque Bistro ou Salade de Chèvre chaud

Flammekuechette pomme glace vanille

ou sauce chocolat ou Nutella®

ou flammekuechette pêche glace vanille

ou sauce chocolat ou Nutella®

ou mousse gourmande au chocolat ou méga île flottante

ou gaufre au sucre ou cassonade

ou crème fouettée ou glace vanille

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou soft<sup>(2)</sup> ou eau 50 cl

18€90

### MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

50% DE REMISE  
TOUS LES MERCREDI MIDI<sup>(3)</sup>

10€90

# 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.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl, diablo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) 50% de remise sur un menu enfant pour 1 repas adulte consommé, hors jours fériés, hors vacances scolaire. (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

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.