

# L'AGAZETTE

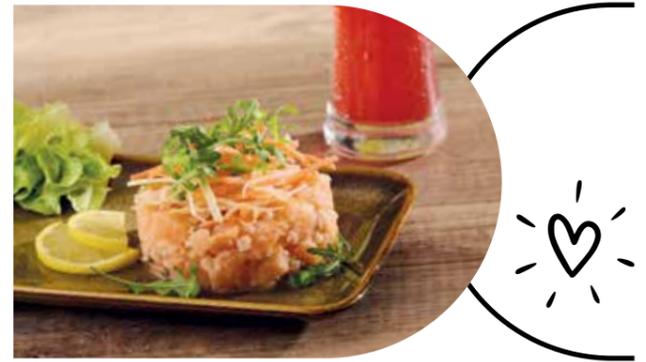


PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION NEUVILLE-EN-FERRAIN

## 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 4,10€ 33 cl 4,90€ 50 cl 6,50€

**SESSION**  
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%  
25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

**IPA**  
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
25 cl 4,60€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,30€

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

**AMBRÉE**  
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%  
25 cl 4,10€ 33 cl 4,90€ 50 cl 6,50€

**ROUGE**  
FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%  
25 cl 4,60€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,30€

**RED SOUR**  
BERLINER WEISSE | IBU 9 | ALC 4,9%  
25 cl 4,60€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,30€

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.

**TONKA ROAD**  
BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%  
canette 33 cl 6,10€

**GRIFFES**  
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%  
canette 33 cl 6,1€  
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 JEUDI DU MOIS  
25 cl 4,60€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,30€

**TRIPLE DE NEUVILLE**  
TRIPLE | IBU 30 | ALC 7%  
25 cl 4,60€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,30€

**IPA BELLE FLAMANDE**  
PALE ALE | IBU 45 | ALC 7%  
25 cl 4,60€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,30€

## HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

# LA PINTTE 5€<sup>(1)</sup>

**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€30\***

**LA CANETTE** à partir de **4€90\***

\*voir tarifs et conditions en restaurant.

### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

- Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont origine France garantie.
- Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation le Porc Français.
- Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.
- Tous nos steaks hachés, entrecôtes tartares et carpaccios bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.
- Nos filets de poulet 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)

# APÉRO À PARTAGER *elle*

<b>CORNET DE FRITES</b> .....	<b>4,70€</b>
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>CRACKERS DU BRASSEUR</b> .....	<b>4,90€</b>
Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>	
<b>ONION RINGS</b> .....	<b>6,90€</b>
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>CORNET DE FRITES</b>	
<b>DE PATATES DOUCES COLORÉES</b> .....	<b>7,10€</b>
Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>SAUCISSON SEC 150g</b> .....	<b>7,10€</b>
Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
<b>PAIN AILLÉ</b> .....	<b>7,10€</b>
Tranches de pain gratinées au cheddar et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>APÉRO FLAM COULOMMIERS</b> .....	<b>11,90€</b>
Crème de poivron, chorizo, coulommiers. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	



<b>APÉRO FLAM DU SOLEIL</b> .....	<b>11,90€</b>
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.</i>	
<b>GRIGNOTTES DE POULET</b> .....	<b>10,90€</b>
Manchons de poulet marinés barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>OS À MOELLE EN GOUTTIÈRE</b>	
<b>AUX SENTEURS DE THYM</b> .....	<b>9,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>PANIER APÉRITIF</b> .....	<b>12,90€</b>
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>	
<b>PLANCHE CHARCUTERIE</b> .....	<b>15,50€</b>
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>	
<b>PLANCHE MIXTE</b>  .....	<b>19,90€</b>
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, Coulommiers, Maroilles, Chèvre, pickles de maïs, tomates cerises rôties, salade, beurre AOP, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	

# SALADES *elle*

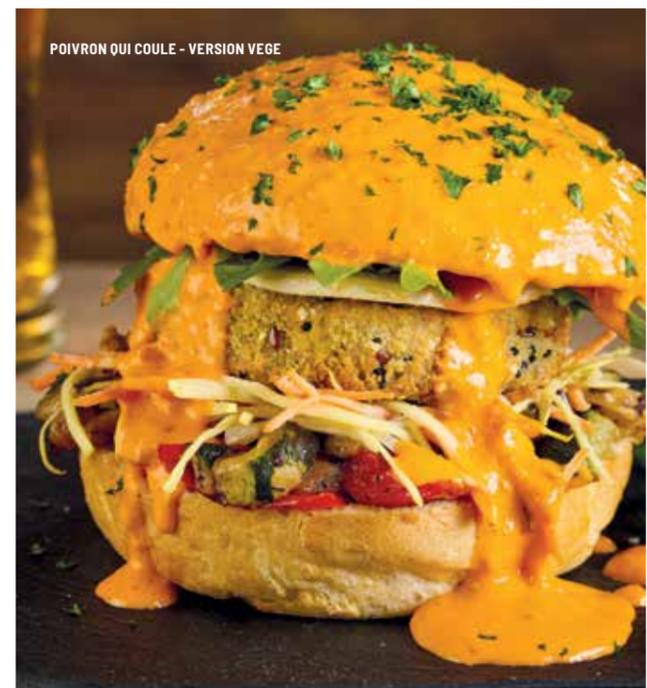


<b>PASTA</b> .....	<b>13,90€</b>
Fusilli, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, crème de poivron, feta AOP, mortadelle IGP, roquette, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), persil, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.</i>	
<b>CHÈVRE CHAUD</b> .....	<b>14,10€</b>
Mélange de salades assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
<b>TARTI-FLAM CAESAR &amp; SALADE</b> .....	<b>16,10€</b>
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises rôties, oignons rouges. Mélange de salades assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, ciboulette, croûtons. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>	
<b>CAESAR</b>  .....	<b>16,50€</b>
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, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	
<b>BOWL POULET</b> .....	<b>15,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>BUN DU FROMAGER</b> .....	<b>16,50€</b>
Mélange de salades 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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>BOWL SAUMON</b> .....	<b>16,90€</b>
Tartare de saumon, boulgour, 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>	

# BURGERS *elle*

**TOUS NOS BUNS À BURGER CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE.**  
**TOUS NOS BURGERS SONT DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉ**  
**AVEC UNE GALETTE DE LÉGUMES ET FROMAGE PANÉE**

<b>WELSHBOURGEIS</b> .....	simple <b>19,90€</b> double <b>23,40€</b> triple <b>26,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade, tomate, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>	
<b>BOEUF ÉPICÉ</b> .....	simple <b>17,90€</b> double <b>21,40€</b> triple <b>24,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, tomate, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>COUNTRY</b>  .....	simple <b>17,90€</b> double <b>21,40€</b> triple <b>24,90€</b>
Galettes de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, tomate, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	



<b>PÊCHEUR</b> .....	<b>16,10€</b>
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>POIVRON QUI COULE</b> .....	simple <b>16,10€</b> double <b>19,60€</b> triple <b>23,10€</b>
Bun brioché, tomate, poêlée de légumes, steak haché frais façon bouchère, coleslaw, chèvre, salade, crème de poivron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
<b>CH'TI-MI</b> .....	simple <b>15,90€</b> double <b>19,40€</b> triple <b>22,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, salade, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>SAINTE-CATHERINE</b> .....	simple <b>15,90€</b> double <b>19,40€</b> triple <b>22,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar, sauce barbecue, tomate, salade, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	

# POUTINES *elle*

<b>POUTINE 3 BRASSEURS</b>  .....	<b>16,50€</b>
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, cheddar, mozzarella, sauce barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>CH'TI CHORIZO</b> .....	<b>16,50€</b>
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>POUTINE KÉBAB</b> .....	<b>16,50€</b>
Frites, sauce blanche, confit d'oignons rouges, lamelles de poulet kébab, mozzarella, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>	
<b>SAUMON</b> .....	<b>17,50€</b>
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	



# MOULES *elle*

<b>MOULES MARINIÈRES</b> .....	<b>16,10€</b>
Servies avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
<b>MOULES À LA CRÈME</b> .....	<b>17,10€</b>
Servies avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
<b>MOULES MAROILLES OU CRÈME DE POIVRON</b> .....	<b>18,10€</b>
Servies avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

**Accompagnement au choix :** Frites, poêlée de légumes, 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, mayonnaise, cheddar, échalote, crème de poivron.

**Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 4,50€**

\* En version végé, le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée.



# CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



ASSIETTE GOURMANDE

<b>OS À MOELLE EN GOUTIÈRE AUX SENTEURS DE THYM</b> .. 9,90€	<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
<b>POTJEVEESCH</b> ..... 14,90€	<i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>
<b>FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES</b> ..... 15,90€	<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
<b>CHOUROUTE 3 BRASSEURS</b> ..... 16,90€	Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> ..... 16,90€	Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>
<b>RIBS XXXL SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) ..... 21,50€	<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) .... 22,50€	<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> ..... 22,90€	Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, potjevelesch, 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 DRÛCHE, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.

<b>CLASSIQUE</b> ..... 7,90€	Lardons, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
<b>GRATINÉE</b> ..... 9,90€	Lardons, emmental râpé, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> ..... 10,90€	Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
<b>IRLANDAISE</b> ..... 11,90€	Jambon, cheddar, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>
<b>CHÈVRE MIEL</b> ..... 11,90€	Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>
<b>VEGGIE</b> ..... 12,90€	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>
<b>4 FROMAGES</b> ..... 12,90€	Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>TACOS POULET</b> ..... 13,90€	Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>LA KEBAB</b> ..... 13,90€	Oignons, lamelles de poulet kébab, mozzarella, sauce blanche, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>COULOMMIERS SERRANO</b> ..... 13,90€	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> ..... 13,90€	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> ..... 14,50€	Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
<b>POULET CAESAR</b> ..... 14,90€	Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>
<b>BASQUAISE</b> ..... 14,90€	Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles de maïs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>
<b>CH'BARAQUE IRLANDAISE</b> ..... 16,10€	Oignons, moutarde à l'ancienne, viande de boeuf épicé, jambon blanc, cheddar, fromage râpé, frites, sauce au poivre et oeuf sur le plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>

**+3€**  
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

## WELSHS

<b>3 BRASSEURS</b> ..... 17,50€	Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
<b>SAUCISSE</b> ..... 18,50€	Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, oeuf sur le plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>

## VIANDES & POISSONS



TARTARE DE SAUMON

<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> ..... simple 13,10€ double 16,60€ triple 20,10€	Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil, sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
<b>TARTARE DE BŒUF</b> (environ 180g) ..... 16,10€	<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> ..... 16,90€	Carpaccio de bœuf, citron, tomates cerises rôties, copeaux de parmesan, huile d'olive et basilic roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> ..... 17,90€	Flambée devant vous à la Fleur de Bière : supplément 2€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>
<b>BAVETTE À L'ÉCHALOTE</b> (environ 180g) ..... 17,90€	Sauce échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>PLANCHE MIXED GRILL</b> ..... 22,90€	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.</i>
<b>ENTRECÔTE</b> (environ 350g) ..... 26,90€	<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b> ..... 15,90€	Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>
<b>TARTARE DE SAUMON</b> ..... 17,90€	Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>



PLANCHE MIXED GRILL

# DESSERTS



## GOURMANDS

<b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b> ..... 7,90€
Café, thé au choix et ses mini douceurs.
<b>BISTOUILLE GOURMANDE</b> ..... 9,10€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini douceurs.
<b>IRISH COFFEE GOURMAND</b> ..... 13,90€
Irish coffee et ses mini douceurs.

## DESSERTS

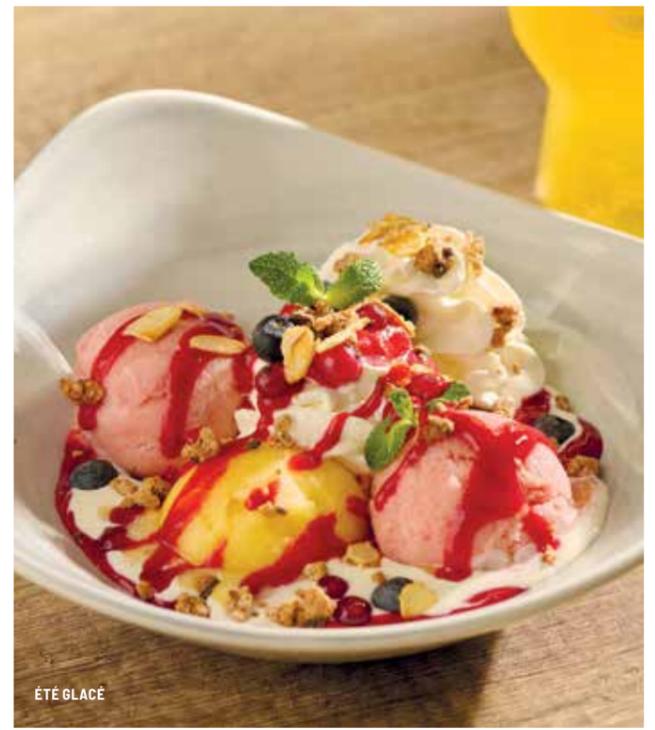
<b>FROMAGE BLANC</b> ..... 4,50€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b> ..... 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.
<b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> ..... 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Session.
<b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> ..... 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
<b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®</b> ..... 6,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. S'accorde parfaitement avec la Session.
<b>FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE</b> ..... 6,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€ S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.

<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> ..... 6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.
<b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> ..... 6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.
<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>PAVLOVA</b> ..... 7,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.
<b>CRUMBLE CHOCOLAT BLANC FRUIT ROUGES</b> ..... 7,90€
Boule de glace vanille et coulis de fruits rouges. S'accorde parfaitement avec la Session.
<b>GAUFRE FAÇON PAVLOVA</b> ..... 8,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.



## GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

<b>SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE</b> ..... 5,20€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.
<b>CHOCOLAT, NUTELLA® OU SPÉCULOOS</b> ..... 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.
<b>SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE</b> ..... 2,10€
<b>SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE</b> ..... 1,00€



## COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

<b>GLACE OU SORBET</b> ..... 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.
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> ..... 6,90€
<b>DAME BLANCHE</b> ..... 6,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.
<b>ÉTÉ GLACÉ</b> ..... 7,90€
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.
<b>BIG'FITEROLE</b> ..... 9,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.
<b>BANANA SPLIT</b> ..... 9,90€
Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane, coulis de chocolat, crème fouettée, menthe. S'accorde parfaitement avec la Session.
<b>COLONEL</b> ..... 9,90€
2 Boules citron vert, 2cl de vodka.

# 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 **ou** salade pasta

Fromage blanc & café **ou** dessert du jour & café **ou** gourmand 3 Brasseurs **ou** ch'tiramisu & café

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

15€90

## PLAT DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Consultez nos ardoises

11€90

## MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

4€ LE MARDI SOIR<sup>(3)</sup>

9€10

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. Non cumulable avec toute autre offre promotionnelle (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, 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 à 4€ pour 1 repas adulte consommé. Non cumulable avec l'offre HAPPY HOUR. (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.