

# L'AGAZETTE

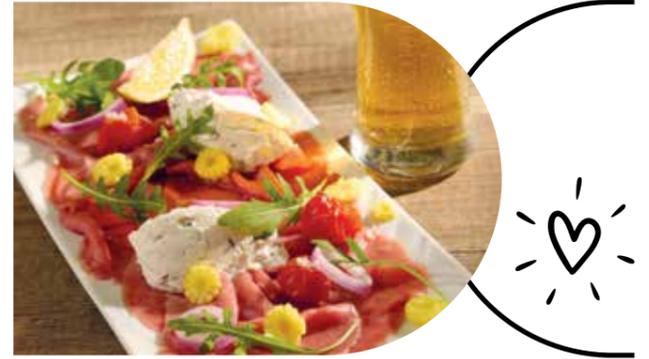


PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION POITIERS

## 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.



#### 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 3,80€ 33 cl 4,60€ 50 cl 6,50€

#### SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%  
25 cl 3,80€ 33 cl 4,60€ 50 cl 6,50€

#### IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
25 cl 4,20€ 33 cl 5,20€ 50 cl 6,90€

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

#### AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%  
25 cl 3,80€ 33 cl 4,60€ 50 cl 6,50€

#### RED SOUR

BERLINER WEISSE | IBU 9 | ALC 4,9%  
25 cl 4,40€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,10€



#### 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 5,10€

#### SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%  
canette 33 cl 5,10€

#### ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%  
canette 33 cl 5,10€

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

#### FLORA

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

#### TONKA ROAD

BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%  
canette 33 cl 5,30€

#### MEMORY

BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%  
canette 33 cl 5,30€

#### GRIFFES

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%  
canette 33 cl 5,30€

#### RUTA

WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%  
canette 33 cl 5,30€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.



#### 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€

#### CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT  
25 cl 4,60€ 33 cl 5,50€ 50 cl 7,30€

## HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

LA PINTÉ 5€<sup>(\*)</sup>

### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont d'origine France garantie.



Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation le Porc Français.



Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.



Tous nos steaks hachés, entrecôtes tartares et carpaccios bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.



Nos filets de poulet et magrets de canard bénéficient de l'appellation Volaille Française.



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



Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale.



Toutes nos recettes 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)



### 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€90\*  
LA CANETTE à partir de 3€90\*



\*voir tarifs et conditions en restaurant.

# 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.*
- BOWL ACRAS DE MORUE** ..... 3 pers. **5,90€**  
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.*
- PAIN AILLÉ** ..... 2 pers. **6,90€**  
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- ONION RINGS** ..... 2 à 3 pers. **6,90€**  
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.*
- CAQUELON DE COULOMMIERS** ..... 2 à 3 pers. **9,90€**  
Coulommiers fondu avec mouillettes.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.*
- APÉRO FLAM COULOMMIERS** ..... 2 pers. **7,90€** 4 pers. **14,90€**  
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.*



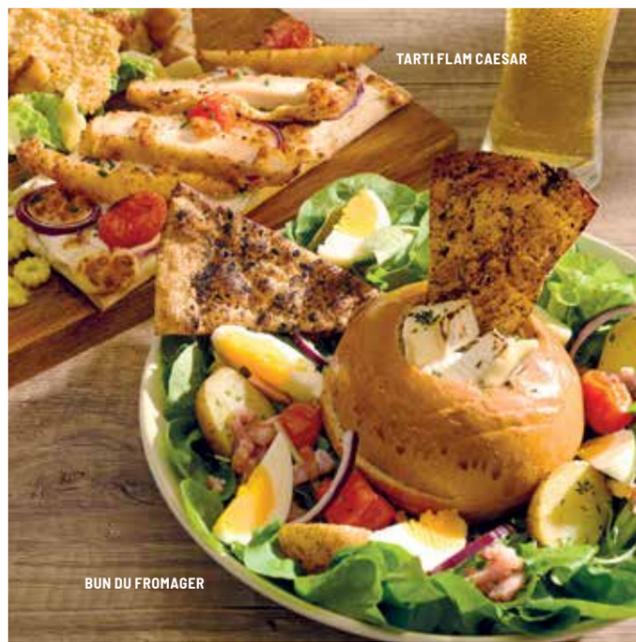
PLANCHE CHARCUTERIE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

APÉRO FLAM COULOMMIERS

- APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE** .... 2 pers. **7,90€** 4 pers. **14,90€**  
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.*
- APÉRO FLAM DU SOLEIL** ..... 2 pers. **7,90€** 4 pers. **14,90€**  
Poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.*
- GRIGNOTTES DE POULET** ..... 2 pers. **10,90€**  
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** ..... 2 pers. **11,90€**  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.*
- 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'Odysée.*
- PLANCHE CHARCUTERIE** ..... petite **12,90€** grande **24,90€**  
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP.  
*S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.*
- PLANCHE MIXTE** ..... petite **12,90€** grande **24,90€**  
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), chèvre du Poitou, coulommiers, pickles de maïs, tomates cerises rôties, salade, beurre AOP.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*

# SALADES *elle*



TARTI FLAM CAESAR

BUN DU FROMAGER

- PASTA** ..... **12,90€**  
Fusilli, feta AOP, roquette, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), tomates cerises rôties, pesto au basilic.  
*S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.*
- CHÈVRE CHAUD** ..... **14,90€**  
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre du Poitou, chèvre émietté, lardons, tomates cerises rôties.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.*
- TARTI-FLAM CAESAR & SALADE** ..... végété\* **15,90€** poulet **16,90€**  
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, copeaux de parmesan, tomates cerises rôties, oignons rouges.  
Salade romaine assaisonnée à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, tomates cerises rôties, croûtons.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.*
- CAESAR** ..... végété\* **16,50€** poulet **17,50€**  
Salade romaine assaisonnée à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, tomates cerises rôties.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.*
- BUN DU FROMAGER** ..... **15,90€**  
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, coulommiers, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises rôties, thym.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.*
- BOWL SAUMON** ..... **16,90€**  
Gravlax de saumon, boulgour, avocat, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, sauce sésame.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.*

# CHOUROUTE *elle*

+ 3€ LA BIÈRE AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUROUTE

- CHOUROUTE 3 BRASSEURS** ..... **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.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*
- CHOUROUTE JARRET** ..... **21,90€**  
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisson à l'ail, jarret de porc à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*
- CHOUROUTE DE LA MER** ..... **22,90€**  
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, cabillaud, colin façon haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*

# BURGERS *elle*

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

- PÊCHEUR** ..... **14,90€**  
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignons rouges, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.*
- POIVRON QUI COULE** ..... **14,90€**  
Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre du Poitou, roquette, crème de poivron, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.*
- POIVRON QUI COULE CARNIVORE** ..... simple **18,90€** double **22,90€**  
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre du Poitou, roquette, crème de poivron, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.*



BŒUF ÉPICÉ



POIVRON QUI COULE

- SAINTE-CATHERINE** ..... végété\* **15,50€** simple **15,50€** double **19,50€**  
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.*
- CHTI-MI** ..... végété\* **15,90€** simple **15,90€** double **19,90€**  
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.*
- BOEUF ÉPICÉ** ..... végété\* **16,90€** simple **16,90€** double **20,90€**  
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, sauce barbecue.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.*
- COUNTRY** ..... végété\* **17,90€** simple **17,90€** double **21,90€**  
Gallettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.  
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.*

# POUTINES *elle*

- POUTINE 3 BRASSEURS** ..... petite **12,90€** grande **16,90€**  
Frites, sauté de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, mozzarella, cheddar, sauce barbecue.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*
- CH'TI CHORIZO** ..... petite **12,90€** grande **16,90€**  
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*
- OCÉANE** ..... petite **12,90€** grande **16,90€**  
Frites, saumon, colin, cabillaud, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.*
- POITINE** ..... petite **12,90€** grande **16,90€**  
Frites, lardons, confit d'oignons rouges, sauce chèvre, chèvre du Poitou, mozzarella cossette, miel.  
*S'accorde parfaitement avec la Blonde.*
- KEBAB** ..... petite **12,90€** grande **16,90€**  
Frites, sauce blanche, viande à kebab, confit d'oignons rouges, mozzarella.  
*S'accorde parfaitement avec l'IPA.*



OCÉANE

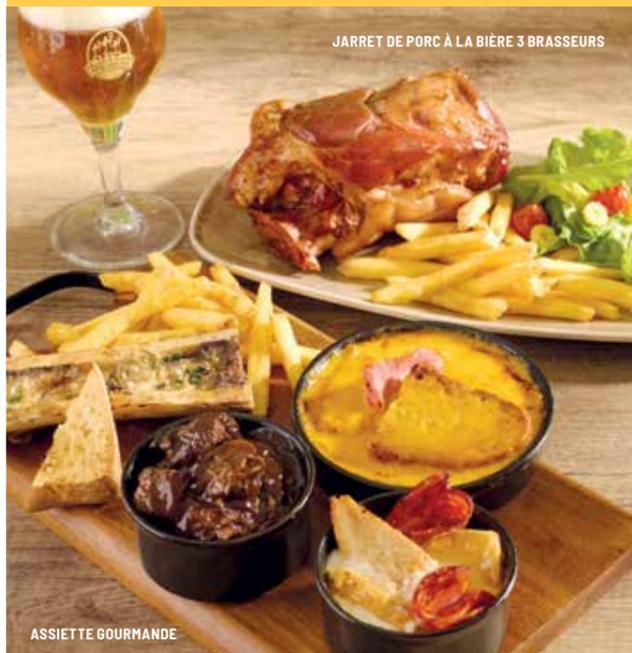
**Accompagnement au choix :** Frites, poêlée de légumes (poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron), salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, pommes de terre grenaille. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, échalote, crème de poivron, chèvre, béarnaise, sauce blanche.

Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Accompagnement supplémentaire : 2,50€ - 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> .....	<b>11,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES</b> .....	<b>15,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> .....	<b>16,90€</b>
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) ....	<b>20,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> .....	<b>21,90€</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>	
<b>RIBS XXXL SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) .....	<b>22,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</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>7,90€</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>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> .....	<b>10,90€</b>
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>IRLANDAISE</b> .....	<b>11,90€</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 du Poitou, 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>12,90€</b>
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>CH'TI</b> .....	<b>12,90€</b>
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
<b>TACOS POULET</b> .....	<b>végé* 13,90€ poulet 14,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>COULOMMIERS SERRANO</b> .....	<b>13,90€</b>
Coulommiers, jambon Serrano, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</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 ou la Triple.</i>	
<b>POULET CAESAR</b> .....	<b>végé* 14,90€ poulet 16,90€</b>
Aiguillettes de poulet panées, sauce Caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade romaine. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.</i>	
<b>SAUMON</b> .....	<b>17,90€</b>
Gravlax de 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 ou la Flora.</i>	

**FLAM DE LA SEMAINE** Selon l'inspiration du chef ..... **10,90€**  
Uniquement du lundi au vendredi midi.  
*S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !*

**+2€  
50**  
L'ACCOMPAGNEMENT  
AU CHOIX



TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

## WELSHS

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

<b>3 BRASSEURS</b> .....	<b>16,90€</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 ou la Triple.</i>	
<b>SAUCISSE</b> .....	<b>19,90€</b>
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>WELSHBOURGEOIS</b> .....	<b>végé* 18,90€ simple 18,90€ double 22,90€</b>
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>	

## VIANDES & POISSONS



TARTARE DE SAUMON

<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> .....	<b>végé* 11,90€ simple 11,90€ double 15,90€</b>
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ</b> (environ 180g) ....	<b>15,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> .....	<b>16,90€</b>
Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, pickles de maïs, pesto au basilic, parmesan, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b> .....	<b>17,90€</b>
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
<b>BAVETTE</b> (environ 180g) .....	<b>17,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>PAVÉ DE BŒUF</b> (environ 200g) .....	<b>17,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
<b>PLANCHE MIXED GRILL</b> .....	<b>24,90€</b>
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g). <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
<b>MAXI ENTRECÔTE</b> (environ 350g) .....	<b>26,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILAUD</b> .....	<b>15,90€</b>
Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>STEAK DE THON À LA PLANCHA</b> .....	<b>15,90€</b>
Sauce beurre blanc. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON</b> .....	<b>16,90€</b>
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	
<b>FILET DE SAUMON</b> .....	<b>19,90€</b>
Sauce beurre blanc. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	



PLANCHE MIXED GRILL

# DESSERTS



## GOURMANDS

<b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b>	<b>7,90€</b>
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.	
<b>BISTOUILLE GOURMANDE</b>	<b>9,90€</b>
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.	
<b>IRISH COFFEE GOURMAND</b>	<b>13,90€</b>
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.	

## DESSERTS

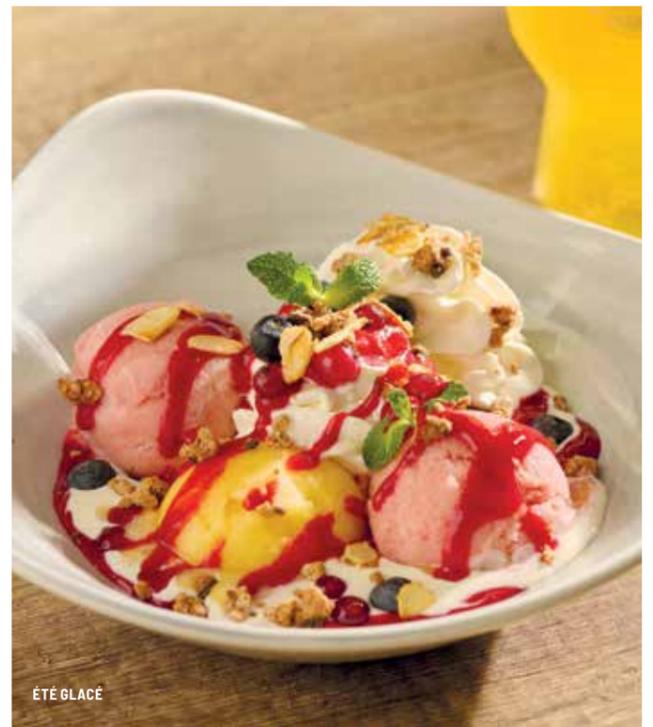
<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>4,50€</b>
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b>	<b>5,90€</b>
<i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.</i>	
<b>CH'TIRAMISU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

<b>FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE</b>	<b>6,50€</b>
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b>	<b>6,50€</b>
Servie avec de la glace vanille Bourbon et coulis caramel beurre salé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.</i>	
<b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b>	<b>6,90€</b>
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
<b>BOWL FRAÎCHEUR</b>	<b>6,90€</b>
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.</i>	
<b>PAVLOVA</b>	<b>6,90€</b>
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
<b>CROISSANT GOURMAND</b>	<b>8,40€</b>
Croissant, glace caramel beurre salé, crème pâtissière légère, brisures de Granola®, fraises, framboises, myrtilles, amandes caramélisées, caramel beurre salé, menthe, sucre glace. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</i>	



## GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

<b>SUCRE, CASSONADE, CRÈME FOUETTÉE, SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES</b>	<b>5,90€</b>
Servie avec glace vanille bourbon ou crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
<b>GAUFRE FAÇON PAVLOVA</b>	<b>7,90€</b>
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.</i>	



## COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

<b>GLACE OU SORBET</b>	1 boule <b>2,20€</b> 2 boules <b>4,30€</b> 3 boules <b>6,00€</b>
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé. Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.	
<b>CAFÉ, CHOCOLAT OU CAMEL LIÉGEOIS</b>	<b>6,50€</b>
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>6,50€</b>
Sauce chocolat ou Nutella®.	
<b>CROISSANT GLACÉ</b>	<b>8,40€</b>
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</i>	
<b>ÉTÉ GLACÉ</b>	<b>8,40€</b>
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, groseilles, myrtilles, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
<b>PROFITEROLES MAISON</b>	
Choux, glace vanille, coulis chocolat, amandes, chantilly, copeaux de chocolat. 1 chou <b>3,40€</b> 2 choux <b>6,50€</b> 3 choux <b>9,40€</b> 4 choux <b>12,30€</b> <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</i>	

# MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

## PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

+2€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX<sup>(5)</sup>

**10€90**

## SPÉCIAL DÉJEUNER

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 café douceur (4 mini-douceurs)

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

**16€20**

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

## MENU CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Steak haché à cheval ou flammekueche (jusqu'à 12,90€)  
ou salade pasta ou petite poutine 3 brasseurs

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®  
ou pomme glacée  
ou mousse gourmande au chocolat  
ou méga île flottante  
ou gaufre Liégeoise ou Bruxelloise au choix

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

**19€40**

## MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES DIMANCHES<sup>(3)</sup>

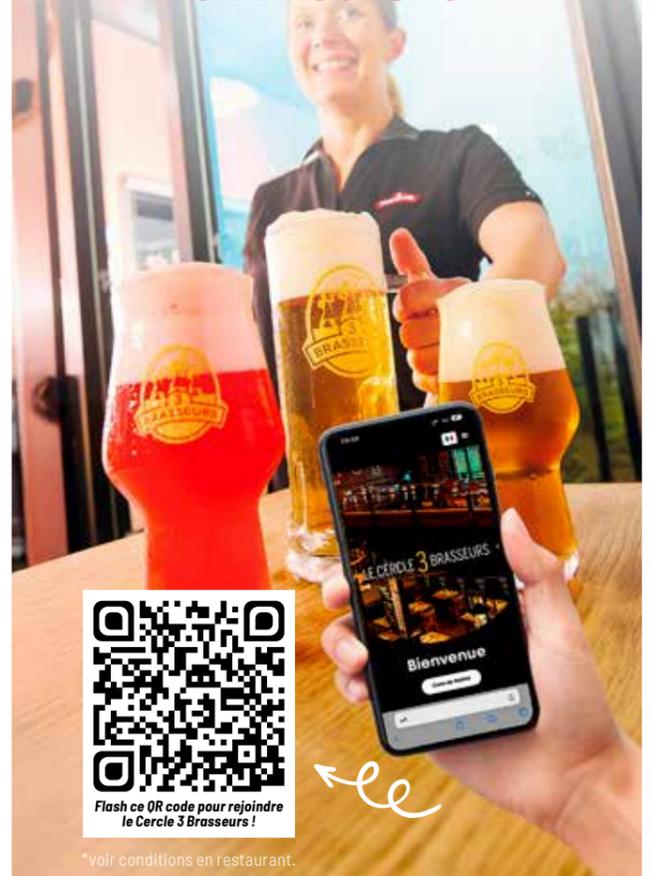
**8€60**

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, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolito, 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. Hors vacances scolaires toutes zones. (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.