

L'AGAZETTE

3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION RAMBOUILLET

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 !

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 4,30€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl 4,30€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl 4,60€ 33 cl 5,60€ 50 cl 7,00€

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

AMBRÉE

AMBER ALE
IBU 26 | ALC 6,2%
25 cl 4,30€

BLANCHE

WHEAT ALE
IBU 18 | ALC 4,7%
25 cl 4,30€

TRIPLE

TRIPLE
IBU 30 | ALC 8%
25 cl 4,60€

ROUGE

FRUIT BEER
IBU 24 | ALC 4,9%
25 cl 4,30€

BRUNE

PORTER
IBU 27 | ALC 4,8%
25 cl 4,60€

RED SOUR

BERLINER WEISSE
IBU 9 | ALC 4,9%
25 cl 4,30€

Disponible aussi en 33 et 50 cl.



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 7,50€

CRÉATION DU BRASSEUR

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

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 5,50€

SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl 5,50€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl 5,50€

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
canette 33 cl 5,50€

TONKA ROAD

BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%
canette 33 cl 5,50€

MEMORY

BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%
canette 33 cl 5,50€

GRIFFES

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl 5,50€

RUTA

WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%
canette 33 cl 5,50€



HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 16H À 19H

LA PINTÉ

5€^(M)

APÉRO À PARTAGER *de*

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 ou la Tonka Road.

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

Saucisson sec entier pur porc.

S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

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.

PAIN AILLÉ 2 pers. **7,50€**

Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CORNET DE FRITES

DE PATATES DOUCES COLORÉES 2 à 3 pers. **7,90€**

Sauce au choix.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

APÉRO FLAM COULOMMIERS 2 pers. **5,90€**

Crème de poivron, chorizo, coulommiers.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

ASSIETTE 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. **13,90€**

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 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.

POUTINES *m*



Océane

POUTINE 3 BRASSEURS  **16,90€**

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 **16,90€**

Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

Océane SAUMON **16,90€**

Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

FLAMMEKUECHES *oo*



TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT ÉLABORÉES À PARTIR DE FARINE DE DRÊCHE, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.

CLASSIQUE **8,00€**

Lardons, oignons.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRATINÉE **10,00€**

Lardons, emmental râpé, oignons.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS **11,00€**

Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

IRLANDAISE **12,90€**

Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

CHÈVRE MIEL **12,90€**

Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

VEGGIE **12,90€**

Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.

S'accorde parfaitement avec la Session.

COULOMMIERS SERRANO **12,90€**

Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.

4 FROMAGES **13,90€**

Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

CH'TI **13,90€**

Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

TACOS POULET végété* **13,90€** poulet **13,90€**

Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

SAUMON **14,90€**

Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

GÉNÉREUSE  **14,90€**

Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

POULET CAESAR végété* **14,90€** poulet **14,90€**

Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade.

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

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef **12,90€**

S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !

WELSHS *m*

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS **18,90€**

Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

WELSHBOURGEOIS végété* **19,90€** simple **19,90€** double **22,90€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

INGCONTOURNABLES *ee*



JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

ASSIETTE GOURMANDE

FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES 15,90€

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

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 ou la Triple.

+ 2€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUROUTE

CARBONADE FLAMANDE 18,90€

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) 20,90€

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) 22,90€

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.

ASSIETTE GOURMANDE 22,90€

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, os à moelle & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

SALADES *ee*

PASTA 12,90€

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.

CROQUE BISTRO 13,90€

Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CHÈVRE CHAUD 14,90€

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises rôties.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE végété* 14,90€ poulet 14,90€

Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises rôties, oignons rouges.

Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette, croûtons.

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

CAESAR végété* 15,90€ poulet 15,90€

Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette.

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, crackers du brasseur.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

* 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.

VIANDES & POISSONS *ee*

STEAK HACHÉ À CHEVAL végété* 12,90€ simple 12,90€ double 15,90€

Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g) 17,50€

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

CARPACCIO DE BŒUF 17,90€

Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 18,50€

S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.

BAVETTE (environ 180g) 19,90€

Sauce échalote.

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD 16,50€

Servi avec frites et sauce tartare.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

TARTARE DE SAUMON 18,90€

Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.

S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.

PAVÉ DE SAUMON ATLANTIQUE 150G 19,90€

Sauce beurre blanc.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

BURGERS *ee*



POIVRON QUI COULE

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

POIVRON QUI COULE 15,90€

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

CÔT CÔT végété* 15,90€ poulet 15,90€

Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

SAINTE-CATHERINE végété* 15,90€ simple 15,90€ double 18,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

CHTI-MI végété* 17,90€ simple 17,90€ 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.

COUNTRY végété* 18,90€ simple 18,90€ double 21,90€

Galettes 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.

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 à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron.

Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Accompagnement supplémentaire : 2€ Supplément os à moelle : 6€

DESSERTS



GOURMANDS

- GOURMAND 3 BRASSEURS** 8,90€
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.
- BISTOUILLE GOURMANDE** 9,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.
- IRISH COFFEE GOURMAND** 13,90€
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.

DESSERTS

- FROMAGE BLANC** 4,90€
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** 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.
- CH'TIRAMISU SPÉCULOOS** 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE** 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®** 6,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.
- FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE** 6,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 6,90€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.
- 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, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE** 5,00€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.
- SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.
- GAUFRE FAÇON PAVLOVA** 8,90€
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 2,30€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6,80€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, parfum du moment.
Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile, parfum du moment.
- 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 ou la Flora.
- BIG'FITEROLE** 9,90€
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 12€90

Consultez nos ardoises

+1€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX⁽³⁾

SPÉCIAL DÉJEUNER 16€90

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 café douceur (3 mini-douceurs)

Bière 25 cl au choix⁽³⁾ **ou** soft⁽²⁾
ou eau 50 cl

MENU ETUDIANT

(POUR LES PLUS DE 18 ANS)

DES CONDITIONS S'APPLIQUENT

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !

Sur présentation de la carte étudiant et pendant le calendrier scolaire, hors vacances scolaires zone c.

MENU ENFANT 8€90

Pour les moins de 10 ans

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, diablo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. 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 !

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.