

L'AGAZETTE

3

BRASSEURS

ÉDITION SAINT PRIEST

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 **3,90€** 33 cl **4,80€** 50 cl **6,80€**

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl **3,90€** 33 cl **4,80€** 50 cl **6,80€**

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl **4,30€** 33 cl **5,40€** 50 cl **7,20€**

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

AMBRÉE

AMBER ALE
IBU 26 | ALC 6,2%
25 cl **3,90€**
33 cl **4,80€**
50 cl **6,80€**

BLANCHE

WHEAT ALE
IBU 18 | ALC 4,7%
25 cl **4,30€**
33 cl **5,40€**
50 cl **7,20€**

TRIPLE

TRIPLE
IBU 30 | ALC 8%
25 cl **4,30€**
33 cl **5,40€**
50 cl **7,20€**

ROUGE

FRUIT BEER
IBU 24 | ALC 4,9%
25 cl **4,30€**
33 cl **5,40€**
50 cl **7,20€**

BRUNE

PORTER
IBU 27 | ALC 4,8%
25 cl **4,30€**
33 cl **5,40€**
50 cl **7,20€**

RED SOUR

BERLINER WEISSE
IBU 9 | ALC 4,9%
25 cl **4,30€**
33 cl **5,40€**
50 cl **7,20€**



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 **5,10€**

TONKA ROAD

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

MEMORY

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

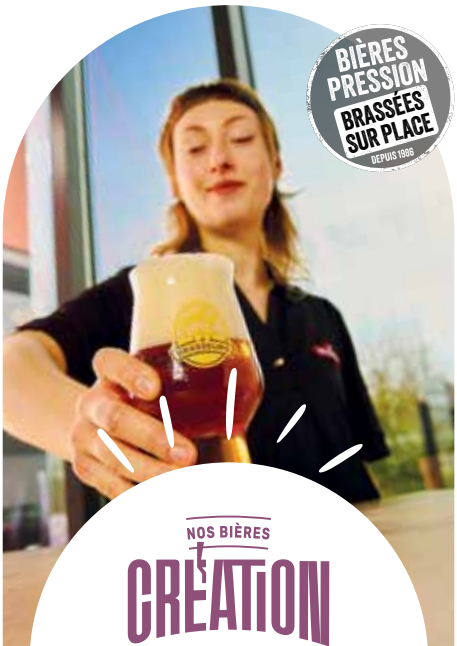
GRIFFES

RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl **5,10€**

RUTA

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

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 **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **7,60€**

CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE
EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 cl **4,70€** 33 cl **5,80€** 50 cl **7,60€**

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 **3€80***

*voir tarifs et conditions en restaurant.



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.



HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

LA PINTe 5€⁽¹⁾

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 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 à la bière
sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.
(À l'exception des onion rings)



APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES 2 à 3 pers. **4,90€**

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.

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 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.

APÉRO FLAM COULOMMIERS 2 pers. **5,90€** 4 pers. **9,90€**

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. **5,90€** 4 pers. **9,90€**

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. **5,90€** 4 pers. **9,90€**

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 2 à 3 pers. **15,90€**

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'Odysée.

SALADES



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 **13,90€**

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, ciboulette, croûtons.

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

TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE **14,90€**

Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges.

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, mortadelle IGP, pickles de maïs, tomates cerises rôties, pommes de terre grenaille, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil).

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

CAESAR végété* **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, ciboulette.

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

BOWL POULET végété* **15,90€** poulet **15,90€**

Aiguillettes de poulet panées, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

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.

LYONNAISE AU SAINT MARCELLIN **16,90€**

Mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce vinaigrette balsamique, œuf poché, lardons, croûtons, oignons frits, St Marcellin, ciboulette.

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

BOWL SAUMON **16,90€**

Tartare de saumon, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.

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

BURGERS

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

CH'TI CROISSANT **12,90€**

Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde, moutarde à l'ancienne, roquette. Servi avec de la salade.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

POIVRON QUI COULE simple **15,90€** double **18,90€**

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.

PÊCHEUR **15,90€**

Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg.

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

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

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

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



BŒUF ÉPICÉ



POIVRON QUI COULE

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.

BOEUF ÉPICÉ végété* **16,90€** simple **16,90€** double **19,90€**

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.

LYONNAIS ST MARCELLIN simple **17,90€** double **20,90€**

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, tomate, cornichon, salade iceberg, sauce saint marcelin.

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

COUNTRY végété* **17,90€** simple **17,90€** double **20,90€**

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS **15,90€**

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, persil.

S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CH'TI CHORIZO **15,90€**

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

S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CAESAR végété* **15,90€** poulet **15,90€**

Frites, sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, confit d'oignons rouges, mozzarella, copeaux de parmesan, croûtons, ciboulette.

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

OCÉANE **15,90€**

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

S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.



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

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

** En version végété, le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée et les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.*

DESSERTS



GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
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. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®	6,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE	6,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.</i>	
FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE	6,90€
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

+2,5€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX⁽⁵⁾

10€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

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⁽⁵⁾ **ou** soft⁽²⁾ **ou** eau 50 cl

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine **ou** flam généreuse
ou welsh 3 Brasseurs **ou** salade caesar

Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®
ou mousse gourmande au chocolat
ou méga île flottante **ou** gaufre au sucre, cassonade,
crème fouettée, chocolat

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ **ou** soft⁽²⁾ **ou** eau 50 cl

20€90

MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

7€90

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	6,90€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
BOWL FRAÎCHEUR	6,90€
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>	
PAVLOVA	6,90€
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>	
MI-CUIT CHOCOLAT	7,90€
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.</i>	
CROISSANT GOURMAND	7,90€
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)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	5,00€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.</i>	
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€
<i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>	
GAUFRE FAÇON PAVLOVA	7,90€
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

GLACE OU SORBET	1 boule 2,50€ 2 boules 4,80€ 3 boules 6,90€
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®.	
CROISSANT GLACÉ	7,90€
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>	
ÉTÉ GLACÉ	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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BIG'FITEROLE	8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.</i>	

DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES 1^{ER} JEUDIS DU MOIS EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS



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, diabol, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Prix service compris. 3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomads. 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.