LA GAZETTE 3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

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%

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

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

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

AMBRÉE
AMBER ALE
IBU 26 | ALC 6,2%

BLANCHE
WHEAT ALE
IBU 18 | ALC 4,7%

TRIPLE
TRIPLE
IBU 30 | ALC 8%

ROUGE
FRUIT BEER
IBU 24 | ALC 4,9%

BRUNE
PORTER
IBU 27 | ALC 4,8%

RED SOUR
BERLINER WEISSE
IBU 9 | ALC 4,9%

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%

SOUS-BOIS
SOUR | ALC 0,4%

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

FLORA
DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%

TONKA ROAD
BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%

MEMORY
BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%

GRIFFES
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%

RUTA
WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%

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

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !
Avec notre cave à bières, emportez chez vous vos bières préférées (ou offrez-les) !

*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

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 au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.
(À l'exception des burger pêcheur et bœuf épicé)

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
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CRACKERS DU BRASSEUR
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
Acras de morue, mayonnaise épicée.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

SAUCISSON SEC 150g
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PAIN AILLÉ
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

APÉRO FLAM COULOMMIERS
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE
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
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
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

PANIER APÉRITIF
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'Odyssée.

PLANCHE CHARCUTERIE
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 ♥
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'Odyssée.

SALADES

PASTA
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
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
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'Odyssée.

TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE
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 ♥
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'Odyssée.

BOWL POULET
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
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.

BOWL SAUMON
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.

IBÉRIQUE
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, chorizo, mini saucisses chorizo, avocat, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, pointes d'asperges vertes, feta AOP, gaufrettes de pommes de terre, groseilles, myrtilles, pickles de maïs, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

BURGERS

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

CH'TI CROISSANT
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar Galloway 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
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
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
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.

CÔT CÔT
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
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 ♥
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.

POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS ♥
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
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CAESAR
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'Odyssée.

OCÉANE
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Ruta.

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.

** En version végé, 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
ASSIETTE GOURMANDE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS
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.

CARBONADE FLAMANDE
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)
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.

ASSIETTE GOURMANDE
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.

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.

CLASSIQUE
Lardons, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRATINÉE
Lardons, emmental râpé, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

IRLANDAISE
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

CHÈVRE MIEL
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

POP FISH
Acras de morue, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, roquette, sauce tartare, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

VEGGIE
Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec la Session.

4 FROMAGES
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

CH'TI
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

TACOS POULET
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

COULOMMIERS SERRANO
Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.

SAUMON
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
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

POULET CAESAR
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'Odyssée.

BASQUAISE
Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !

TACOS POULET
COULOMMIERS SERRANO
VEGGIE

WELSHS

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS
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
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.

VIANDES[4] & POISSONS

TARTARE DE SAUMON

STEAK HACHÉ À CHEVAL
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)
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.

MAGRET DE CANARD (environ 200g)
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Griffes.

CARPACCIO DE BOEUF
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
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.

BAVETTE (environ 180g)
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

PLANCHE MIXED GRILL €
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g), persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.

MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.

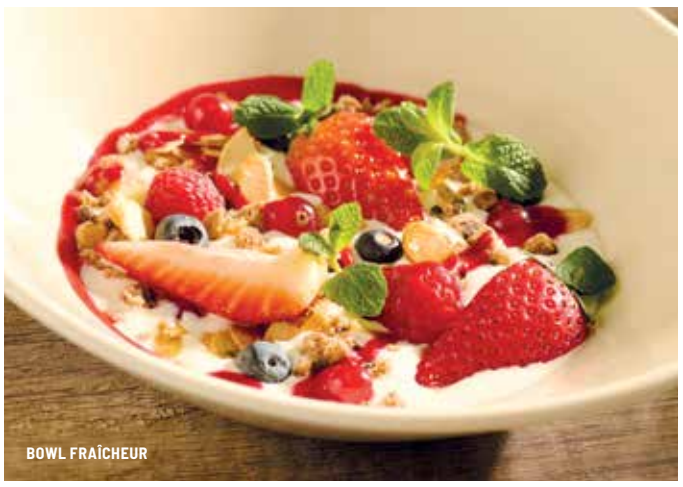
FISH & CHIPS DE CABILLAUD
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

TARTARE DE SAUMON
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

PLANCHE MIXED GRILL

DESSERTS


BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.

IRISH COFFEE GOURMAND
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.

DESSERTS

FROMAGE BLANC
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
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.

FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.

FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU COUP DE CŒUR
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.

BOWL FRAÎCHEUR
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
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.

MI-CUIT CHOCOLAT
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.

CROISSANT GOURMAND
Croissant, glace caramel beurre salé, crème pâtissière légère, brisures de Granola®, fraises, framboises, myrtilles, amandes caramélisées, caramel beurre salé, menthe, sucre glace.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES *(servies tièdes)*

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.

GAUFRE FAÇON PAVLOVA
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.

ÉTÉ GLACÉ

COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET
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

DAME BLANCHE
Sauce chocolat ou Nutella®.

CROISSANT GLACÉ
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.

ÉTÉ GLACÉ
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
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
Consultez nos ardoises
+1€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX(5)

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

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

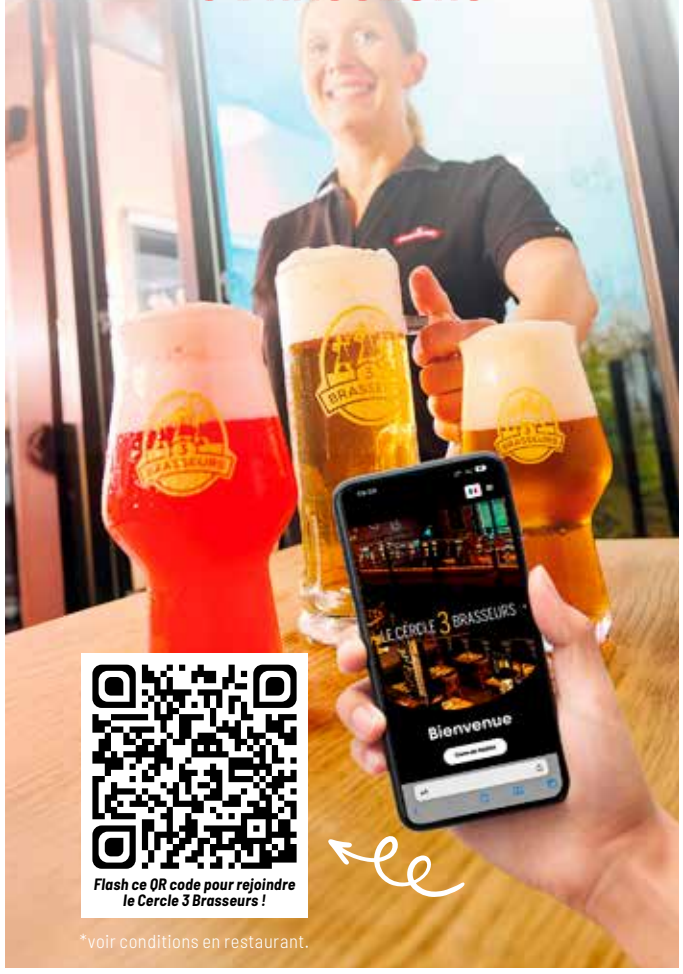
Burger Sainte-Catherine ou flam généreuse
ou welsh 3 Brasseurs ou salade caesar

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

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

MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans
OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR(3)

DÉGUSTATION OFFERTE
TOUS LES 1ER 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, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolo, 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 I *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.