# DESSERTS

+1€ LA BIÈRE 12CL AU CHOIX(5)

BOWL FRAÎCHEUR

## 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** ..... **4,50€**
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** ..... **5,90€**
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.*

**CH'TIRAMISU SPÉCULOOS** ..... **5,90€**
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.*

**MÉGA ÎLE FLOTTANTE** ..... **6,10€**
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.*

**FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®** ..... **6,50€**
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
*S'accorde parfaitement avec la Flora ou la Session.*

**FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE** ..... **6,50€**
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** ..... **6,90€**
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, fruits rouges, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.*

**MI-CUIT CHOCOLAT** ..... **7,90€**
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat, crème anglaise
*S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.*

**GAUFRE FAÇON PAVLOVA** ..... **7,90€**
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, fruits rouges, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe.
*S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.*

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

## GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES

**SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE** ..... **5,00€**
*S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Memory.*

**SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, CARAMEL 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.*

ÉTÉ GLACÉ

## COUPES GLACÉES

*Glace fabrication artisanale*

**GLACE OU SORBET** ..... 1 boule **2,10€** 2 boules **4,20€** 3 boules **6,30€**
**Glace :** vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé.
**Sorbet :** citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile, bière IPA

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** ..... **6,50€**

**DAME BLANCHE** ..... **6,90€**
Sauce chocolat ou Nutella®

**ÉTÉ GLACÉ** ..... **7,90€**
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, fruits rouges, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées.
*S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.*

**ICE BEER** *pour les amoureux de la bière* ..... **7,90€**
Sorbet à la bière IPA 3 Brasseurs (brassée sur place et fabriquée par le glacier fabricant Simone & Maurice), caramel à la bière 3 Brasseurs, malt caramélisé, croustillant de drêche, crème fouettée.

# FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ* + 2 BOISSONS**

23€90 SEULEMENT

*Prix par personne. Tous les dimanches et lundis soirs, pour l'ensemble des convives d'une même table. **Bière 25cl (hors bière barrel) ou un soft au choix. Hors vacances scolaires.

NOUVEAU

## À PARTIR DE 4 FLAMMEKUECHES ACHETÉES* 1 BOUTEILLE 75CL DE BIÈRE BLONDE OFFERTE

*Valable uniquement sur les flammekueches à emporter.

## 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 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.

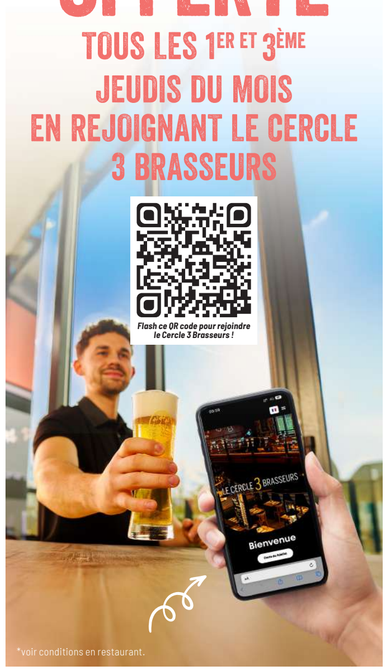
La recette du sorbet à la bière IPA a été confectionnée par le glacier fabricant Simone & Maurice

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, à partir de 18h, hors vacances scolaires. (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 : nomadz. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

**WWW.3BRASSEURS.COM I** *SUIVEZ-NOUS !*

# DÉGUSTATION OFFERTE

## TOUS LES 1ER ET 3ÈME JEUDIS DU MOIS EN REJOINGANT 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.**

# LA GAZETTE 3 BRASSEURS

**PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 I** NUM.48
Toison d'Or

# 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 !*

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 **4,60€** 50 cl **6,60€**
Iconique et désaltérante : aux subtiles notes de fleurs, herbes fraîches, ainsi qu'aux arômes de brioche et fruits jaunes développés par la levure 3 Brasseurs. "LA" Blonde de soif 3 Brasseurs depuis 1986.

### SESSION
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl **3,90€** 33 cl **4,60€** 50 cl **6,60€**
Légère et parfumée : le délicieux houblon français Elixir révèle des notes de mandarine, de fleurs et d'épines de pins des plus rafraîchissantes. Conçue en partenariat avec les houblonniers français de Hop France.

### AMBRÉE
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 cl **3,90€** 33 cl **4,60€** 50 cl **6,60€**
Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

### IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl **4,30€** 33 cl **5,20€** 50 cl **6,90€**
Les houblons Simcoe et Talus libèrent des notes de pamplemousse rose, fruit de la passion et litchi, en fin de bouche une longue amertume et des parfums de pins.

### ROUGE
FRUIT BEER | IBU 24 | ALC 4,9%
25 cl **4,30€** 33 cl **5,20€** 50 cl **6,90€**
Une douce friandise aux fruits rouges.

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 PINTE À 5€
*TOUTE LA JOURNÉE LE DIMANCHE.

## 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.

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 **5,70€**

### SOUS-BOIS
SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl **5,70€**

### ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl **5,70€**

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

### FLORA
DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
canette 33 cl **5,70€**

### TONKA ROAD
BERLINER WEISSE | IBU 12 | ALC 4,5%
canette 33 cl **5,70€**

### MEMORY
BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%
canette 33 cl **5,70€**

### GRIFFES
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl **5,70€**

### RUTA
WITBIER | IBU 10 | ALC 4,8%
canette 33 cl **5,70€**

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.

# MENUS & FORMULES

**LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS**

## PLAT DU JOUR
Consultez nos ardoises
+2€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX(5)
**12€90**

## SPÉCIAL DÉJEUNER
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour
ou flam de la semaine
ou salade pasta
ou steak à cheval

Fromage blanc & café
ou dessert du jour & café
ou café douceur (3 mini-douceurs)
ou méga île flottante & café

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

**16€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 ou Nutella®

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

**20€90**

## MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans
OFFERT LE MARDI SOIR(3)
**8€90**

# APÉRO À PARTAGER

**CORNET DE FRITES** ..... 2 à 3 pers. **4,50€**

Sauce au choix.

***S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.***

**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.***

**APÉRO FLAM COULOMMIERS** ..... 3 à 4 pers. **9,90€**

Crème de poivron, chorizo, coulommiers.

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

**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'Odyssée.***

**PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 2 à 3 pers. **14,90€**

Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP, crackers du brasseur.

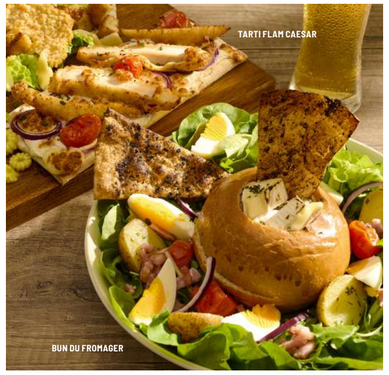
***S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.***

**PLANCHE MIXTE** ..... 3 à 4 pers. **18,90€**

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'Odyssée.***

# SALADES




**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.***

**CHÈVRE** ..... **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** ..... végé* **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'Odyssée.***

**CAESAR** ..... végé* **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'Odyssée.***

**BOWL POULET** ..... végé* **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.***

**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.*

**POIVRON QUI COULE** ..... simple **14,90€** double **17,90€**

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** ..... **14,90€**

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** ..... végé* **15,50€** simple **15,50€** double **18,50€**

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** ..... végé* **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** ..... végé* **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.***

# 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.***

**OCÉANE** ..... **15,90€**

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, 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 : 0,90€ - Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 6€ - Supplément steak haché : 3€***

***Supplément steak haché : 3€***

** 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

**OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** ..... **11,90€**

***S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.***

**FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES** ..... **15,90€**

***S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.***

**CHOUCROUTE 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.***

**+ 3€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE**

**CARBONADE FLAMANDE** ..... **16,90€**

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.

***S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.***

**RIBS SAUCE BARBECUE** (environ 500g) ..... **19,90€**

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

**ASSIETTE GOURMANDE** ..... **21,90€**

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.***

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

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

# FLAMMEKUECHES

**+2€** L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

*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** ..... **7,90€**

Lardons, oignons.

***S'accorde parfaitement avec la Blonde.***

**GRATINÉE** ..... **9,90€**

Lardons, emmental râpé, oignons.

***S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.***

**SPÉCIALE 3 BRASSEURS** ..... **10,90€**

Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

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

**IRLANDAISE** ..... **11,90€**

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

***S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.***

**CHÈVRE MIEL** ..... **11,90€**

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.***

**TACOS POULET** ..... végé* **12,90€** poulet **12,90€**

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

***S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.***

**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.***

**SAUMON** ..... **14,00€**

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** ..... **14,00€**

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

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

# WELSHS

*TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.*

**3 BRASSEURS** ..... **16,90€**

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** ..... végé* **18,90€** simple **18,90€** double **21,90€**

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.***

# VIANDES & POISSONS

**STEAK HACHÉ À CHEVAL** ... végé* **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) .... **15,90€**

***S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.***

**CARPACCIO DE BOEUF** ..... **16,90€**

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** ..... **17,90€**

***S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.***

**BAVETTE** (environ 180g) ..... **17,90€**

Sauce échalote.

***S'accorde parfaitement avec l'IPA.***

**PLANCHE MIXED GRILL** ..... **22,90€**

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) ..... **26,90€**

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

**FISH & CHIPS DE CABILLAUD** ..... **15,90€**

Servi avec frites et sauce tartare.

***S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.***

**TARTARE DE SAUMON** ..... **16,90€**

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

***S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.***