

# L'AGAZETTE



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%  
25 cl 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€

#### SESSION

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

#### IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%  
25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 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 4,50€  
50 cl 6,50€

#### BLANCHE

WHEAT ALE  
IBU 18 | ALC 4,7%  
25 cl 4,20€  
33 cl 5,10€  
50 cl 6,90€

#### TRIPLE

TRIPLE  
IBU 30 | ALC 8%  
25 cl 4,20€  
33 cl 5,10€  
50 cl 6,90€

#### ROUGE

FRUIT BEER  
IBU 24 | ALC 4,9%  
25 cl 4,20€  
33 cl 5,10€  
50 cl 6,90€

#### BRUNE

PORTER  
IBU 27 | ALC 4,8%  
25 cl 4,20€  
33 cl 5,10€  
50 cl 6,90€

#### RED SOUR

BERLINER WEISSE  
IBU 9 | ALC 4,9%  
25 cl 4,20€  
33 cl 5,10€  
50 cl 6,90€



### 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 4,60€ 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€

#### 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 PINTÉ 5€<sup>(N)</sup>

### LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE!



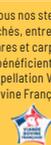
Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont origine France garantie.



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



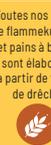
Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.



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 épice)



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





# CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> ..... 11,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
<b>FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES</b> ..... 15,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
<b>CHOUCROUTE 3 BRASSEURS</b> ..... 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. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>
<b>+ 3€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE</b>
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> ..... 16,90€ Mitonne de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambree ou la Memory.</i>
<b>RIBS XXXL SAUCE BARBECUE</b> (environ 500g) ..... 19,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>
<b>JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> (environ 1kg) .... 20,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.</i>
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> ..... 21,90€ 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>

## FLAMMEKUECHES

TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT ELABORÉES 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> ..... 7,90€ Lardons, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>
<b>GRATINÉE</b> ..... 9,90€ Lardons, emmental râpé, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> ..... 10,90€ Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
<b>IRLANDAISE</b> ..... 11,90€ 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> ..... 11,90€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>
<b>POP FISH</b> ..... 11,90€ Acras de morue, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, roquette, sauce tartare, citron. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>
<b>VEGGIE</b> ..... 12,90€ 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> ..... 12,90€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
<b>CH'TI</b> ..... 12,90€ 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> ..... végété* 12,90€ poulet 12,90€ 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> ..... 12,90€ Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambree.</i>
<b>SAUMON</b> ..... 13,90€ 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>
<b>GÉNÉREUSE</b> ..... 13,90€ 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> ..... végété* 13,90€ poulet 13,90€ Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.</i>
<b>BASQUAISE</b> ..... végété* 13,90€ poulet 13,90€ Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles de maïs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Tonka Road.</i>
<b>FLAM DE LA SEMAINE</b> Selon l'inspiration du chef ..... 10,90€ <i>S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !</i>

**+2€**  
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



TACOS POULET

COULOMMIERS SERRANO

VEGGIE

## WELSHS

TOUTS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

<b>3 BRASSEURS</b> ..... 16,90€ 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>WELSHBOURGEOIS</b> ..... végété* 18,90€ simple 18,90€ double 21,90€ Bun broché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.</i>

## VIANDES & POISSONS



TARTARE DE SAUMON

<b>STEAK HACHÉ À CHEVAL</b> ..... végété* 12,90€ simple 12,90€ double 15,90€ Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ</b> (environ 180g) .... 15,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
<b>MAGRET DE CANARD</b> (environ 200g) ..... 16,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambree ou la Griffes.</i>
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> ..... 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. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>
<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES SA</b> ..... 17,90€ Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.</i>
<b>BAVETTE</b> (environ 180g) ..... 17,90€ Sauce échalote. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>
<b>PLANCHE MIXED GRILL</b> ..... 22,90€ Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g), persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambree ou la Memory.</i>
<b>MAXI ENTRECÔTE</b> (environ 350g) ..... 26,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>
<b>FISH &amp; CHIPS DE CABILLAUD</b> ..... 15,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>
<b>TARTARE DE SAUMON</b> ..... 16,90€ Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>
<b>SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ</b> ..... 18,50€ Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>



PLANCHE MIXED GRILL

# DESSERTS



BOWL FRAICHEUR

## GOURMANDS

<b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b> .....	7,90€
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.	
<b>BISTOUILLE GOURMANDE</b> .....	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.	
<b>IRISH COFFEE GOURMAND</b> .....	13,90€
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.	

## DESSERTS

<b>FROMAGE BLANC</b> .....	4,50€
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> .....	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.</i>	
<b>CH'TIRAMISU SPÉCULOOS</b> .....	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
<b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> .....	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
<b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®</b> .....	6,50€
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> .....	6,50€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.</i>	
<b>FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE</b> .....	6,50€
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

+1€ 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  
ou salade pasta

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

Bière 25 cl au choix<sup>(5)</sup> ou soft<sup>(2)</sup> 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 ou Nutella®

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

20€90

## MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR<sup>(3)</sup>

7€90

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 Zero, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuzé 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 : @nomadz. Crédit photo : Régis Lefèvre. Photos non contractuelles.

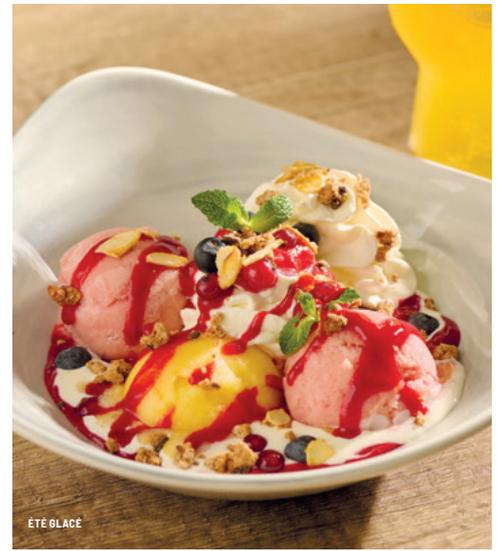
WWW.3BRASSEURS.COM | SUIVEZ-NOUS ! f @ in

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.

<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> .....	6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.</i>	
<b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> .....	6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Tonka Road.</i>	
<b>BOWL FRAICHEUR</b> .....	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>	
<b>PAVLOVA</b> .....	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>	
<b>MI-CUIT CHOCOLAT</b> .....	7,90€
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.</i>	
<b>CROISSANT GOURMAND</b> .....	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>	



MÉGA ÎLE FLOTTANTE



ÉTÉ GLACÉ

## COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

<b>GLACE OU SORBET</b> .....	1 boule 2,10€ 2 boules 4,20€ 3 boules 6,30€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile, parfum du moment.	
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	5,90€
<b>DAME BLANCHE</b> .....	5,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	
<b>CROISSANT GLACÉ</b> .....	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>	
<b>ÉTÉ GLACÉ</b> .....	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>	
<b>BIG'FITEROLE</b> .....	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<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.