

LA GAZETTE



AUTOMNE/HIVER 2025 | BOIS-GUILLAUME | NUM.1



LA BIÈRE BRASSÉE SUR PLACE QUI S'ACCORDE À VOTRE PLAT !

C'est notre fierté et notre particularité : nos bières pression sont brassées sur place et conçues pour s'accorder parfaitement avec notre cuisine. 3 gammes vous sont proposées toute l'année, avec des bières éphémères. Retrouvez-les dans notre carte bière. Et si vous vous demandez « avec quel plat vais-je accompagner ma bière » – ou inversement ? – notre brasseur vous indique dans cette carte pour chaque plat le meilleur accord possible.



CHAQUE MOIS, UNE NOUVELLE BIÈRE PRESSION À DÉCOUVRIR



DÉGUSTATION OFFERTE*

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



inscrivez-vous ici,
c'est gratuit !



*voir conditions en restaurant.

LES ASSIETTES QUI PARLENT VRAI

Qu'il s'agisse de nos plats signatures, de nos mijotés à la bière brassée sur place, de nos burgers créatifs et délicieux, de nos flams ou de nos desserts gourmands : notre cuisine est conviviale et généreuse. Et elle se marie parfaitement avec nos bières !



ICI, ON TRAVAILLE NOTRE GREEN SCORE
ET VOUS ALLEZ AIMER CELUI DU BURGER SAVOYARD

Vous connaissez le Green Score ? Cet indicateur mesure l'impact environnemental des produits alimentaires. Engagés dans une cuisine responsable, à base de produits de saison, nos chefs s'attachent à réduire l'empreinte carbone de nos recettes. Chaque nouvelle gazette est l'occasion d'améliorer ce score, en conservant notre signature : la gourmandise et le plaisir dans l'assiette.



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 et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.



La knack d'Alsace de nos choucroutes a obtenu la médaille d'or du concours général agricole de Paris 2025.



Toutes nos bases de flammekueches et pains à burger contiennent de la 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 L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

Sauce au choix.

CORNET DE POM' GAUFRETTES L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

Mini-gaufres de pommes de terre. Sauce au choix.

SAUCISSON SEC 150g L'accord parfait : une palette de dégustation

Saucisson sec entier pur porc.

PAIN AILLÉ L'accord parfait : l'IPA

Tranches de pain gratinées au cheddar et à la mozzarella.

CHEESY POM' GAUFRETTES L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple

Mini-gaufres de pommes de terre, sauce raclette, lardons, oignons rouges, persil.

FLAM APÉRO FLAM&CO L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

Chorizo, cheddar, crème, fromage blanc, oignons, persil.

FLAM APÉRO BIQUETTE L'accord parfait : la Blonde

Chèvre, lardons, crème, fromage blanc, mozzarella, miel, persil.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

PANIER APÉRITIF L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

Onion rings à la bière, onion rings épicés, mini-gaufres de pommes de terre, croquettes de brie.

Sauce au choix.

PLANCHE COCHONAILLE L'accord parfait : l'Ambrée

Saucisse à la bière 3 Brasseurs, terrine de campagne, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, bretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre AOP.

PLANCHE BISTRO L'accord parfait : l'Ambrée

Saucisse à la bière 3 Brasseurs, terrine de campagne, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, Maroilles AOP, Bleu d'Auvergne AOP, bretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre AOP.



BURGERS

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

SAINTE-CATHERINE L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA

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

PORTOBELLO L'accord parfait : l'IPA

Bun brioché, champignon géant Portobello, mini-gaufres de pommes de terre, sauce raclette, raclette, confit d'oignons rouges, mâche, persil.

CHTI'MI L'accord parfait : la Triple ou l'Ambrée

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

SAVOYARD L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

Bun brioché, palette petit salé, galette de pommes de terre, sauce raclette, chiffonnade de Coppa IGP, raclette, confit d'oignons rouges, mâche.

BLUE DUCK L'accord parfait : l'Ambrée

Bun brioché, mini-gaufres de pommes de terre, effiloché de canard, sauce au bleu d'Auvergne AOP, chiffonnade de Salame, confit d'oignons rouges, mâche.

COUNTRY L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée

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.

WELSHBOURGEOIS L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée

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

Envie d'une option végété ? Tous nos burgers au bœuf existent aussi avec une galette de légumes et fromage panée !



VIANDES⁽⁴⁾ & POISSONS

STEAK HACHÉ À CHEVAL L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.

PORTOBELLO À CHEVAL L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

Champignon géant Portobello, confit d'oignons rouges, fromage raclette, sauce raclette, galette de pommes de terre, mâche, œuf au plat, persil.

PETIT SALÉ AUX LENTILLES L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple

Palette petit salé, lentilles, pommes de terre grenailles, crème de moutarde, oignons rouges, persil.

FILET MIGNON AU MAROILLES L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA

Filet mignon de porc, pommes de terre grenailles, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, persil.

PARMENTIER DE CANARD L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

Effiloché de canard, purée de pommes de terre, ail, chapelure, persil. Servi avec de la salade.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ L'accord parfait : l'IPA

Environ 180g.

LA GRANDE SAUCISSE À LA BIÈRE 3 BRASSEURS L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A L'accord parfait : la Triple

Crème de moutarde.

BAVETTE 180G L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée

Sauce au choix.

ENTRECÔTE 350G L'accord parfait : l'IPA

FISH & CHIPS DE CABILLAUD L'accord parfait : la Blonde

Servi avec frites et sauce tartare.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ L'accord parfait : l'IPA

Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.

FILET DE ROUGET RÔTI À L'HUILE DE THYM L'accord parfait : la Blonde



⋮ ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES ⋮

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes (carottes jaunes, champignons, choux de Bruxelles, persil tubéreux, persillade), haricots verts, lentilles, purée de pommes de terre, salade.

Sauce au choix : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar, bleu d'Auvergne AOP, raclette, crème de moutarde.

 Plat sans viande. Certains fromages peuvent contenir de la présure animale, veuillez-vous renseigner auprès de nos équipes.

NOS PLATS SIGNATURES

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM *L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique*

WELSH 3 BRASSEURS *L'accord parfait : la Blonde ou la Triple*

Tranche de pain, moutarde, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

WELSH SAUCISSE *L'accord parfait : la Blonde ou la Triple*

Tranche de pain, moutarde, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.

CARBONADE FLAMANDE *L'accord parfait : l'Ambrée*

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

CHAUD LE COULOMMIERS *L'accord parfait : l'Ambrée*

Demi coulommiers fondu, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, bretzel, pomme au four, salade, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, persil.

RIBS 550G SAUCE BARBECUE *L'accord parfait : l'IPA*

JARRET DE PORC 1KG À LA BIÈRE 3 BRASSEURS *L'accord parfait : l'IPA*

ASSIETTE GOURMANDE *L'accord parfait : une palette de dégustation*

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, filet mignon au Maroilles AOP, os à moelle & toasts.



CARBONADE FLAMANDE



CHOUCROUTES

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS *L'accord parfait : la Blonde ou la Triple*

Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.

CHOUCROUTE DE LA MER *L'accord parfait : la Blonde*

Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.

CHOUCROUTE ROYALE  *L'accord parfait : l'Ambrée*

Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre, persil.

GAUFRES SALÉES

GAUFRE BISTRO *L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée*

Gaufre bruxelloise, sauce béchamel, oignons rouges, lardons, emmental râpé, œuf au plat, persil. Servi avec frites et salade.

GAUFRE TOUT SCHUSS  *L'accord parfait : l'Ambrée*

Gaufre bruxelloise, sauce béchamel, sauce tartufata à la truffe d'été, oignons rouges, champignons, fromage raclette, sauce raclette, persil. Servi avec frites et salade. *Supplément œuf = 1€50.*



GAUFRE BISTRO

POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS  *L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA*

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, mozzarella, persil.

POUTI'CLETTE *L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée*

Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons, fromage raclette, sauce raclette, confit d'oignons rouges, persil.

CANARDINE *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple*

Frites, effiloché de canard, sauce poivre à la bière 3 Brasseurs, cheddar, mozzarella, confit d'oignons rouges, persil.



POUTINE CANARDINE

FLAMMEKUECHES

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

CLASSIQUE *L'accord parfait : la Blonde*

Lardons, oignons.

GRATINÉE *L'accord parfait : la Blonde*

Lardons, emmental râpé, oignons.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS *L'accord parfait : l'IPA ou la Triple*

Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

CHÈVRE MIEL *L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique*

Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche.

RACLETTE *L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée*

Fromage raclette, lardons, pommes de terre grenailles, oignons, persillade, mâche.

IRLANDAISE *L'accord parfait : la Blonde*

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

VEGGIE  *L'accord parfait : l'IPA*

Carottes jaunes, champignons, choux de Bruxelles, persil tubéreux, persillade, sauce béchamel, sauce tartufata à la truffe d'été, champignon géant Portobello, chèvre, mozzarella, pickles d'oignon rouge, mâche.

4 FROMAGES  *L'accord parfait : la Blonde*

Mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne AOP, cheddar, oignons, persil.

MIGNONETTE *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple*

Filet mignon de porc, fromage raclette, chiffonnade de Lomo, pommes de terre grenailles, oignons, persillade, mâche.

TACOS COIN COIN *L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée*

Effiloché de canard, champignons, mozzarella, sauce cheddar, oignons, salade, persil.

FLAM'DOG *L'accord parfait : l'IPA*

Flam roulée autour d'une saucisse à la bière 3 Brasseurs, mozzarella, mini-gaufres de pommes de terre, oignons frits, moutarde, sauce barbecue, persil.

GÉNÉREUSE  *L'accord parfait : l'IPA ou la Triple*

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



FLAM MIGNONETTE

FLAM GÉNÉREUSE

SALADES

CHÈVRE CHAUD *L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique*

Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenailles, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme.

DUO D'Auvergne *L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée*

Lentilles, mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, bleu d'Auvergne AOP, champignons, mini-gaufres de pommes de terre, croûtons, lardons, œuf dur, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, persil.

CAESAR  *L'accord parfait : l'IPA*

Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, tuile de parmesan, ciboulette.

Envie d'une option végété ? La salade Caesar existe aussi avec un pané 100% végétal.

♡ DESSERTS ♡

GOURMANDS

CAFÉ DOUCEUR Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 3 mini-douceurs
GOURMAND 3 BRASSEURS Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini-douceurs
CHAMPAGNE GOURMAND Coupe de champagne et ses 5 mini-douceurs
BISTOUILLE GOURMANDE Café + 2cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs
IRISH COFFEE GOURMAND Irish coffee et ses 5 mini-douceurs

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

Maroilles, Coulommiers, Bleu d’Auvergne.

FROMAGE BLANC

Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

CH’TIRAMISU SPÉCULOOS

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®

Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce au choix : chocolat ou Nutella®.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.

VERRINE CITRON MERINGUÉ

Éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, crème au jus de citron de Sicile, brisures de meringue, crème fouettée, coulis de fruits rouges, gaufre fine.

MI-CUIT CHOCOLAT

Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat.

PARIS LILLE

Éclair au spéculoos, sauce chocolat, brisures de spéculoos.

BABA AU RHUM

Baba bouchon au rhum, crème fouettée, cerises amarena, copeaux de chocolat, menthe.

Supplément shooter rhum 2cl = 3€90.

BIG’FITEROLE

Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES

(servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE

GAUFRE FAÇON MI-CUIT AU CHOCOLAT

Gaufre liégeoise, mi-cuit au chocolat, éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, sauce chocolat, glace rocher noisette.

GAUFRE GRIOTTINE

Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère à la purée de griottes, cerises amarena, sauce chocolat, brisures de meringue, éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, copeaux de chocolat, glace chocolat.

COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET

Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, rocher noisette, noix, parfum du moment.

Sorbet : citron vert, fraise, parfum du moment.

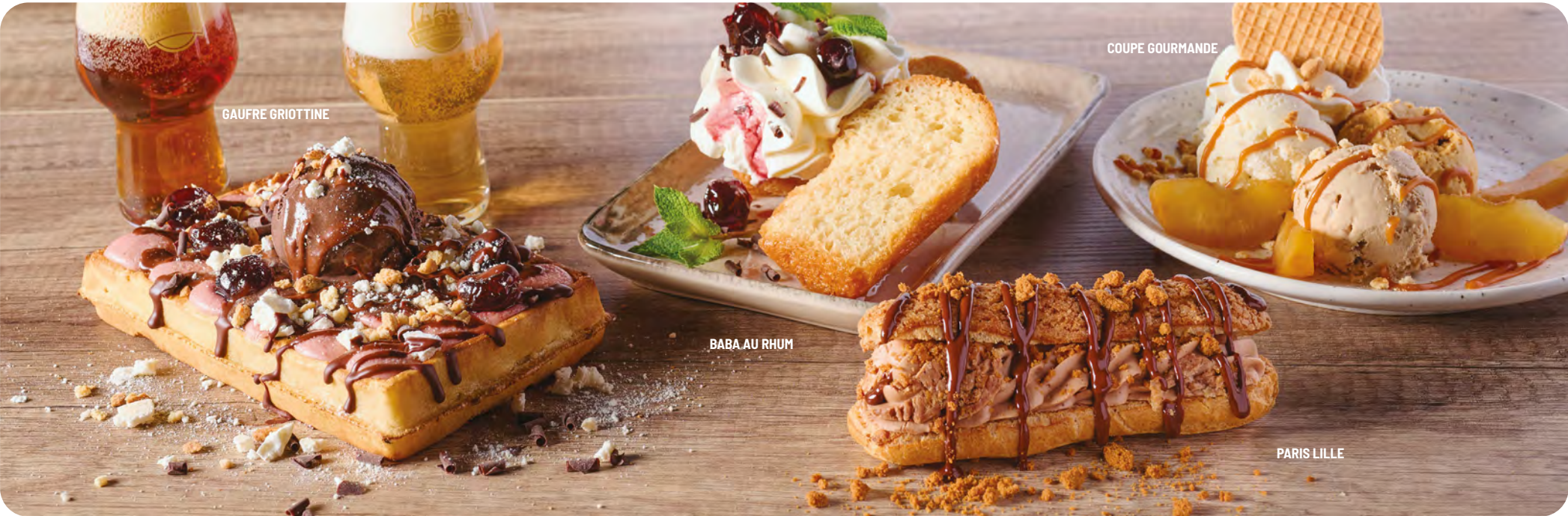
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

DAME BLANCHE

Sauce chocolat ou Nutella®.

COUPE GOURMANDE

Glace noix, glace caramel beurre salé, glace vanille, pommes au caramel, éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, caramel beurre salé, crème fouettée, gaufre fine.



↻ MENUS & FORMULES ↻

SPÉCIAL DEJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

UN REPAS COMPLET EN MOINS DE 45MN
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour

ou flam spéciale 3 Brasseurs, chèvre miel ou raclette
ou Portobello à cheval

Fromage blanc & café

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

Bière 33 cl au choix⁽⁵⁾

ou soft⁽²⁾

ou eau 50 cl

ou verre de vin 12 cl au choix

PLAT DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Consultez nos ardoises

+1€ LA BIÈRE 33 CL AU CHOIX⁽⁵⁾

MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

OFFERT⁽³⁾ TOUS LES MARDIS SOIR, MERCREDIS MIDI ET DIMANCHES MIDI

HORS JOURS FÉRIÉS

CHAMPAGNE DE CASTELLANE



UNIQUE À ROUEN !

HAPPY HOUR

DU JEUDI AU DIMANCHE DE 16H30 À 19H

POUR 2 PERSONNES

1 FLAM APÉRO
+ 2 PINTES

POUR 4 PERSONNES

1 FLAM APÉRO
+ 4 PINTES

Une carafe d’eau est à votre disposition sur simple demande. (1)Pinte 50 cl ou soft⁽²⁾. Apéro flam 2 ou 4 personnes selon formule. (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)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 : 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.