



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



*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, entrecôtes 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.

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 ou la Ruta*

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 BISTRO *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Flora*

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.



OS À MOELLE

FLAM APÉRO BIQUETTE

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.

CHT'IMI 🍷 *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.

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.

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 ou la Flora*

Environ 180g.

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

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE VOUVRAY 5A *L'accord parfait : la Triple ou la Griffes*

Crème de moutarde. *Flambée devant vous au Calvados : supplément = 2€.*

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

Sauce au choix.

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

Servi avec frites et sauce tartare.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ *L'accord parfait : l'IPA ou la Tonka road*

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



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.

CARBONADE FLAMANDE *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Memory*

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

CHAUD LE COULOMMIERS *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Ruta*

Demi couloumiers 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 ou la Memory*

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

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 ROYALE  *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Memory*

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 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.

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.

CH'TI CHORIZO *L'accord parfait : l'IPA*

Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, mozzarella, confit d'oignon rouge, Maroilles AOP, persil.

OCÉANE *L'accord parfait : la Blonde*

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



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. *Supplément œuf = 1€50.*

GRATINÉE *L'accord parfait : la Blonde ou la Session*

Lardons, emmental râpé, oignons. *Supplément œuf = 1€50.*

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. *Supplément œuf = 1€50.*

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

Fromage raclette, lardons, pommes de terre grenailles, oignons, persillade, mâche. *Supplément œuf = 1€50.*

IRLANDAISE *L'accord parfait : la Session ou la Blonde*

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

VEGGIE  *L'accord parfait : l'IPA ou la Neipa*

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. *Supplément œuf = 1€50.*

4 FROMAGES  *L'accord parfait : la Session ou la Flora*

Mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne AOP, cheddar, oignons, persil. *Supplément œuf = 1€50.*

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. *Supplément œuf = 1€50.*

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.

CAESAR  *L'accord parfait : l'IPA ou la Tonka road*

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
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 *L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique*
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON *L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Blonde*

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS *L'accord parfait : la Blonde ou la Triple*

MÉGA ÎLE FLOTTANTE *L'accord parfait : la Session ou la Ruta*

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® *L'accord parfait : la Flora ou la Session*
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce au choix : chocolat ou Nutella®.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-Bois*
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT *L'accord parfait : l'IPA ou la Griffe*
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.

BABA AU RHUM *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Memory*
Baba bouchon au rhum, crème fouettée, cerises amarena, copeaux de chocolat, menthe.
Supplément shooter rhum 2cl = 3€90.

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES

(servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE *L'accord parfait : 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 *L'accord parfait : la Blonde ou la Griffes*

GAUFRE GRIOTTINE *L'accord parfait : l'IPA ou la Red Sour*

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 *L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-bois*

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.

COLONEL

2 boules sorbet citron vert, 4 cl de Vodka.



↻ MENUS & FORMULES ↻

SPÉCIAL DÉJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

UN REPAS COMPLET

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 25 cl au choix⁽⁵⁾

ou soft⁽²⁾

ou eau 50 cl

PLAT DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS ET VACANCES SCOLAIRES
Consultez nos ardoises

MENU ENFANT

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES DIMANCHES⁽³⁾

HAPPY HOUR⁽¹⁾

TOUS LES JOURS DE 15H À 19H

LA PINTe

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.