

3
BRASSEURS

La gazette

DES BRASSEURS

ÉDITION SPÉCIALE ANNIVERSAIRE

Suivez-nous ! @ f

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026



PARTAGEONS

40 ans

L'ESPRIT BRASSEUR

**En famille, entre amis,
entre collègues...
Célébrons tous ensemble 40 ans
d'esprit brasseur !**

**SCANNEZ LE QR CODE
POUR CRÉER VOTRE COMPTE FIDÉLITÉ
ET NE RIEN RATER DES ÉVÉNEMENTS ET CADEAUX
MIS EN JEU CETTE ANNÉE !**

GAMME ORIGINE

DEPUIS 1986,
NOS BIÈRES SIGNATURES

BLONDE
BLONDE ALE | 24 IBU | ALC 5.2%

AUTRES STYLES

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

BLANCHE DE LILLE
BLANCHE DES FLANDRES | 17 IBU | ALC 5.6%

AMBRÉE
AMBER ALE | 26 IBU | ALC 6.2%

TRIPLE
TRIPLE | 30 IBU | ALC 8%

ROUGE
FRUIT BEER À LA CERISE GRIOTTE | 24 IBU | ALC 4.9%

GAMME EXPLORATION

UNE COLLECTION DE CANETTES A
CONSOMMER A TABLE POUR EXPLORER
LES DIFFÉRENTES TENDANCES DE LA BIÈRE.

Canette 33cl sans alcool

MYSTIQUE
PALE ALE | ALC 0,4%

SOUS-BOIS
SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%

GAMME CRÉATION

PLUS DE 1000 RECETTES
EN 40 ANS : NOS BRASSEURS
INNOVENT TOUS LES MOIS

BIÈRE DU MOIS
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI
DU MOIS

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

C'est notre fierté : nos bières pression sont brassées sur place et conçues pour s'accorder parfaitement avec notre cuisine. Notre brasseur vous indique dans cette carte pour chaque plat le meilleur accord possible.

LES ENGAGEMENTS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

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



Notre saucisson sec et notre araignée de porc bénéficient de l'appellation le Porc Français.



Le Maroilles, le Bleu d'Auvergne et le Parmesan bénéficient 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.

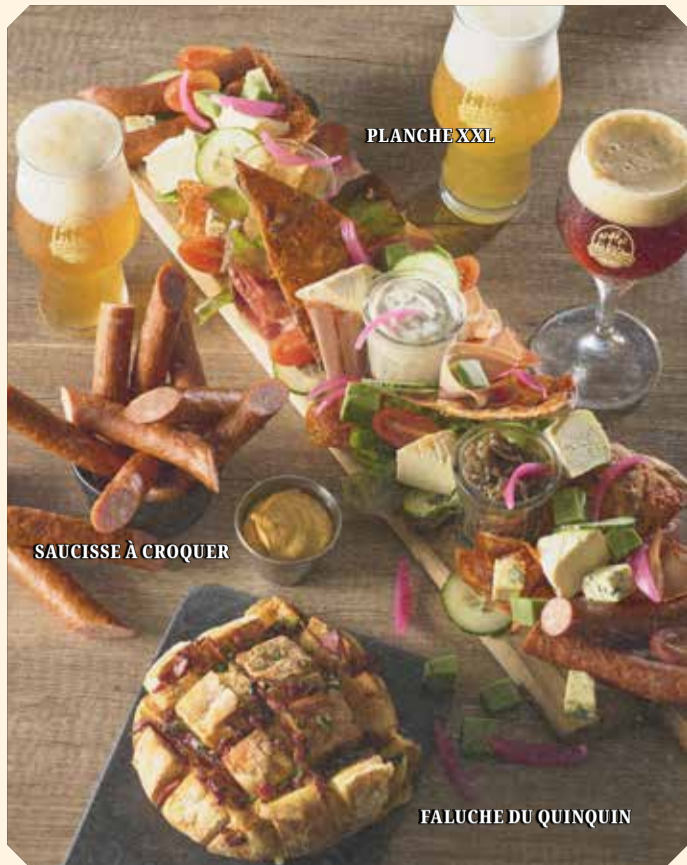


La Mortadella Bologna et la Coppa di Parma bénéficient de l'Indication Géographique Protégée.



Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.





APÉRO À PARTAGER

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif

CORNET DE FRITES

Sauce au choix.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

PANIER APÉRITIF

Mini-gaufres de pommes de terre, tempuras de haricots verts, bouchées au maïs, sauce au choix.

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Mystique.

OS À MOELLE

AUX SENTEURS DE THYM

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

PLANCHE XXL

Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, de Lomo, Mortadella di Bologna IGP, saucisse fumée à la bière 3 Brasseurs, Bleu d'Auvergne AOP, fromage pesto verte, Saint-Félicien, confit d'oignon rouge, sauce signature 3B, tzatziki, crackers du Brasseur, concombre, tomates cerises, salade, pickles d'oignon rouge.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

CORNET DE POM' GAUFRETTES

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

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée.

FLAM APÉRO FLAM&CO

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

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée.

PAIN AILLÉ

Tranches de pain aillé gratinées au cheddar et à la mozzarella.

L'accord parfait : l'IPA.

FALUCHE DU QUINQUIN

Pain bagnat, Maroilles AOP, chorizo, persil.

L'accord parfait : l'IPA ou la Triple.

ONION RINGS ÉPICÉS

Onion rings épicés, sauce cheddar, emmental râpé, oignons frits, persil.

L'accord parfait : l'IPA.

Les saveurs qui matchent avec les ambrées, brunes et autres bières maltées

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, de Lomo, Mortadella di Bologna IGP, pickles d'oignon rouge, cornichons, pain de campagne.

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple.

SAUCISSE À CROQUER

Saucisse fumée à la bière 3 Brasseurs, sauce signature 3B.

L'accord parfait : l'Ambrée.

PLANCHE BISTRO

Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, de Lomo, Mortadella di Bologna IGP, Maroilles AOP, Bleu d'Auvergne AOP, fromage pesto verte, pickles d'oignon rouge, cornichons, beurre, pain.

L'accord parfait : l'Ambrée.

Parfait avec une palette de dégustation

SAUCISSON SEC 150G

Saucisson sec entier pur porc.

L'accord parfait : une palette de dégustation.

VIANDES® & POISSONS

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif

ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE AUX ÉPICES

L'accord parfait : l'Ambrée.

STEAK HACHÉ À CHEVAL

Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignon rouge, œuf au plat, persil.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

Servi avec frites et sauce tartare.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

TARTARE DE SAUMON

Saumon (environ 200 g), tzatziki, citron, roquette.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

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.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, SAUCE VIERGE

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

LA GRANDE SAUCISSE À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

Les saveurs qui matchent avec les ambrées, brunes et autres bières maltées

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

L'accord parfait : l'Ambrée.

PLANCHE MIXED GRILL

Demi-ribs de porc sauce barbecue, saucisse à l'ail des ours, chorizo grillé, araignée de porc marinée piment habanero saveur mangue, tzatziki.

L'accord parfait : l'Ambrée.

BAVETTE 180G

Sauce au choix.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (ENVIRON 180G)

L'accord parfait : l'IPA ou la Flora.

CARPACCIO DE BŒUF

Carpaccio de bœuf, tomates cerises, pesto de basilic, stracciatella et citron.

L'accord parfait : l'IPA ou la Flora.

TRAVERS DE BŒUF (ENVIRON 550G)

Travers de bœuf cuisson basse température, marinade barbecue.

L'accord parfait : l'IPA.

ENTRECÔTE 350G

L'accord parfait : l'IPA.



TRAVERS DE BŒUF



BIG BEN

DIP CHEDDAR

BURGERS

Envie d'un double, d'un triple... et même plus encore !

Tous nos buns à burger contiennent de la farine de drêche.

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif

POIVRON QUI COULE

Bun brioché, galette panée de légumes et fromage, chèvre, crème de poivron, roquette, fromage pesto verte, confit d'oignon rouge.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

CHTI'MI

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

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Triple.

Les saveurs qui matchent avec les ambrées, brunes et autres bières maltées

COUNTRY

Galettes de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, poitrine fine fumée.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

BIG BEN

Bun brioché, steak haché frais façon smash, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, salade iceberg, confit d'oignon rouge, œuf au plat, poitrine fine fumée.

L'accord parfait : l'Ambrée.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

SAINTE-CATHERINE

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

L'accord parfait : l'IPA ou la Blonde.

DIP CHEDDAR

Bun brioché, steak haché frais façon smash, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, tomate, confit d'oignon rouge, roquette, chorizo, oignons frits, persil.

L'accord parfait : l'IPA.

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

SALADES

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif

CHÈVRE CHAUD

Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, poitrine fumée, carottes râpées, concombre, tomates cerises, pommes de terre grenaille, miel, pickles d'oignon rouge, persil.

L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.

CAESAR

Existe aussi avec un pané 100% végétal.

Salades romaine et iceberg assaisonnées à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan Reggiano AOP, œuf dur, croûtons, oignons frits, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, persil.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

3 BRASSEURS

Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, carottes râpées, concombre, tomates cerises, gésiers de canard confits, Bleu d'Auvergne AOP, haricots verts persillés, œuf dur, persil.

L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

LÉGUMES GRILLÉS

LÉGUMES GRILLÉS

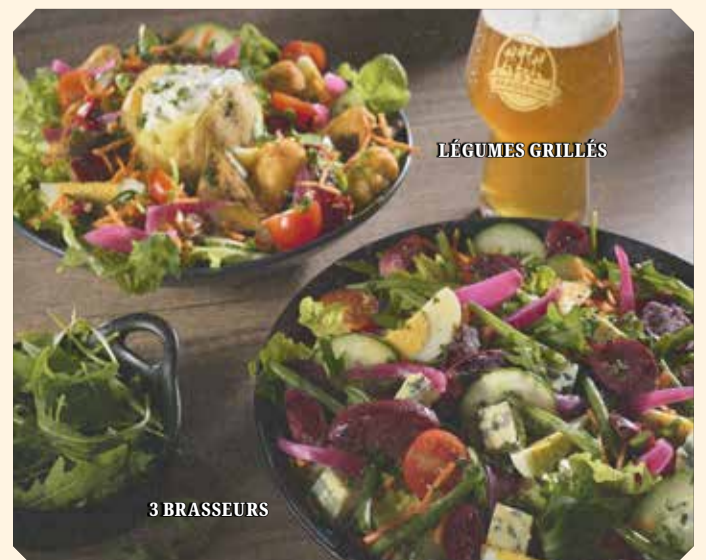
Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, carottes râpées, concombre, tomates cerises, poêlée de légumes, pomme de terre au four, bouchées de maïs, tzatziki, sauce barbecue, œuf dur, persil.

L'accord parfait : l'IPA.

CŒUR FONDANT

Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, carottes râpées, concombre, tomates cerises, pain bagnat, Saint-Félicien, chorizo, chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, Mortadella di Bologna IGP, pommes de terre grenaille, persil.

L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée.



LÉGUMES GRILLÉS

3 BRASSEURS



Depuis 40 ans, on prend plaisir à brasser
les meilleurs accords entre un plat et une bière.

Pour un moment parfait, suivez les conseils d'accords de nos brasseurs !

NOS PLATS SIGNATURES



RIBS SAUCE BARBECUE

ASSIETTE GOURMANDE

WELSH 3 BRASSEURS

PLATS BRASSERIE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

RIBS 550G SAUCE BARBECUE

L'accord parfait : l'IPA.

JARRET DE PORC 1KG

À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

L'accord parfait : l'IPA.

PLATS DU NORD

POTJEVLEESCH

L'accord parfait : La Blanche de Lille ou La Blonde.

CARONADE FLAMANDE

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

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Blanche de Lille.

WELSH 3 BRASSEURS

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

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Triple.

WELSH SAUCISSE

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

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple

WELSHBOURGEOIS

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

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

ASSIETTE GOURMANDE

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, potjevleesch, os à moelle & toasts.

L'accord parfait : une palette de dégustation.

POUTINES

3 BRASSEURS

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignon rouge, sauce cheddar, fromage Canadien à poutine, persil.

L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA.

CHTI CHORIZO

Frites, chorizo, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, fromage Canadien à poutine, confit d'oignon rouge, persil.

L'accord parfait : l'IPA.



CHTI CHORIZO

CHOUCROUTES

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.

L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.

CHOUCROUTE DE LA MER

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

L'accord parfait : La Blanche de Lille.

CHOUCROUTE ROYALE

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.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.



CHOUCROUTE 3 BRASSEURS

GAUFRES SALÉES

GAUFRE BISTRO

Gaufre bruxelloise, sauce fromagère, oignon rouge, lardons, emmental râpé, œuf au plat, persil. Servie avec frites et salade.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

GAUFRE ESTIVALE

Gaufre bruxelloise, crème de poivron, poêlée de légumes, mozzarella, chèvre, roquette, œuf au plat, persil. Servie avec frites et salade.

L'accord parfait : La Blanche de Lille.



GAUFRE BISTRO

DUO GAUFRES & SALADE

DUO GAUFRE CAESAR & SALADE

Gaufre bruxelloise, sauce fromagère, oignon rouge, aiguillettes de poulet panées, tomates cerises, mozzarella, salade romaine et iceberg assaisonnées à la sauce Caesar, copeaux de parmesan Reggiano AOP, œuf dur, croûtons, oignons frits, persil.

Existe aussi avec une galette panée de légumes et fromage !

DUO GAUFRE CHÈVRE MIEL & SALADE

Gaufre bruxelloise, sauce fromagère, oignons rouges, lardons, chèvre émiété, miel, salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, pomme de terre grenaille, carottes râpées, concombre, tomates cerise, pickles d'oignons rouge, persil.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

FLAMMIEKUECHES

Les saveurs qui matchent avec les blondes,
blanches et bières de soif

CLASSIQUE

Lardons, oignons.

L'accord parfait : la Blonde.

GRATINÉE

Lardons, emmental râpé, oignons.

L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée.

CHÈVRE MIEL

Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, tomates cerises, salade.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

IRLANDAISE

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

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Blonde.

CHEF

Maroilles AOP, lardons, champignons de Paris, tomates cerises, oignons, persil.

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou l'Ambrée.

CAESAR

Existe aussi avec un pané 100% végétal.

Aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan Reggiano AOP, mozzarella, tomates cerises, oignons, salade, sauce caesar, oignons frits.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

Toutes nos flams, aussi appelées tartes flambées sont préparées sur place,
garnies de fromage blanc, de crème et sont disponibles découpées et à partager.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres
bières houblonnées

SPÉCIALE 3 BRASSEURS

Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

L'accord parfait : l'IPA ou la Triple.

SAINTE FÉFÉ

Poêlée de légumes, Saint-Félicien, oignons, pommes de terre grenaille, salade, miel.

L'accord parfait : l'IPA.

4 FROMAGES

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

L'accord parfait : l'IPA.

CH'BARAQUE

Saucisse à la bière 3 Brasseurs, fromage canadien à poutine, cheddar, frites, sauce poivre à la bière 3 Brasseurs, oignons, œuf au plat, persil.

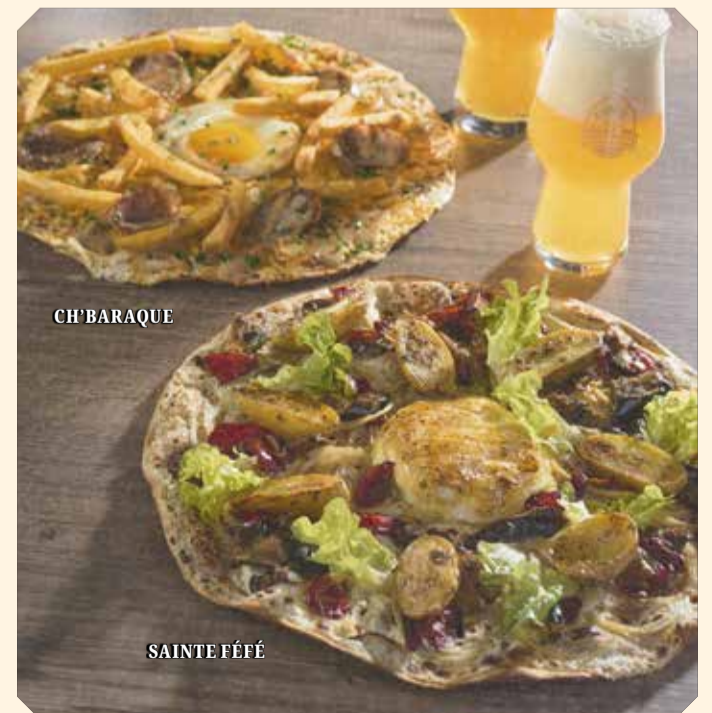
L'accord parfait : l'IPA.

GÉNÉREUSE

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

L'accord parfait : l'IPA ou la Triple.

FLAM DE LA SEMAINE



CH'BARAQUE

SAINTE FÉFÉ

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes, haricots verts, salade assaisonnée, chou cuisiné, pomme de terre au four, pommes de terre grenailles, riz.

Sauce au choix : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar, sauce signature 3B, crème de poivron.

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

DESSERTS

GOURMANDS

CAFÉ / THÉ DOUCEUR

Café ou thé au choix et ses 3 mini-douceurs.

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Café ou thé au choix et ses 5 mini-douceurs.

BIÈRE GOURMANDE

Bière 25 cl et ses 5 mini-douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE

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

CHAMPAGNE GOURMAND

Coupe de Champagne et ses 5 mini-douceurs.

IRISH COFFEE GOURMAND

Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

Maroilles, Bleu d'Auvergne, Saint-félicien.

L'accord parfait : la Blonde ou la Sous-Bois.

FROMAGE BLANC

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

L'accord parfait : la Blonde ou la Sous-Bois.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Blanche de Lille.

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS

L'accord parfait : la Blonde.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Sous-Bois.

FLAMMEKUECHETTE

BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®

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

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

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

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-Bois.

BRIOCHE DUBAI

Crème à la pistache, copeaux de chocolat, amandes caramélisées et sauce chocolat.

L'accord parfait : l'IPA.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT

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

L'accord parfait : l'IPA.

TARTELETTE MI-CUIT CHOCOLAT

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

BOWL FRAÎCHEUR

Crème onctueuse, fruits de saison, amandes caramélisées, coulis au choix.

L'accord parfait : la Blonde.

C'EST TROP CHOUX

3 choux crumbles garnis de crèmes (pâtissière légère, mascarpone, pistache), sauce chocolat, fruits de saison, amandes caramélisées, sucre glace, crème fouettée.

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Sous-Bois.

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (SERVIES TIÈDES)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Blonde.

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, SAUCE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES

Servie avec glace vanille bourbon ou crème fouettée.

L'accord parfait : la Blonde.

GAUFRE CITRON MERINGUÉE

Demi-gaufre bruxelloise, crème au jus de citron de Sicile, crème fouettée, brisures de meringue, coulis de fraise, menthe.

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Sous-Bois.

GAUFRE CHOCO PISTACHE

Gaufre bruxelloise, crème pistache, sauce au chocolat, copeaux de chocolat, glace pistache, framboises, amandes caramélisées, sucre glace.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

COUPES GLACÉES

GLACE OU SORBET

Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe/chocolat, pistache. Sorbet : citron vert, fraise, noix de coco, mangue, pomme.

TROU NORMAND

Sorbet pomme, calvados.

COLONEL

Sorbet citron, vodka.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

DAME BLANCHE

Sauce chocolat ou Nutella®.

RED LUX

Sorbet fraise, brisures de meringue, coulis de fraise, crème fouettée, fraises, gaufre fine, menthe.

AFTER 8

Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, Get 27®, crème fouettée, gaufre fine, copeaux de chocolat, menthe.

BANANA SPLIT



MENUS & FORMULES

Spécial déjeuner

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

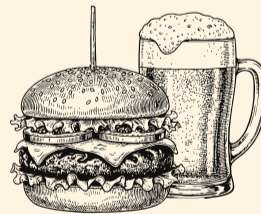
UN REPAS COMPLET EN MOINS DE 45MN
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine
ou assiette barbecue
(sauce à l'ail des ours, chorizo grillé, frites, sauce au choix)

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

Plat du jour



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

HAPPY HOUR⁽¹⁾

VENDREDI & SAMEDI
DE 17H À 19H

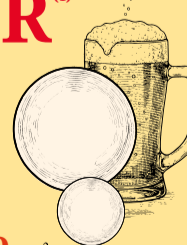
LA PINTÉ À

pour 2 personnes

pour 4 personnes

1 FLAM APÉRO + 2 PINTES

1 FLAM APÉRO + 4 PINTES



Menu enfant

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE
Pour les moins de 10 ans

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

Menus groupes



ENTREPRISES, ÉVÉNEMENTS FESTIFS,
VENEZ EN GROUPE !

Menus disponibles dès 20 personnes. infos auprès de notre équipe.

CLASSÉ
CHAMPAGNE DE CASTELLANE

Champagne de Castellane

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 : nomad. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles. WWW.3BRASSEURS.COM

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.