

3 BRASSEURS

La gazette

DES BRASSEURS

ÉDITION SPÉCIALE ANNIVERSAIRE

Suivez-nous ! @ f

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026 | N°50



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%

NEIPA
NEW ENGLAND INDIA PALE ALE | 38 IBU | ALC 5.7%

TRIPLE
TRIPLE | 30 IBU | ALC 8%

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



GAMME EXPLORATION

UNE COLLECTION DE CANETTES
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%

Canette 33cl

DISPONIBLE UNIQUEMENT À EMPORTER

FLORA
DDH NEIPA | 30 IBU | ALC 6%

SHAMAN
DOUBLE IPA | 60 IBU | ALC 8%

MIRAGE
INDIA PALE LAGER | 40 IBU | ALC 5%

TONKA ROAD
BERLINER WEISSE À LA POIRE ET À LA FÈVE TONKA
| 12 IBU | ALC 4,5%

MEMORY
BARLEY W. AU SUCRE RAPADURA ET CHÊNE FRANÇAIS
| 23 IBU | ALC 10%

GRIFFES
RUSSIAN IMPERIAL STOUT À LA VANILLE | 45 IBU |
ALC 9%

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

LES ACCORDS PARFAITS

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.

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 !

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, 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.



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

CORNET DE FRITES 🌿

Sauce au choix

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

CORNET DE POM' GAUFRETTES 🌿

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

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee.

PAIN AILLÉ 🌿

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

L'accord parfait : l'IPA.

SAUCISSON SEC 150G

Saucisson sec entier pur porc.

L'accord parfait : une palette de dégustation.

SAUCISSE À CROQUER

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

L'accord parfait : l'Ambrée.

NACHOS

Tortillas chips gratinées au cheddar, sauce tomate et crème fraîche

S'accorde parfaitement avec l'IPA

FLAM APÉRO FLAM&CO

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

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 ou la Neipa.

PANIER APÉRITIF 🌿

Mini-gaufres de pommes de terre, onion rings à la bière, 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.

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

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

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

PLANCHE BISTRO

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

L'accord parfait : l'Ambrée.

PLANCHE SAINT FELICIEN

Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, de Lomo, Mortadella di Bologna IGP, fromage saint félicien rôti, pommes de terre grenailles, salade.

L'accord parfait : l'Ambrée.

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, Saint-Félicien, confit d'oignon rouge, sauce signature 3B, tzatziki, Bretzel, concombre, tomates cerises, salade, pickles d'oignon rouge.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

VIANDES® & POISSONS

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 BŒUF AU COUTEAU (ENVIRON 180G)

L'accord parfait : l'IPA.

LA GRANDE SAUCISSE À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

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

TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon (environ 150gr), concombre, tzatziki.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

L'accord parfait : l'Ambrée.

BAVETTE 180G

Sauce au choix.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

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.

PLANCHE MIXED GRILL

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.

ENTRECÔTE 350G

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



BURGERS

*Tous nos buns à burger contiennent de la farine de drêche.
Possibilité d'ajouter un steak haché supplémentaire sur tous nos burgers : 3€40*

SAINTE-CATHERINE

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

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

POIVRON QUI COULE 🌿

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

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

CHTI'MI

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

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

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, confit d'oignon rouge.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

BIG BEN

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

L'accord parfait : l'Ambrée

WELSHBOURGEOIS

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, tomate, cornichon, salade iceberg, oignon rouge, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

DIP CHEDDAR

Bun brioché, steak haché frais façon smash, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, tomate, 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

CHÈVRE CHAUD

Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, poitrine fumée, tomates cerises, pommes de terre grenaille, miel, persil.

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

LÉGUMES GRILLÉS 🌿

Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, carottes râpées, concombre, tomates cerises, poêlée de légumes, pomme de terre grenailles, bouchées de maïs, tzatziki, 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.

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, tuile de parmesan, ciboulette.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

3 BRASSEURS

Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, tomates cerises, gésiers de canard confits, Bleu d'Auvergne AOP, œuf dur, persil.

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





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



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.

CARBONADE 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

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, 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 ou la Neipa.

CAESAR *Existe aussi avec un pané 100% végétal*

Frites, sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, confit d'oignons rouges, mozzarella, copeaux de parmesan, croûtons.

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee.



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 ou la Neipa.



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.



FLAMMIEKUECHES

CLASSIQUE

Lardons, oignons.

L'accord parfait : la Blonde.

GRATINÉE

Lardons, emmental râpé, oignons.

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

SPÉCIALE 3 BRASSEURS

Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

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

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.

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

SAINTE FÉFÉ

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

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

4 FROMAGES

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

L'accord parfait : l'IPA.

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 ou la Neipa.

GÉNÉREUSE

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

L'accord parfait : l'IPA ou la Triple

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.

FLAM DE LA SEMAINE



ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes, haricots verts, salade assaisonnée, chou cuisiné, pomme de terre grenailles, purée de pomme de terre, pommes vapeur, pâtes, riz.
Sauce au choix : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, cheddar, sauce signature 3B, crème de poivron, béarnaise.

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

DESSERTS

GOURMANDS

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Café ou thé au choix et ses 4 mini-douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE

Café + 2 cl de digestif au choix et ses 4 mini-douceurs.

DESSERTS

FROMAGE BLANC

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

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 ou la Neipa.

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.

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 ou la Neipa.

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

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE

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

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, SAUCE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRAISES

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.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

DAME BLANCHE

Sauce chocolat ou Nutella®.

AFTER 8

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

RED LUX

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

BANANA SPLIT



MENUS & FORMULES

Plat du jour

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

Spécial déjeuner

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine
ou gaufre Bistro ou salade de légumes grillés

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 plate 50 cl
ou eau gazéifiée maison 75 cl

Menu 3 brasseurs

MIDI ET SOIR DU LUNDI AU DIMANCHE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (jusqu'à 12€90) ou gaufre estivale
ou salade de chèvre chaud ou steak haché à cheval

Gaufre bruxelloise un topping au choix :
crème fouettée, sucre, sauce chocolat, Nutella, caramel beurre salé ou coulis de fruit
ou Méga île flottante ou café douceur (3 minis douceurs)

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft⁽²⁾ ou eau plate 50 cl
ou eau gazéifiée maison 75 cl

Menu enfant

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

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

Menus groupes



ENTREPRISES, ÉVÉNEMENTS FESTIFS,
VENEZ EN GROUPE !

Infos auprès de notre équipe.

HAPPY HOUR⁽¹⁾

DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H À 19H

(HORS JOURS FÉRIÉS)

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl ou soft 3€. Offre non valable sur la gamme exploration en canette. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl, diablo, jus de fruits Granini, Sprite, thé glacé maison, 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.