3 BRASSEURS

# La gazette

Suivez-nous !

ÉDITION PÉRIGUEUX
AUTOMNE - HIVER 2026 | N°51




## ORIGINE

**BLONDE** BLONDE ALE | 24 IBU | ALC 5.2%

**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%

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

## CRÉATION

**BIÈRE DU MOIS**
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS

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

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1986

## EXPLORATION

*Canette 33cl (sans alcool*)*

**MYSTIQUE**
PALE ALE

**SOUS-BOIS**
SOUR FRAMBOISE

**ODYSSÉE**
IPA

*Canette 33cl*

**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 FRANCAIS | 23 IBU | ALC 10%

**GRIFFES** *ÉLUE MEILLEURE BIÈRE DU MONDE 2026*
RUSSIAN IMPERIAL STOUT À LA VANILLE | 45 IBU | ALC 9%

*Les canettes sans alcool sont brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique et les canettes avec alcool sont brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France. *Alcool résiduel potentiel évalué à 0,4%.*





# VOS RENDEZ-VOUS

## SOIRÉE DÉGUSTATION DE BIÈRE(1)

**TOUS LES PREMIERS JEUDIS DU MOIS**

## MENU ENFANT OFFERT(2)

**LE MARDI SOIR**
**ET PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES**

## DIFFUSION MATCHS DE LIGUE 1

**LES VENDREDIS SOIR, SAMEDIS, DIMANCHES**

*(1) Offerte aux membres du programme fidélité. Voir conditions en page 4.*
*(2) Voir conditions en page 4.*

# ENTRÉES & APÉROS

## À GRIGNOTER

**CORNET DE FRITES**
Sauce au choix.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.*

**PAIN AILLÉ**
Tranches de pain au beurre aillé, gratinées au cheddar et à la mozzarella.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Shaman.*

**CHEESE FRIES**
Frites ondulées, sauce morbier AOP, oignons frits, pickles d'oignons rouges, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Blanche de Lille.*

**NACHOS CHEDDAR**
Tortilla chips, sauce cheddar, allumettes de chorizo, persil.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Mirage.*

**SAUCISSON SEC 200G**
Saucisson sec entier pur porc.
*L'accord parfait : une palette de dégustation.*

**FLAM APÉRO FLAM&CO**
Chorizo, cheddar, crème, fromage blanc, oignons, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée.*

**PANIER APÉRITIF**
Ribs de maïs, onion rings à la bière, frites ondulées, donuts au Gouda.
Sauce au choix.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.*

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

**CORNET DE CH'TITES CROQUETTES**
Fromage fondant Carré du Brasseur enrobé de pâte à pain croustillante.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Shaman.*




## PLANCHES

**PLANCHE CHARCUTERIE**
Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, Porchetta, jambon Rostello aux herbes, cornichons, beurre, pain.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Flora.*

**PLANCHE BISTRO**
Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, Porchetta, jambon Rostello aux herbes, Gouda au cumin, Mimolette, Morbier au lait cru AOP, cornichons, beurre, pain.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Flora.*

**PLANCHE XXL**
Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, Speck, Porchetta, Gouda au cumin, Mimolette, Fromage Carré du Brasseur, pickles d'oignons rouges, houmous de betterave, crème ciboulette, sauce signature*, chips de patates douces, crackers du brasseur, sauce barbecue, ch'tites croquettes.
*L'accord parfait : une palette de dégustation ou l'IPA.*




## BURGERS

*TOUS NOS BUNS BRIOCHÉS CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE.*

**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.*

**POULET CROUSTI** *existe aussi avec un pané 100% végétal*
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, cheddar épicé, sauce signature*, salade iceberg, confit d'oignon rouge.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Flora.*

**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 Blonde 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.*

**PORTOBELLO**
Pain faluche, champignon Portobello, galettes de pommes de terre, fromage Carré du Brasseur, sauce poivre à la bière 3 Brasseurs, sauce signature*, confit d'oignon rouge.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.*

**DIP CHEDDAR**
Bun brioché, steak haché frais façon smash, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, tomate, confit d'oignon rouge, salade iceberg, chorizo, oignons frits, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Shaman.*

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

## VIANDES(4) & 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.*

**VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A**
Flambée devant vous au Calvados : supplément = 2€
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Griffes.*

**BAVETTE 180G**
Sauce au choix.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.*

**LA GRANDE SAUCISSE À LA BIÈRE 3 BRASSEURS**
Servie avec son jus corsé.
*L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Neipa.*

**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'Ambrée ou la Griffes.*

**ENTRECÔTE 350G**
*L'accord parfait : l'IPA ou la Memory.*

**FISH & CHIPS**
Servi avec frites et sauce tartare.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.*

**SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ**
Sauce beurre blanc.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.*







## SALADES

**CHÈVRE CHAUD**
Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, poitrine fumée, carottes jaunes râpées, smashed potatoes gratinées à l'emmental, miel, chips de patates douces, 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 Grana Padano AOP, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles d'oignon rouge, ciboulette.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Tonka road.*

**CHEF**
Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, carottes jaunes râpées, cheddar fondu à la bière 3 Brasseurs, jambon blanc, poitrine fumée, œuf au plat, smashed potatoes gratinées à l'emmental, moutarde à l'ancienne, pain, chips de patates douces, pickles d'oignon rouge, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée.*

**GRAND LARGE**
Salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, saumon fumé, carottes jaunes râpées, œuf dur, smashed potatoes gratinées à l'emmental, pain, crème de ciboulette, citron, chips de patates douces, pickles d'oignon rouge, persil.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.*

# SPÉCIALITÉS 3 BRASSEURS




## FLAMMEKUECHES

*TOUTES NOS FLAMMEKUECHES, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES SONT PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.*

### 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, salade.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.*

### IRLANDAISE
Jambon, cheddar, œuf au plat, oignons, moutarde à l'ancienne, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée.*

### 4 FROMAGES
Mozzarella, chèvre, fromage Carré du Brasseur, cheddar, oignons, persil.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.*

### POULET *Existe aussi avec un pané 100% végétal.*
Aiguillettes de poulet panées, cheddar épicé, mozzarella, sauce signature*, oignons, salade, oignons frits, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Flora.*

### CANCOILLOTTE
Poêlée de champignons, sauce cancoillotte IGP, pommes de terre grenaille, Morbier au lait cru AOP, persil.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Mirage.*

### SAUMON
Saumon fumé, mozzarella, oignons, crème de ciboulette, citron, persil.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.*

### MONTAGNARDE
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, fromage Carré du Brasseur, pommes de terre grenaille, mozzarella, oignons, persil.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple.*

### GÉNÉREUSE
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Triple.*




## 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.*

### JURASSIENNE
Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, Morbier au lait cru AOP, sauce Morbier au lait cru AOP, confit d'oignon rouge, persil.
*L'accord parfait : l'IPA ou la Blanche de Lille.*

### FORESTIÈRE
Frites, poêlée de champignons, sauce cancoillotte IGP, champignons, Morbier au lait cru AOP, fromage Canadien à poutine, confit d'oignon rouge, persil.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou l'Odyssée.*

### CANARDINE
Frites, effiloché de canard, brunoise de légumes, sauce poivre à la bière 3 Brasseurs, fromage Canadien à poutine, cheddar, confit d'oignon rouge, persil.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Shaman.*

## PLATS SIGNATURES

### 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. ***Supplément saucisse +3€.***
*L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée.*

### CHOUCROUTE 3 BRASSEURS
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pomme de terre, persil.
*L'accord parfait : la Blonde ou 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, pomme de terre, persil.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.*

### ASSIETTE GOURMANDE
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet au Maroilles AOP, os à moelle & toasts.
*L'accord parfait : une palette de dégustation.*

## PLATS BRASSERIE

### BAGUETTE MONSIEUR
Demi-baguette, sauce béchamel, jambon blanc, emmental râpé, persil. Servie avec frites et salade. ***Supplément œuf = 1,50€.***
*L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée.*

### POULET AU MAROILLES
Filet de poulet gratiné, sauce Maroilles AOP, Maroilles AOP.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple.*

### PARMENTIER DE CANARD
Effiloché de canard, brunoise de légumes, purée de pommes de terre, jus corsé, chapelure, persil. Servi avec une salade.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Shaman.*

### TARTARE DE BŒUF (ENVIRON 180G)
*L'accord parfait : l'IPA ou la Flora.*

### CHAUD LA CANCOILLOTTE
Bun brioché, poêlée de champignons, sauce cancoillotte IGP, smashed potatoes gratinées à l'emmental, chiffonnade de Coppa di parma IGP, jambon Rostello aux herbes, Speck, salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, carottes jaunes râpées, chips de patates douces, pickles d'oignon rouge, persil.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.*






## LES ACCORDS PARFAITS

**SUIVEZ LE GUIDE :**
notre brasseur vous indique
pour chaque plat,
le meilleur accord bière possible.




## ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

**Accompagnement au choix :** Frites, gratin de pommes de terre, poêlée de champignons et de pommes de terre grenaille, haricots verts, chou cuisiné, purée, salade.
**Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar, sauce signature* (épices, confit d'oignon rouge, bière Blanche 3 Brasseurs et vergeoise), Morbier AOP, sauce cancoillotte IGP.

*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 12 cl et ses 5 mini-douceurs.

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

## DESSERTS

**TARTE AU SUCRE**
Servie avec de la glace crème d'Isigny.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Blanche de Lille.*

**CHEESECAKE**
Sauce au choix : chocolat, coulis de fraise, Nutella®, caramel beurre salé.
*L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-Bois.*

**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 Neipa.*

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

**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 Flora ou la Blonde.*

**MI-CUIT AU CHOCOLAT**
*L'accord parfait : l'IPA ou La Neipa.*

**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 FAÇON TIRAMISU**
*L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.*

## GAUFRES

***BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE***

**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 FRAISE**
Servie avec glace vanille Bourbon ou crème fouettée.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Griffe.*

**GAUFRE TENTATION**
Gaufre bruxelloise, glace nougat, sauce caramel beurre salé, amandes caramélisées, crème fouettée.
*L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Blonde.*

## GLACES

**GLACE OU SORBET**
**Glace :** vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, crème d'Isigny, nougat, parfum du moment. **Sorbet :** citron vert, fraise, cassis, agrumes, parfum du moment.

**DAME BLANCHE**
Sauce chocolat ou Nutella®.

**COUPE FAIM**
Glace caramel beurre salé, glace crème d'Isigny, glace chocolat, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, brisures de galettes Saint Michel®, amandes caramélisées, Twix®, crème fouettée.

**COUPE RED LUX**
Sorbet fraise, Tagada®, coulis de fraise, crème fouettée, brisures de meringue, gaufre fine.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.*

**BIG'FITEROLE**
Maxi chou crumble, glace vanille Bourbon, sauce chocolat, crème fouettée, amandes caramélisées.
*L'accord parfait : la Blonde ou la Neipa.*




# MENUS & FORMULES

**LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI**
**HORS JOURS FÉRIÉS**

## SPÉCIAL DÉJEUNER

**UN REPAS COMPLET**
**1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ**

Plat du jour
**ou** Baguette Monsieur
**ou** flam de la semaine ou cancoillotte

Tarte au sucre & 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

**LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI**
**HORS JOURS FÉRIÉS**

## PLAT DU JOUR

**MIDI ET SOIR DU LUNDI AU DIMANCHE**

## MENU ENFANT

Pour les moins de 10 ans

**OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR[3]**

**TOUS LES JOURS**

## FLAM/BIÈRE

La flam classique **ou** gratinée **ou** spéciale 3 Brasseurs

Bière 25 cl au choix[5] **ou** eau 50 cl

**TOUS LES JOURS DE 15H À 19H**

## HAPPY HOUR[1]

**LES ENGAGEMENTS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !**

Nos haricots verts sont Origine France garantie.

Le Maroilles, le Morbier au lait cru et le Grana Padano bénéficient de l'Appellation d'Origine Protégée.

Tous nos steaks hachés, entrecôtes et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

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

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

La Cancoillotte et la Coppa di Parma bénéficient de l'Indication Géographique Protégée

Le fromage Carré du Brasseur est fabriqué à Roncq (59) par la Ferme du Vinage avec de la bière Ambrée 3 Brasseurs

*Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Les heures heureuses. Pinte 50 cl ou soft. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolo, 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 1.231.680 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.