3 BRASSEURS

La gazette

Suivez-nous !

ÉDITION PERPIGNAN
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%

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

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.

PAIN À LA TOMATE

Tranches de pain frotté à l'ail, tomate huile d'olive et sel marin.

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.

DUO CROQUETAS

Chorizo et jambon enrobé de pâte à pain croustillante.

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

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.


FLAM APÉRO FLAM&CO


PORTOBELLO

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.

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.


GRAND LARGE

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.

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.

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.

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


RIBS 550G SAUCE BARBECUE

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.

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.

CHÈVRE MIEL
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, salade.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

4 FROMAGES
Mozzarella, chèvre, fromage Carré du Brasseur, cheddar, oignons, persil.

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

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.

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

L'accord parfait : l'IPA.



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.

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.

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 NON PRÉPARÉ (ENVIRON 180G)
Persil, câpre, cornichon, échalote.

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, ratatouille, 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), 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

FROMAGE BLANC
Au choix : nature, sucre, cassonade, coulis de fraise, caramel beurre salé.
L'accord parfait : la Blonde ou la Sous-Bois.

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.

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

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

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

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.

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
EN MOINS DE 45MN
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

MIDI ET SOIR DU LUNDI AU DIMANCHE



MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans

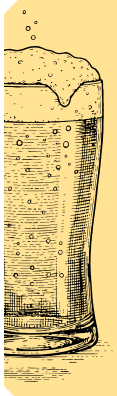
OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR(3)

TOUS LES JOURS

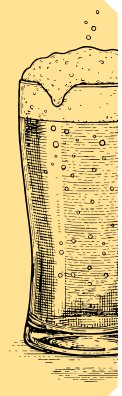
FLAM/BIÈRE
La flam classique **ou** gratinée **ou** spéciale 3 Brasseurs

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.