

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| GOURMAND 3 BRASSEURS | 7,90€ |
| Café, thé ou bière 12,5cl au choix et ses 5 mini-douceurs. | |
| BISTOUILLE GOURMANDE | 8,90€ |
| Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs. | |
| IRISH COFFEE GOURMAND | 13,90€ |
| Irish coffee et ses 5 mini-douceurs. | |
| FROMAGE BLANC | 4,50€ |
| Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CRÈME BRÛLÉE | 5,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT | 5,90€ |
| Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE | 5,90€ |
| Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille Bourbon. | |
| Flambée devant vous au Calvados : supplément 1€. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® | 5,90€ |
| Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| FLAMMEKUECHETTE PÊCHE CHOCOLAT | 5,90€ |
| Crème pâtissière légère, pêche et sauce chocolat. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU | 6,50€ |
| Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| MÉGA ÎLE FLOTTANTE | 6,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| BOWL FRAÎCHEUR | 6,90€ |
| Skyr, sucre glace, fraises, banane, framboises, crumble, coulis de fruits rouges, menthe. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| COOKIE CHOCOLAT BLANC & FRAMBOISES | 6,90€ |
| Servi avec glace vanille, crème fouettée et coulis de fruits rouges. | |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| GAUFRE FAÇON FRAISIER | 7,90€ |
| Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, fraises, sucre glace, crème fouettée, coulis de fruits rouges, menthe. | |

Le conseil du biéologue : un dessert à la fois fruité et gourmand. Notre conseil est donc de l'accompagner d'une IPA. Ses notes tropicales se marient parfaitement avec le côté fruité du dessert, tandis que son amertume rappelant la sève de pin, ajoutera de la légèreté à votre dégustation.

| | |
|---|---|
| GAUFRES LIÉGEOISES OU CRÊPES SERVIES TIÈDES | |
| SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE | 5,50€ |
| SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES | |
| SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON | 5,90€ |
| TOPPING SUPPLÉMENTAIRES | 1,00€ |
| COUPES GLACÉES | |
| GLACE OU SORBET | 1 boule 2,40€ 2 boules 4,20€ 3 boules 6,30€ |
| Glace : vanille bourbon, chocolat, café, spéculoos, caramel beurre salé, sablé breton, pistache, coco. | |
| Sorbet : citron vert, fraise, melon, mangue, citron, poire, cassis. | |
| CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS | 5,90€ |
| DAME BLANCHE | 5,90€ |
| Sauce chocolat ou Nutella®. | |

| | |
|---|-------|
| COUPE MELON PAIN D'ÉPICES | 6,90€ |
| Sorbet melon, glace vanille, pain d'épices, crème fouettée, menthe. | |
| GÉNÉRALE | 6,90€ |
| 2 boules chocolat, whisky 2 cl. | |
| WILLIAMS | 6,90€ |
| 1 boule chocolat, 1 boule poire, liqueur de poire caramélisée au beurre salé 2 cl. | |
| TROU FLAMAND | 7,20€ |
| 2 boules sorbet citron, Houilles Carte noir 2 cl. | |
| COUPE GOURMANDE | 7,90€ |
| Glace vanille, glace sablé breton, sauce caramel beurre salé, brisures de cookies framboise & chocolat blanc, crème fouettée, gaufre liégeoise, menthe. | |
| COUPE EXTRAVAGANTE | 7,90€ |
| Glace vanille, glace chocolat, glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, Kinder Bueno®, menthe. | |



Coupe Extravagante

Gaufre façon fraisier

MENUS & FORMULES

OFFRES DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
(Hors jours fériés)

FORMULE MIDI 16,50€
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam classique, gratinée ou spéciale 3 brasseurs

Fromage blanc & café ou dessert du jour & café
ou café douceur (3 mini-douceurs)

Bière 25 cl au choix ou soft⁽¹⁾ ou eau 25 cl

PLAT DU JOUR 12,90€

Consultez nos ardoises

LA BIÈRE 25CL AU CHOIX +2€

MENU ENFANT 8,90€

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !

MENU ENFANT OFFERT

TOUS LES MARDIS SOIR⁽²⁾

FORMULE CINÉ & BOWLING
28,90€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 BOISSON
OU 1 PLATS + 1 DESSERT + 1 BOISSON

COMPRENDS 1 PLACE DE CINÉMA À 10,90€
OU 2 PARTIES DE BOWLING À 7,90€
(HORS LOCATION DE CHAUSSURES)
OU 2 SESSIONS DE LASER GAMES À 7,90€

flammekuechette gratinée ou classique ou pain allié
ou beignets de calamars à la romaine ou cheese fries
ou petite salade de chèvre chaud

Flammekueche de 7,90€ à 11,90€
ou croque madame ou coquillettes de ma grand-mère
ou salade Caesar au poulet
ou Fish & chips et sa sauce tartare

flammekuechette sucrés au choix :
pomme glacée ou banane chocolat
ou crêpe ou gaufre (sucre ou cassonade)
ou mousse au chocolat ou 3 boules de glaces

Bière 25 cl au choix ou vin 12 cl (blanc, rouge ou rosé)
ou soft⁽¹⁾ ou eau 25 cl

NOS BIÈRES
BRASSÉES SUR PLACE
À EMPORTER

Disponibles en bouteilles⁽³⁾, canettes⁽³⁾ et growler⁽⁴⁾
ainsi qu'en fût avec location de tireuse pour vos événements.

LES SOIRÉES LANCEMENT
RYTHMENT VOS JEUDIS SOIR !

Chaque 1er jeudi du mois, nos brasseurs vous invitent à découvrir une nouvelle super-production ! La bière du mois, c'est toujours une belle histoire à découvrir et à déguster en famille ou entre amis.

UNE SÉANCE GRATUITE POUR LES PORTEURS DE CARTE DU CERCLE FIDÉLITÉ.

LA GAZETTE

Cedric Lefevre



ÉDITION CALAIS - COQUELLES

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous ! @ f in

PRINTEMPS · ÉTÉ 2024 | NUM. 46

BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>BLONDE (GOLDEN ALE)</p> <p>IBU 24 ALC 5,2%</p> <p>Désaltérante : subtiles notes de fleurs, brioche et délicate amertume.</p> <p>25 cl 3,90€ 33 cl 4,70€ 50 cl 6,50€</p> | <p>AMBRÉE (AMBER ALE)</p> <p>IBU 26 ALC 6,2%</p> <p>Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.</p> <p>25 cl 3,90€ 33 cl 4,70€ 50 cl 6,50€</p> | <p>IPA (INDIA PALE ALE)</p> <p>IBU 40 ALC 6%</p> <p>Houblonnée : les variétés Simcoe et Talus libèrent des notes tropicales de banane, fruit de la passion, pins maritimes et litchi.</p> <p>25 cl 4,20€ 33 cl 5,20€ 50 cl 6,80€</p> | <p>BIÈRE DU MOIS</p> <p>Chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle super-production : une bière originale, créative et éphémère.</p> <p>À déguster gratuitement chaque 1er jeudi du mois en intégrant le programme de fidélité.</p> <p>25 cl 4,20€ 33 cl 5,20€ 50 cl 6,80€</p> | <p>CRÉATION DU BRASSEUR</p> <p>Une bière éphémère, conçue selon les inspirations du brasseur et disponible uniquement ici.</p> <p>25 cl 4,20€ 33 cl 5,20€ 50 cl 6,80€</p> |
| <p>BIÈRE DE SAISON (FRUIT BEER)</p> <p>La douceur d'une bière blanche associée aux peps d'un fruit du moment.</p> <p>25 cl 4,20€ 33 cl 5,20€ 50 cl 6,80€</p> | <p>TRIPLE CHIC'HOPS (TRIPLE)</p> <p>IBU 30 ALC 8%</p> <p>Bière ambrée, à la chichorée locale et des notes d'agrumes dues aux houblons.</p> <p>25 cl 4,20€ 33 cl 5,20€ 50 cl 6,80€</p> | <p>BARNAVAL (STRONG ALE À LA GÉNÉRIÈRE)</p> <p>IBU 24 ALC 6,5%</p> <p>Création de notre brasseur : Une bière des Flandres, aux goûts de baie de genièvre et de Houille.</p> <p>25 cl 4,20€ 33 cl 5,20€ 50 cl 6,80€</p> | | |

À PARTAGER ENTRE AMIS

| | |
|--|---------------------------------|
| PALETTE DE DÉGUSTATION | 7,90€ |
| 4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix. | |
| PALETTE DE DÉGUSTATION DU BRASSEUR | 9,90€ |
| 6 verres 12 cl dans la couleur de votre choix. | |
| PITCHER | 17,50€ |
| 1,5 litre dans la couleur de votre choix. | |
| TRITON | 3 litres 33,00€ 5 litres 48,00€ |
| Dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table. | |
| MÈTRE DE BIÈRE | 38,00€ |
| 10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix. | |

1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

HAPPY HOUR
TOUS LES JOURS
DE 17H À 19H
LA PINTÉ 5€*

100% GÉNÉREUX,
100% SIMPLE

DÉCOUVREZ TOUT CE QUE
VOUS AVEZ À GAGNER EN REJOIGNANT
LE NOUVEAU CERCLE 3 BRASSEURS !

Profitez dès maintenant
de vos avantages exclusifs
en flashant ce QR code
pour rejoindre
le Cercle 3 Brasseurs !



LA BIÈRE ET LE FROMAGE C'EST L'ACCORD PARFAIT.

Profitez d'un apéritif à partager pour découvrir nos suggestions d'accords mets & bières autour d'une planche de fromages et de nos bières brassées sur place. Suivez les conseils de nos chefs et brasseurs pour accorder parfaitement les saveurs de cette planche dégustation. Pour une expérience unique, suivez cet ordre !

Chèvre frais & Blonde : la subtilité des saveurs céréalières de la blonde et ses houblons aux arômes d'herbes fraîches, accompagneront merveilleusement l'onctuosité et la légère acidité de ce fromage de chèvre.

Meule du Besac & IPA : ici notre IPA apportera ses puissants goûts d'agrumes et de fruits exotiques à ce beau fromage à pâte pressée cuite, souple et fruitée.

Camembert & Ambrée : Le mot de Romain Le Gal, Meilleur Ouvrier de France Fromager : pour s'accorder à la puissance d'un Petit Camembert Réo au lait cru, il faut du répondant.» La réponse d'Antoine Vidal, notre biéologue : Quoi de mieux que l'Ambrée 3 Brasseurs dont les notes de pain grillé et caramélisé sauront apaiser la fougue fruitée et lactique de ce beau fromage à croûte fleurie.

PLATEAU APÉRITIF
ACCORD METS & BIÈRES 2 personnes 23,90€

**UN JOB OÙ JE ME RÉGALE,
LA RECETTE D'UNE...**

En obtenant la certification «Great Place to Work», 3 Brasseurs confirme son engagement envers une culture d'entreprise où chaque journée est une aventure savoureuse et respectueuse. Merci à tous les collaborateurs pour leur engagement passionné et à tous nos clients pour votre fidélité et soutien de tous les jours !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Pinte 50 cl. La soft à 3€. Voir conditions et mentions légales en restaurant. Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Diabolo, jus de fruits Granini, Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Cherry 33 cl, Sprite, Fuzé Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (2) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (3) À l'exception de la French Pale Ale produite à Villeneuve d'Ascq et des canettes produites à Strasbourg. (4) L'offre des growlers, bouteilles et canettes peut varier d'un restaurant à l'autre selon les quantités disponibles. Seul le growler 3 Brasseurs peut être rempli en restaurant. **Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. 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.

À PARTAGER

| | |
|--|-------------------------------|
| PANIER DE CALAMAR À LA ROMAINE | 6,50€ |
| Beignets de Calamars accompagné de sa sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i> | |
| CHEESE FRIES | 6,90€ |
| Frites, sauce Cheddar, lardons, oignons frits, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| PAIN AILLÉ | 6,90€ |
| Tranche de pain rustique gratinée au cheddar et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| PAIN AILLÉ TOMATE MOZZA | 6,90€ |
| Tranche de pain rustique gratinée au tartare de tomate et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| POP FRIES | 7,50€ |
| Croquettes de pommes de terre, sauce cheddar, chorizo, oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i> | |
| TARTARE DE TOMATES ET STRACCIATELLA | 7,90€ |
| accompagné de son jus pesto. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| PANIER APÉRITIF | 12,90€ |
| Onion rings à la bière, onion rings épicés, donuts de mozzarella, croquettes de pommes de terre, sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| PINSA MÉDITERRANÉENNE | 2 à 3 personnes 15,90€ |
| Pinsa, sauce tomate arrabiata, chiffonnade de Lomo, mozzarella, roquette, tomates cerises confites, huile basilic, stracciatella. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| PLANCHE CHARCUTERIE | 2 à 3 personnes 14,90€ |
| Jambon Serrano, Rosette, porchetta, chiffonnade de lomo, pickles d'oignons rouges, toasts de pain, roquette, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i> | |
| PLANCHE FROMAGE | 2 à 3 personnes 14,90€ |
| Meule du Besac, petit Camembert, palet de chèvre frais, salade, tomates cerises confites, confit d'oignons rouges, toasts de pain, pickles d'oignons rouges, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une bière palette de dégustation.</i> | |
| PLANCHE MIXTE | 3 à 4 personnes 18,50€ |
| Jambon Serrano, Rosette, porchetta, chiffonnade de lomo, meule du Besac, petit Camembert, toasts de pain, pickles d'oignons rouges, salade, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| PLATEAU APÉRITIF ACCORD METS & BIÈRES | 2 personnes 23,90€ |
| Planche fromage + 2 x 3 bières 12 cl. | |

Le conseil du biérologue : le fromage, la bière, une histoire d'amour ! Mais comme en amour, certains couples fonctionnent mieux que d'autres. Notre biérologue a conçu cette planche pour ceux qui cherchent à développer leur palais en le confrontant aux accords mets-bières. Vous apprécierez les duos qui matchent parfaitement : blonde et chèvre, IPA et Meule du Besac, Camembert et Ambrée.

SALADES



| | |
|--|---------------|
| PINSA'LADE | 12,90€ |
| Demi pinsa, sauce tomate arrabiata, chiffonnade de Lomo, mozzarella, roquette, tomates cerises confites, huile basilic, stracciatella. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| CHÈVRE CHAUD | 15,90€ |
| Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, chèvre émiétté, lardons, tomates cerises confites, pommes de terre grenailles, pickles d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CHEF | 15,90€ |
| Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain rustique gratinée au cheddar Galloway IGP et à la mozzarella, pickles d'oignons rouges, tomates cerises confites, lardons, pommes de terre grenailles, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |

| |
|---|
| ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, pommes de terre grenailles, poêlée légumes grillés (pomme de terre, courgette, poivrons jaune et rouge, aubergine, oignon), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné, haricots verts, riz, coquillettes. |
| SAUCE AU CHOIX : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles, beurre blanc, mayonnaise, sauce cheddar Galloway IGP, curry oignons, échalote. |
| <i>Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 2,90€</i> |
| <i>Pot de sauce supplémentaire : 1€</i> |



| | |
|--|-------------------------------|
| POPRIES | 12,90€ |
| Popcorn, sauce cheddar, lardons, oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| PINSA MÉDITERRANÉENNE | 2 à 3 personnes 15,90€ |
| Pinsa, sauce tomate arrabiata, chiffonnade de Lomo, mozzarella, roquette, tomates cerises confites, huile basilic, stracciatella. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| PLANCHE CHARCUTERIE | 2 à 3 personnes 14,90€ |
| Jambon Serrano, Rosette, porchetta, chiffonnade de lomo, pickles d'oignons rouges, toasts de pain, roquette, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i> | |
| PLANCHE FROMAGE | 2 à 3 personnes 14,90€ |
| Meule du Besac, petit Camembert, palet de chèvre frais, salade, tomates cerises confites, confit d'oignons rouges, toasts de pain, pickles d'oignons rouges, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une bière palette de dégustation.</i> | |
| PLANCHE MIXTE | 3 à 4 personnes 18,50€ |
| Jambon Serrano, Rosette, porchetta, chiffonnade de lomo, meule du Besac, petit Camembert, toasts de pain, pickles d'oignons rouges, salade, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| PLATEAU APÉRITIF ACCORD METS & BIÈRES | 2 personnes 23,90€ |
| Planche fromage + 2 x 3 bières 12 cl. | |



| | |
|--|---------------|
| PARIISIENNE | 15,90€ |
| Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, jambon de Paris, champignons de Paris, tomate, œuf poché, pickles d'oignons rouges, croûtons, le tout accompagné de cheddar râpé. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| CAESAR AU POULET | 15,90€ |
| Mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, tomates cerises confites, pickles d'oignons rouges, tuile de parmesan, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| Le conseil du biérologue : les parfums exotiques de l'IPA (notes d'agrumes et de passion) des houblons se mélangent onctueusement avec le toasté du poulet et la puissance de la sauce caesar. | |
| EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| Nos haricots verts sont ORIGINE FRANCE GARANTIE. | Le Maroilles bénéficie de l'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE. | Tous nos steaks hachés, tartares et entrecôtes bénéficient de l'appellation VIANDE BOVINE FRANÇAISE. | Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation VOLAILLE FRANÇAISE. | Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023. |
|  |  |  |  |  |

© 2025 - Tous droits réservés

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER



| | |
|--|---------------|
| 4 FROMAGES | 12,90€ |
| Oignons, mozzarella, chèvre, cheddar, meule du Besac, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| STRACCIATELLA | 13,50€ |
| Crème truffée, porchetta, mozzarella, tomates cerises confites, roquette, stracciatella. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| CHEF POULET | 13,90€ |
| Oignons, effiloché de poulet aux épices et à la bière 3 Brasseurs, cornichons, cheddar, sauce curry oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| SAUMON | 13,90€ |
| Oignons, saumon, tomates cerises confites, mozzarella, roquette, skyr, oignons rouges, persil, citron. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| BARAQUE IRLANDAISE | 13,90€ |
| Oignons, jambon, cheddar, frites, sauce aux poivres, persil, moutarde à l'ancienne, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| GÉNÉREUSE | 13,90€ |
| Oignons, champignons, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| CAESAR | 13,90€ |
| Oignons, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, salade, sauce caesar, tomates cerises confites, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE. | |

BURGERS



TOUS NOS STEAKS HACHÉS FRAIS PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR UN HACHÉ 100% VÉGÉTAL

TOUS NOS BURGERS SONT DISPONIBLE EN VERSION DOUBLE POUR 3€ DE PLUS.

| | |
|--|---------------|
| SAINTE-CATHERINE | 15,90€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway IGP, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CHTI-MI | 15,90€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce Maroilles, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| COUNTRY | 17,90€ |
| Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges. | |
| Le conseil du biérologue : attention, une telle générosité dans l'assiette nécessite une bière à la hauteur ! Alors c'est l'ambrée qui relève le défi, avec ses malts grillés et caramélisés, parfaitement accordés aux saveurs du country. | |
| COUNTRY POULET | 17,90€ |
| Galettes de pommes de terre, effiloché de poulet cuisiné à la bière 3 Brasseurs et aux épices, échine de porc fumée, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| BIG BEN | 18,50€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, salade iceberg, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |

FLAMMEKUECHES

DÉLICIEUSES TARTES FLAMBÉES, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ...

| | |
|--|---------------|
| CLASSIQUE | 7,90€ |
| Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| GRATINÉE | 9,90€ |
| Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| SPÉCIALE 3 BRASSEURS | 10,90€ |
| Oignons, champignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| IRLANDAISE | 11,90€ |
| Oignons, jambon, cheddar, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| VEGGIE | 11,90€ |
| Crème truffée, poêlée de légumes (pomme de terre, courgette, poivrons jaune et rouge, aubergine, oignon), mozzarella, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CHÈVRE MIEL | 11,90€ |
| Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, miel, tomates cerises confites, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| FAÇON QUESADILLA | 12,50€ |
| Oignons, effiloché de poulet aux épices et à la bière 3 Brasseurs, mozzarella, tomates cerises confites, salade iceberg, sauce curry oignons. Servie avec de la salade. | |
| Le conseil du biérologue : pour accompagner ses saveurs épicées, laissez-vous tenter par une bonne IPA aux puissants parfums de litchi et fruit de la passion. | |
| 4 FROMAGES | 12,90€ |
| Oignons, mozzarella, chèvre, cheddar, meule du Besac, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| STRACCIATELLA | 13,50€ |
| Crème truffée, porchetta, mozzarella, tomates cerises confites, roquette, stracciatella. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| CHEF POULET | 13,90€ |
| Oignons, effiloché de poulet aux épices et à la bière 3 Brasseurs, cornichons, cheddar, sauce curry oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| SAUMON | 13,90€ |
| Oignons, saumon, tomates cerises confites, mozzarella, roquette, skyr, oignons rouges, persil, citron. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| BARAQUE IRLANDAISE | 13,90€ |
| Oignons, jambon, cheddar, frites, sauce aux poivres, persil, moutarde à l'ancienne, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| GÉNÉREUSE | 13,90€ |
| Oignons, champignons, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| CAESAR | 13,90€ |
| Oignons, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, salade, sauce caesar, tomates cerises confites, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE. | |

VIANDES**



| | |
|--|---------------|
| STEAK HACHÉ À CHEVAL | 12,90€ |
| Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| AUSSI DISPONIBLE AVEC UN HACHÉ 100% VÉGÉTAL. | |
| TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ | 16,90€ |
| Carpaccio parfaitement avec une bière IPA. | |
| CARPACCIO DE BŒUF | 16,90€ |
| Tomates cerises confites, stracciatella, roquette, citron et assaisonné d'huile basilic. <i>Le conseil du biérologue : les parfums d'agrumes et de fruits exotiques de l'IPA accompagnent parfaitement la subtilité et la fraîcheur du bœuf.</i> | |
| ANDOUILLETTE DE TROYES | 16,90€ |
| Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 1€. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| BAVETTE (environ 180g) | 18,90€ |
| Sauce à l'échalote. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) | 19,50€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) | 26,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |

POISSONS

| | |
|---|---------------|
| MOULES MARINIÈRES | 14,90€ |
| Servi avec frites. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| MOULES SAUCE MAROILLES | 15,90€ |
| Servi avec frites. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| MOULES CRÈME D'AIL | 15,90€ |
| Servi avec frites. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| FISH & CHIPS DE CABILLAUD | 15,90€ |
| Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CASSOLETTE DE LA MER | 17,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |



| | |
|--|---------------|
| OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM | 8,50€ |
| Servi avec chou, toasts de pain, sel de Guérande, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| COQUILLETTES DE MA GRAND-MÈRE | 13,50€ |
| Coquillettes, crème muscade, jambon, emmental, œuf poché. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CROQUE MADAME | 14,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée</i> | |
| CROQUE MADAME VERSION MAROILLES | 16,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée</i> | |
| POT'JEVLEESCH | 15,90€ |
| Morceaux de porc, veau, poulet servi froid en gelée à la bière des 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CARBONADE FLAMANDE | 16,90€ |
| Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>Le conseil du biérologue : pour accompagner ce plat des Flandres par excellence, une bière ambrée est une évidence ! Elle se met parfaitement au diapason des saveurs grillées et gourmandes de la carbonade.</i> | |
| ASSIETTE DÉCOUVERTE | 19,50€ |
| Assortiment de petits formats de nos spécialités : Pot'jevleesch, carbonade, welsh, os à moelle & toasts de pain. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation</i> | |
| JARRET DE PORC XXL À LA BIÈRE 3 BRASSEURS +2€ LA BIÈRE JUSQUE 33 CL AU CHOIX (environ 1 kilo) | 22,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |

WELSHS

| | |
|---|------------------------------------|
| 3 BRASSEURS | 16,90€ |
| Tranche de pain, jambon, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| MAROILLES | 17,90€ |
| Tranche de pain, jambon, Maroilles fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| DUO WELSH | 21,90€ |
| Assortiment de petits formats de nos deux Welsh, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| WELSHBOURGEOIS | simple 18,90€ double 21,90€ |
| Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs. | |

Le conseil du biérologue : dans l'assiette : les notes de noisette et de fruits du cheddar Galloway. Dans le verre : les saveurs fruitées et résineuses de notre IPA. L'accord parfait !

SÉLECTION 3 BRASSEURS



| | |
|--|---------------|
| OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM | 8,50€ |
| Servi avec chou, toasts de pain, sel de Guérande, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| COQUILLETTES DE MA GRAND-MÈRE | 13,50€ |
| Coquillettes, crème muscade, jambon, emmental, œuf poché. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CROQUE MADAME | 14,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée</i> | |
| CROQUE MADAME VERSION MAROILLES | 16,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée</i> | |
| POT'JEVLEESCH | 15,90€ |
| Morceaux de porc, veau, poulet servi froid en gelée à la bière des 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CARBONADE FLAMANDE | 16,90€ |
| Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>Le conseil du biérologue : pour accompagner ce plat des Flandres par excellence, une bière ambrée est une évidence ! Elle se met parfaitement au diapason des saveurs grillées et gourmandes de la carbonade.</i> | |
| ASSIETTE DÉCOUVERTE | 19,50€ |
| Assortiment de petits formats de nos spécialités : Pot'jevleesch, carbonade, welsh, os à moelle & toasts de pain. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation</i> | |
| JARRET DE PORC XXL À LA BIÈRE 3 BRASSEURS +2€ LA BIÈRE JUSQUE 33 CL AU CHOIX (environ 1 kilo) | 22,90€ |
| <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |

CHOUCROUTES

| | |
|--|---------------|
| CHOUCROUTE 3 BRASSEURS | 18,90€ |
| +2€ LA BIÈRE JUSQUE 33 CL AU CHOIX | |
| Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucis-son à l'ail, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |
| CHOUCROUTE DE LA MER | 19,90€ |
| +2€ LA BIÈRE JUSQUE 33 CL AU CHOIX | |
| Chou cuisiné au Riesling, saumon, colin, cabillaud, moules, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière blonde.</i> | |

POUTINES

| | |
|---|---------------|
| POUTINE 3 BRASSEURS | 15,90€ |
| Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway IGP, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.</i> | |
| POUTINE EFFILOCHÉ DE POULET | 15,90€ |
| Frites, effiloché de poulet à la bière 3 Brasseurs et aux épices, confit d'oignons rouges, sauce curry oignons, mozzarella, oignons frits, persil. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |
| POUTINE FAÇON BURGER | 17,50€ |
| Frites, Steak haché, confit d'oignons rouges, sauce aux poivres, mozzarella, tomate, bun brioché. <i>S'accorde parfaitement avec une bière IPA.</i> | |