













# DESSERT

<b>GOURMAND 3 BRASSEURS</b> 	7,90€
Café, thé ou bière 12,5 cl au choix et mini douceurs.	
Mousse chocolat blanc spéculoos et coulis de fruits rouges, vacherin myrtilles, cookie, moelleux chocolat et pépites de chocolat, ch'tiramisu.	
<b>BISTOUILLE GOURMANDE</b>	8,90€
Café + 2cl de digestif au choix et mini douceurs.	
<b>IRISH COFFEE GOURMAND</b>	13,90€
Irish coffee et mini douceurs.	
<b>FROMAGE BLANC</b>	3,90€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 	5,90€
<b>MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT</b> 	5,90€
Mousse au chocolat noir, sauce caramel beurre salé, amandes caramélisées.	
<b>FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE</b> 	5,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. Flambée devant vous au Calvados : supplément 1€	
<b>FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®</b> 	5,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET GLACE VANILLE</b> 	6,50€
Servie avec de la crème anglaise.	
<b>MÉGA ÎLE FLOTTANTE</b> 	6,90€
<b>VACHERIN</b> 	6,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, glace vanille, coulis de fruits rouges, menthe.	
<b>PANCAKES MYRILLES</b> 	6,90€
Pancakes, crème pâtissière légère, myrtilles, coulis de fruits rouges, sucre glace, menthe.	
<b>CH'TIRAMISU AUX SPÉCULOOS</b> 	6,90€
<b>MERVEILLEUX CHOCOLAT</b> 	6,90€
<b>COOKIE À PARTAGER</b> 	8,90€
Servi avec de la crème fouettée, glace vanille, sauce caramel beurre salé, amandes caramélisées, menthe.	

## GAUFRE LIÉGEOISE OU CRÊPE

(SERVIE TIÈDE)

<b>SUCRE OU CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE</b> 	5,50€
<b>SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES</b> 	5,90€
<b>TOPPING SUPPLÉMENTAIRE</b>	1,00€
Au choix : sauce chocolat, Nutella®, pâte de spéculoos Lotus®, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges	

## COUPE GLACÉE

<b>GLACE OU SORBET</b> ..... 1 boule 2,40€ 2 boules 4,20€ 3 boules 6,30€	
Glace : vanille bourbon, chocolat, café, spéculoos, caramel beurre salé, panettone.	
Sorbet : citron vert, fraise, violette, citron.	
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	5,90€
<b>DAME BLANCHE</b> .....	5,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	

<b>COUPE FAÇON FORÊT NOIRE</b> 	7,90€
Glace chocolat, cerises amarena, brisures de cookie, crème fouettée, menthe.	
<b>COUPE GOURMANDE</b> 	7,90€
Glaces vanille, caramel beurre salé et panettone, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de cookie, menthe.	
<b>BIG'FITEROLE</b> .....	8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.	



Pancakes myrtilles

Cookie à partager

# MENU & FORMULE

## 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 mousse au chocolat & café

Bière 33 cl au choix ou soft<sup>(1)</sup> ou eau 50 cl

### PLAT DU JOUR + CAFÉ 12,90€

#### OU FLAMMEKUECHE + 1 CAFÉ

(au choix : classique, gratinée ou spéciale 3 Brasseurs)

Consultez nos ardoises

LA BIÈRE 33CL AU CHOIX +1€

## MENU CLASSIQUE 18,90€

### 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 6,90€ et 11,90€)  
ou salade de chèvre chaud  
ou croque emmental ou moules marinières

Flammekuechette pomme glacée  
ou flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®  
ou mousse gourmande au chocolat  
ou méga île flottante  
ou gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée ou chocolat

Bière 33 cl au choix ou soft<sup>(1)</sup> ou eau 50 cl

## MENU ENFANT 7,90€

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !



# BIÈRES À EMPORTER

CHOISISSEZ LE FORMAT IDÉAL  
POUR EMPORTER VOTRE BIÈRE PRÉFÉRÉE.

NOS BIÈRES ARTISANALES, BRASSÉES SUR PLACE,  
SONT DISPONIBLES EN BOUTEILLES<sup>(2)</sup>,  
CANETTES<sup>(2)</sup> AINSI QU'EN FÛT  
AVEC LOCATION DE TIREUSE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

ZONE CERTIFICATION PAPIER DE L'IMPRIMEUR

HORS SAMEDI / JOURS FÉRIÉS ET VEILLE DE JOURS FÉRIÉS  
**EN FAMILLE OU ENTRE AMIS,  
PROFITEZ DU PASS LOISIRS CITÉ EUROPE**

POUR TOUT REPAS D'UN MINIMUM DE 18 EUROS,  
BÉNÉFICIEZ DE TARIFS PRIVILÉGIÉS POUR VOS LOISIRS :  
1 PLACE DE CINÉMA À 8,90€ / 2 PARTIES DE BOWLING<sup>(4)</sup> À 7,90€  
2 SESSIONS DE LASER GAME À 7,90€


## HAPPY HOUR : LA PINTÉ 4€\*


TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

BONS PLANS, ANIMATIONS ET CONCERTS, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL

### LÉGENDE :

 NOUVELLE RECETTE

 VÉGÉTARIEN

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Pinte 50 cl. Le 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 Pampryl, Lipton Ice Tea, Orangina jaune, Oasis Tropical, Schweppes Agrumes 25 cl, Pepsi Cola, Pepsi Cola zéro sucres, Seven Up 33 cl. (2) À l'exception de la French Pale Ale produite à Villeneuve d'Ascq et des canettes produites à Strasbourg. (3) L'offre des 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. 18 ans et plus. (4) hors location de chaussures. \*\* 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 3231680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création :  nomadz. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

# LA GAZETTE

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous !  



ÉDITION CALAIS - COQUELLES

AUTOMNE • HIVER 2023 | NUM. 45

LE PLAISIR,  
ÇA SE PARTAGE !  
L'INCROYABLE  
DOUBLE EFFET  
« WAOUH »  
DE NOS BIÈRES

« WAOUH » QUAND VOUS LA DÉGUSTEZ  
« WAOUH » QUAND L'ÉQUIPE LIT VOTRE AVIS

Derrière chacune de nos bières, un brasseur  
et une équipe se régaler de vos avis !  
Alors, vous aimez la bière ou les plats que  
vous dégustez ici ?  
Faites le savoir en laissant un avis google !



★★★★★  
« UNE IPA AU TOP,  
PLEINE DE SAVEURS,  
J'AI ADORÉ »

## - 3 INFOS -

### POUR SE FAIRE MOUSSER EN SOCIÉTÉ

#### O'ZAPFT IS! UTEPILS !

La bière est, après l'eau, la boisson la plus consommée dans le monde. Elle fait partie intégrante de la culture de certains pays. Voilà 2 exemples utiles si vous voyagez. **O'zapft is!** C'est le signal du lancement de l'Oktoberfest à Munich. Il signifie à peu de choses près : « tonneau percé ! » **Utepils!** est un parfait exemple de la concision norvégienne ; un mot court qui veut dire à lui seul « boire une bière au soleil »

#### MIEUX QUE FORT KNOX OU LA CASA DE PAPEL : LE TRÉSOR CACHÉ DE NOTRE LABO SÉCURISÉ

Et bien, c'est notre souche de levure unique, un secret gardé depuis 1986, à partir de laquelle sont brassées l'essentiel de nos bières depuis plus de 35 ans ! Une levure exclusive, soigneusement propagée en laboratoire, chaque jour, pour alimenter toutes nos microbrasseries en France et à l'étranger. Ce trésor donne son caractère à nos bières et nos brasseurs y veillent comme à la prunelle de leurs yeux.

#### SAVIEZ-VOUS QUE MICHAEL JACKSON ÉTAIT AUSSI UN BIÉROLOGUE ?

Notre Michael Jackson était surnommé le « Beer Hunter » (chasseur de bière) et contrairement à son homonyme il ne chantait pas. Ce journaliste-écrivain était une légende du milieu brassicole de la fin du XX<sup>e</sup> siècle et fut le précurseur américain de la biérologie.

## 5 CHIFFRES

### QUI DONNENT SOIF (ET FAIM)

1,2

milliard de litres bu en une soirée !  
ça donne soif, le Superbowl !)

1200

c'est le nombre impressionnant de recettes  
dans la bièrothèque 3 Brasseurs  
depuis la création de l'enseigne en 1986

180

c'est le nombre moyen de litres de bière  
consommé chaque année par les Tchèques. La France  
se place à la 41<sup>ème</sup> place mondiale de ce classement

2,23

mètres : c'est la hauteur du plus grand verre de bière  
au monde ! (2.082 litres quand même)

2500

C'est le nombre de microbrasseries en France.  
Un nombre en hausse impressionnante. Et avec nos  
70 établissements, nous ne sommes pas peu fiers  
de participer à l'essor de ce fabuleux métier !

## YES WE ♥ CAN !

(CANETTES, BIEN SÛR !)

### ET VOICI 3 RAISONS POUR LESQUELLES VOUS ALLEZ AUSSI LES ADORER :

#### LE MEILLEUR CHOIX POUR LE GOÛT !

Et oui, la canette est le contenant qui respecte le mieux la qualité et le goût de la bière car elle est à l'abri de la lumière et de l'air.

#### TOUTE UNE GAMME À EMPORTER !

Blonde, IPA, ambrée... la plupart de nos bières permanentes sont disponibles à emporter au format en canette.

#### UNE NOUVEAUTÉ COLLECTOR CHAQUE MOIS !

Toutes les bières du mois font l'objet d'une édition collector en canettes.



## COMMENT BRASSER UNE BIÈRE RESPECTUEUSE DE LA PLANÈTE ?

Dès 1986, nous faisons le choix de brasser localement dans nos microbrasseries. Un engagement qui prend encore plus de sens aujourd'hui, alors que la question de l'empreinte environnementale des activités humaines est de plus en plus questionnée. Ici le transport de votre bière jusqu'à votre table ne dégage ni particules ni carbone ; et pour cause : elle est brassée sur place, et elle arrive « à pieds » jusqu'à vous. Santé ! (Pour en savoir plus sur nos engagements environnementaux, rendez-vous sur [www.3brasseurs.com](http://www.3brasseurs.com))

## 200.000 CLIENTS HEUREUX CHAQUE 1<sup>ER</sup> JEUDI DU MOIS. ET VOUS ?

LE SECRET DE CE MOMENT DE BONHEUR MENSUEL EST... Un privilège réservé aux porteurs de la carte du Cercle 3 Brasseurs : chaque 1<sup>er</sup> jeudi du mois, une invitation gratuite pour la dégustation de la nouvelle création de votre brasseur. Un bon moment, exclusif, partagé entre nos équipes et les clients fidèles, dans une ambiance thématique à chaque fois différente !

VOUS AUSSI, PROFITEZ DE VOTRE INVITATION GRATUITE CHAQUE MOIS : vous n'avez pas la carte, prenez-là dès maintenant en flashant ce QR CODE ! Elle est gratuite et à effet immédiat.



LE CERCLE 3 BRASSEURS

CETTE SAISON,  
TOUT LE GRATIN  
SE DONNE RENDEZ-VOUS  
CHEZ NOUS.

Page 3 >

TOUS NOS STEAKS HACHÉS, TARTARES  
BÉNÉFICIENT DE L'APPELLATION  
VIANDE BOVINE FRANÇAISE.



## ACCORD METS ET BIÈRE, SUIVEZ LA LÉGENDE !

● BLONDE / ● AMBRÉE / ● IPA / ● PALETTE DE DÉGUSTATION

# BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE



▼ DISPONIBLES À LA PRESSION TOUTE L'ANNÉE ▼

**BLONDE** ● IBU 24 ALC 5,2%  
(GOLDEN ALE)  
Désaltérante : subtiles notes de fleurs, brioche, pomme et délicate amertume.

25 cl	33 cl	50 cl
3,60€	4,30€	5,80€

**AMBRÉE** ● IBU 26 ALC 6,2%  
(AMBER ALE)  
Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

25 cl	33 cl	50 cl
3,60€	4,30€	5,80€

**IPA** ● IBU 45 ALC 6%  
(INDIA PALE ALE)  
Houblonnée : Cette IPA met en avant les notes puissantes de fruits exotiques, d'agrumes et de cèdre, du houblon Idaho 7.

25 cl	33 cl	50 cl
3,90€	4,80€	6,20€

**RED SOUR** ● IBU 9 ALC 4,9%  
(FRUIT BEER)  
La douceur d'une bière blanche allemande associée aux peps de framboise.

25 cl	33 cl	50 cl
3,90€	4,80€	6,20€



**BIÈRE DU MOIS**  
Avec 3 Brasseurs Studio, chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle superproduction : une bière création éphémère, sur un thème cinéma !

25 cl	33 cl	50 cl
3,90€	4,80€	6,20€

**TRIPLE CHIC'HOPS** ● IBU 30 ALC 8%  
Puissante et gourmande : notes maltées, fruits confits et épices.

25 cl	33 cl	50 cl
3,90€	4,80€	6,20€

**BARNAVAL** ● IBU 24 ALC 6,5%  
(STRONG ALE À LA GENIÈVRE)  
Création de notre brasseur : Une bière des Flandres, aux goûts de baie de genièvre et de Houille.

25 cl	33 cl	50 cl
3,90€	4,80€	6,20€



## À PARTAGER ENTRE AMIS

**PALETTE DE DÉGUSTATION** ● 6,70€  
4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix.

**PALETTE DE DÉGUSTATION DU BRASSEUR** ● 7,50€  
6 verres 12 cl dans la couleur de votre choix.

**PITCHER** 15,90€  
1,5 litre dans la couleur de votre choix.

**TRITON** 3 litres 28,00€ 5 litres 42,00€  
dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table.

**MÈTRE DE BIÈRE** 35,00€  
10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix.

1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

Une carafe d'eau est à votre disposition sur demande.

# À PARTAGER



Panier XXL

Planche mixte

Cheese fries

Maxxi dog

## TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

**CORNET DE CRUNCHY PETALS** ● 4,90€  
Sauce au choix.

**SAUCISSON SEC 150g** ● 5,90€  
Saucisson sec entier pur porc.

**CHEESE FRIES** ● 6,90€  
Frites, sauce brie, lardons, oignons frits, persil.

**PAIN AILLÉ** ● 6,90€  
Tranche de pain rustique, gratiné au cheddar et à la mozzarella.

**OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** ● 8,50€  
Servi avec mouillettes, sel de Guérande, persil.

**CROQUE APÉRO** ● 9,50€  
Bun brioché, crème, jambon, brie, persil.

**PANIER APÉRITIF** ● 12,90€ XL 16,90€  
Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquettes de gouda vieux, crunchy petals, sauce au choix.

**MAXXI DOG À PARTAGER** ● NOUVEAU 17,90€  
2 hot dog, frites, oignons frits, pickles d'oignons rouges, persil, sauce curry oignons.

## PLANCHE

**CHARCUTERIE** ● 14,90€  
Jambon Serrano, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de lomo, pickles d'oignon rouge, mouillettes, salade, beurre.

**MIXTE** ● 18,50€  
Jambon Serrano, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de lomo, brie, cancoillotte aux champignons et à l'ail, pommes de terre grenaille, mouillettes, pickles d'oignon rouge, salade, beurre.

## BURGER

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



Le Brie qui coule

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

**SAINTE-CATHERINE** ● 15,50€  
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, tranquette de cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

**CHTI-MI** ● 15,90€  
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce maroilles, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

**LE BRIE QUI COULE** ● NOUVEAU 15,90€  
Bun brioché, galette de pomme de terre, effiloché de porc aux épices et à la bière des 3 Brasseurs, brie, sauce brie, confit d'oignons rouges, mâche, persil.

UN STEAK HACHÉ FRAIS FAÇON BOUCHÈRE À LA PLACE DE L'EFFILOCHÉ DE PORC + 1€

**COUNTRY** ● 17,90€  
Steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges, persil, entre deux galettes de pomme de terre.

## VIANDE\*\*

**STEAK HACHÉ À CHEVAL** ● 11,90€  
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.

AUSSI DISPONIBLE AVEC HACHÉ 100% VÉGÉTAL.

**TARTARE DE BŒUF FRAIS AU COUTEAU PRÉPARÉ** ● 16,90€

**ÉMINCÉ DE POULET AU MAROILLES** ● 16,90€  
Émincé de poulet, sauce Maroilles. Accompagne de sa garniture aux choix.

**VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES** ● 16,90€  
Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 1€

**ARAIGNÉE DE PORC** ● NOUVEAU 16,90€

**BAVETTE SAUCE À L'ÉCHALOTE** ● 17,90€

**RIBS SAUCE BARBECUE** (environ 500g) ● 19,90€

**PIÈCE DU BOUCHER** (environ 300g) ● 22,50€

## POISSON

**FISH & CHIPS DE CABILLAUD** ● 14,90€  
Servi avec frites et sauce tartare.

**DOS DE CABILLAUD ET SON CŒUR DE SAUMON FUMÉ** ● 18,90€  
Sauce beurre blanc.

**MOULES MARINIÈRES** ● Servi avec frites... 14,90€

**MOULES SAUCE MAROILLES** ● Servi avec frites... 15,90€

**MOULES CRÈME D'AIL** ● Servi avec frites... 15,90€

**Accompagnement au choix:** Frites, pommes de terre grenaille, pommes de terre vapeur, riz, pâtes, poêlée de légumes (Oignons rouges, chou-fleur, pommes de terre grenaille, patate douce, champignons), gratin d'endives, salade, chou cuisiné au Riesling, haricots verts. **Sauce au choix:** Tartare, barbecue, maroilles, brie, mayonnaise, poivre, cheddar, curry oignons. **Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 2,90€**  
**Pot de sauce supplémentaire : 1€**

# FLAMMEKUECHE

De délicieuses tartes flambées, préparées sur place, garnies de fromage blanc, de crème ...

**+2€**  
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

<b>CLASSIQUE</b> ●	6,90€
Oignons, lardons.	
<b>GRATINÉE</b> ●	8,90€
Oignons, lardons, emmental râpé.	
<b>SPÉCIALE 3 BRASSEURS</b> ●	10,50€
Oignons, champignons, lardons, emmental et mozzarella râpé.	
<b>IRLANDAISE</b> ●	11,50€
Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne.	
<b>VEGGIE</b> ● <b>NOUVEAU</b>	11,90€
Oignons rouges, chou-fleur, pommes de terre grenaille, patate douce, champignons, chèvre, mâche, pickles d'oignon rouge.	
<b>CHÈVRE MIEL</b> ●	11,90€
Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, emmental, miel, champignons, mâche.	
<b>5 FROMAGES</b> ●	11,90€
Oignons, mozzarella, emmental, brie, cheddar Galloway, Maroilles, persil.	
<b>CH'TI</b> ●	11,90€
Oignons, lardons, Maroilles, endives, persil.	
<b>BRIE</b> ● <b>NOUVEAU</b>	11,90€
Oignons, lardons, champignons, brie, pommes de terre grenaille, persil.	
<b>CHEF</b> ● <b>NOUVEAU</b>	12,90€
Oignons, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, cornichon, cheddar Galloway, sauce curry oignons, persil.	
<b>TACOS PULLED PORK</b> ●	13,50€
Oignons, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, cheddar Galloway, mozzarella, emmental, sauce barbecue, salade.	
<b>GÉNÉREUSE</b> ●	13,50€
Oignons, champignons, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, persil.	



# GRATIN



Gratin du Ch'Nord

<b>CH'NORD</b> ● <b>NOUVEAU</b>	11,90€
Pommes de terre grenaille, crème, Maroilles, oignons, lardons, persil.	
<b>FORESTIER</b> ● <b>NOUVEAU</b>	14,90€
Pâtes, sauce brie, champignons, émincé de poulet, lomo, emmental râpé, persil.	

# POUTINE

<b>RUSTIQUE</b> ● <b>NOUVEAU</b>	15,90€
Frites, confit d'oignons rouges, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, sauce brie, mozzarella, persil.	
<b>FROMAGÈRE</b> ● <b>NOUVEAU</b>	15,90€
Frites, confit d'oignons rouges, sauce brie, mozzarella, Maroilles, cheddar Galloway, persil.	
<b>3 BRASSEURS</b> ●	15,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, persil.	

# WELSH

<b>3 BRASSEURS</b> ●	16,90€
Pain de mie, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.	
<b>WELSHPORK</b> ● <b>NOUVEAU</b>	18,50€
Bun brioché, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, mâche, sauce barbecue, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.	
<b>WELSHBOURGEOIS</b> ●	18,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.	

# CHOUROUTE

**+3€**  
LA BIÈRE JUSQU'À SOUS AU CHOIX

<b>3 BRASSEURS</b> ●	18,90€
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.	
<b>DE LA MER</b> ●	19,90€
Chou cuisiné au Riesling, saumon, colin, cabillaud, moules, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.	

# SALADE

<b>CHÈVRE CHAUD</b> ●	14,90€
Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, chèvre émietté, poitrine fine fumée, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge.	
<b>CAESAR AU POULET</b> ●	15,50€
Mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette.	
AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.	
<b>POKÉ BOWL</b> ●	15,50€
Quinoa, escalope panée 100% végétale, haricots noirs, patate douce, pickles de chou-fleur au curry, avocat, champignons, betterave, sauce sésame.	

# DUO FLAM & SALADE

<b>TARTI-FLAM CHÈVRE MIEL &amp; SALADE</b> ● <b>NOUVEAU</b>	14,90€
Tarti-flam chèvre miel accompagnée d'un mélange de salade et mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, chèvre émietté, poitrine fine fumée, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge.	
<b>TARTI-FLAM CAESAR &amp; SALADE</b> ●	14,90€
Tarti-flam Caesar accompagnée d'un mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette.	
AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.	

# INCONTOURNABLE



Croque Cancoillotte

<b>OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM</b> ●	8,50€
Servi avec mouillettes, sel de Guérande, persil.	
<b>HOT DOG</b> ● <b>NOUVEAU</b>	10,90€
Servi avec des frites, oignons frits, pickles d'oignons rouges, persil, sauce curry oignons.	
<b>CROQUE EMMENTAL</b> ●	11,50€
Bun brioché, crème, jambon, emmental, œuf au plat.	
<b>CROQUE CANCOILLOTTE</b> ● <b>NOUVEAU</b>	13,90€
Bun brioché, crème, jambon, cancoillote aux champignons et à l'ail, mâche, œuf au plat.	
<b>POT'JEVLEESCH</b> ●	15,90€
Morceaux de porc, veau, poulet, servis froids en gelée à la bière 3 Brasseurs.	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> ●	15,90€
Mitonnée de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b>	19,50€
Un assortiment petits formats de nos spécialités : carbonade, pot'jevleesch, welsh, os à moelle, mouillettes.	
<b>JARRET DE PORC XXL À LA BIÈRE 3 BRASSEURS</b> ●	22,90€
(environ 1 kilo)	