

MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR DU LUNDI AU VENDREDI

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

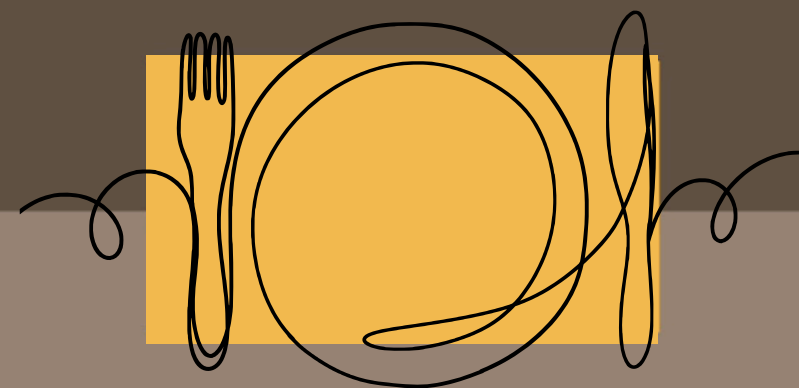
FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Plat du jour ou Flam au choix (Hors Montagnarde, Flamande, Généreuse) ou Salade de chèvre ou Croque Bistro ou Saucisse purée

Fromage blanc ou Flammekuechette pomme ou banane choco ou Café gourmand

Bière 25 cl au choix ou Soda (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau minérale 50 cl



SEMAINE ET WEEK-END

MENU CINEMA

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 PLACE DE CINÉMA

Plat voir logo dans la carte

Bière 25 cl au choix ou Soda 25 (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau Minérale 50 cl

SEMAINE ET WEEK-END

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flam au choix ou T'chiot welsh 3 Brasseurs ou Salade chèvre ou Echine du brasseur ou Parmentier 3B ou Coquillettes grand-mère

Flammekuechette au choix (hors Calva flambée) ou Gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée

Bière 25 cl au choix ou Soda 25 (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau Minérale 50 cl



SEMAINE ET WEEK-END

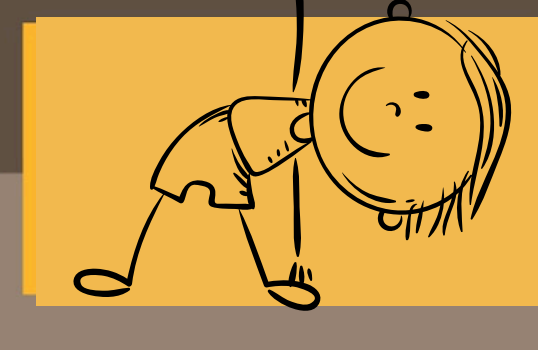
MENU WELSH

1 Welsh 3 brasseurs + 1 Bière 50 cl au choix ou Soda (Coca, Sprite, Fanta) ou Eau Minérale 50 cl + 1 Café

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !



L'ÉCO-CONCEPTION CHEZ 3 BRASSEURS : UN RÉGAL POUR VOUS ET POUR L'ENVIRONNEMENT.

NOS CHEFS SONT PLUS CRÉATIFS

Et c'est parce qu'ils pratiquent la réutilisation créative : valoriser les ingrédients non utilisés en leur trouvant une place dans d'autres recettes ! C'est parfait pour l'impact environnemental et ça donne plein de nouvelles idées culinaires.

Par exemple, nos pâtons de flammekueches sont préparés à base de farine de drêche de brassage. La drêche est le résidu de la cuisson du malt. Elle est récupérée après le brassage et transformée en farine. La boucle est bouclée !

VARIER LES PLAISIRS... ET LES PROTÉINES !

Diversifier les sources de protéines est un enjeu pour l'environnement et pour notre équilibre alimentaire. En complément des viandes rouges, nos chefs utilisent davantage d'œufs, de viandes blanches, de poissons, et d'alternatives végétales.



La Bière : Un burger sans viande mettant à l'honneur des saveurs riches et gourmandes pour tous.

L'ÉQUILIBRE, C'EST LA VIE !
OUI, on peut se faire plaisir dans l'assiette, ET rester attentif à l'équilibre des recettes : variétés, nutriments, apports caloriques.

Par exemple, notre salade de Chèvre Chaud a été retravaillée à base d'ingrédients sains et savoureux, pour réduire l'apport calorique sans perdre en gourmandise !



INNOVER AVEC LES BIÈRES SANS ALCOOL

3 Brasseurs innove avec une toute nouvelle offre de 3 bières sans alcool, offrant ainsi une alternative savoureuse pour les amateurs de bière. En préservant les arômes riches et les saveurs authentiques, ces bières sans alcool permettent de profiter du plaisir de la dégustation sans les effets de l'alcool. Idéales pour toutes les occasions, elles séduisent par leur qualité et leur diversité, mettant en valeur le savoir-faire unique des brasseurs. (bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique).

LE MODÈLE 3 BRASSEURS EST VERTUEUX

La fabrication sur place des bières pression 3 Brasseurs permet d'en réduire nettement l'impact environnemental. Ces bières n'arrivent pas d'une usine par camion, elles n'utilisent pas de bouteilles ou de fûts de transport à produire, nettoyer ou traiter, elles sont simplement brassées et tirées directement depuis les cuves du restaurant. Les émissions carbone liées aux déchets et au transport sont ainsi fortement réduites. Cela représente pour la bière pression 3 Brasseurs un impact environnemental 2,5 fois moins important qu'une bière bouteille vendue en grande surface.

YES WE CAN !

LA CANETTE, LE MEILLEUR CONTENANT POUR LA BIÈRE !
Chez 3 Brasseurs, on y croit tellement que nous développons cette année une gamme plus large « 3 Brasseurs Exploration ». Plus écologique car 100% recyclable, la canette permet sans aucun doute la meilleure conservation des arômes de la bière. Yes !



100% GÉNÉREUX, 100% SIMPLE

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



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

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.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Voir affichage des viandes en restaurant. (3) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. 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.

MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR

LA GAZETTE



WWW.LES3BRASSEURSBRUAY.COM | @ f in

AUTOMNE · HIVER 2024 | NUM. 45

NOUVEAUTÉ SANS ALCOOL, NOS BRASSEURS FONT MOUSSER LEUR CRÉATIVITÉ. ET VOUS ALLEZ AIMER !



LES BIÈRES 3 BRASSEURS "ORIGINE", BRASSÉES SUR PLACE, VOUS FERONS DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE 3 BRASSEURS.

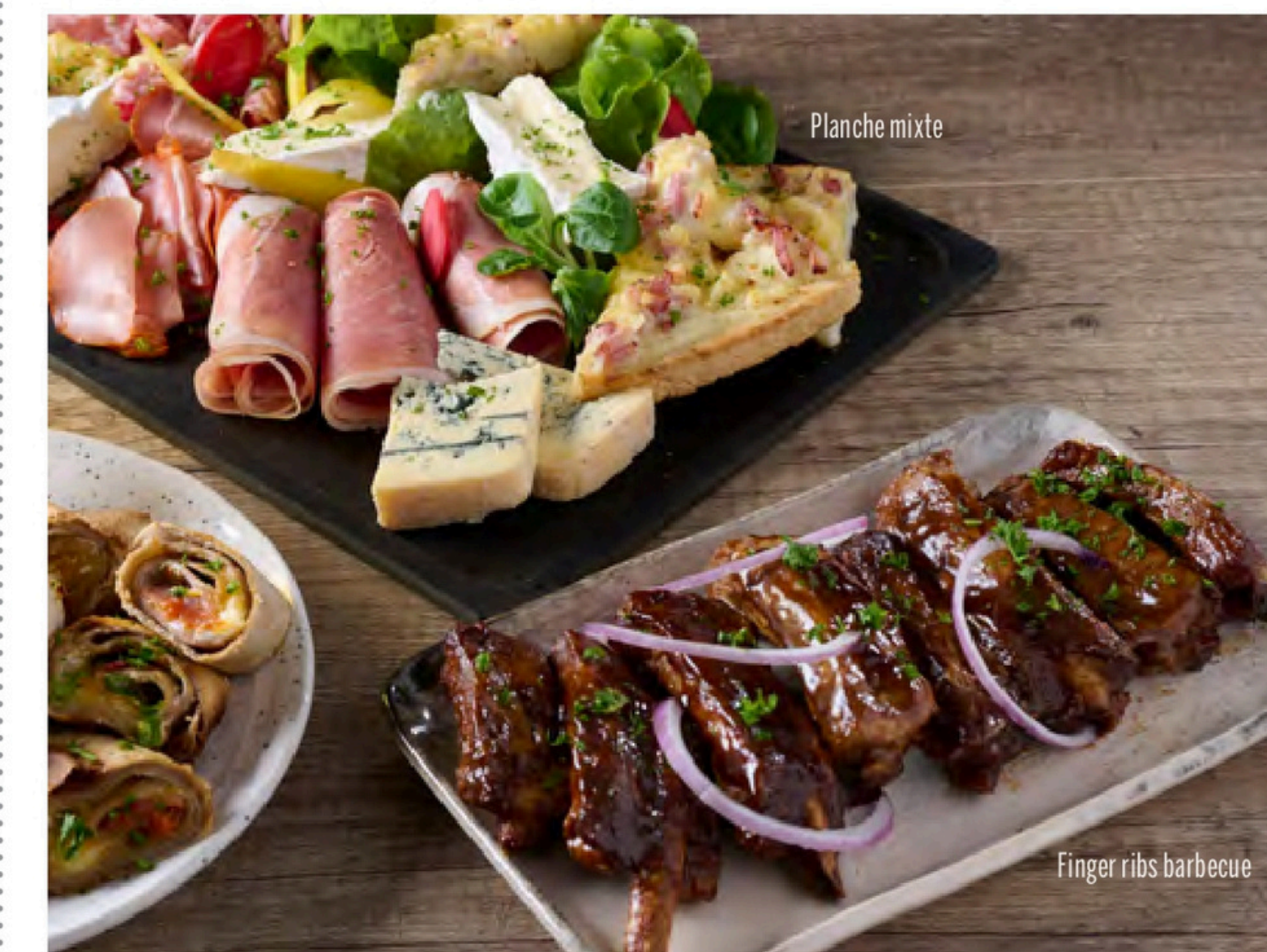
- BLONDE (GOLDEN ALE) IBU 24 ALC 5,2% Désaltérante AU CHOIX EN 25, 33 OU 50 CL !
Subtiles notes de fleurs, brioche et délicate amertume
- AMBREE (AMBER ALE) IBU 26 ALC 6,2% Céréalière AU CHOIX EN 25, 33 OU 50 CL !
Fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette
- TRIPLE IBU 30 ALC 8% Intense AU CHOIX EN 25, 33 OU 50 CL !
Épicée, puissante, chaleureuse.
- IPA (INDIA PALE ALE) IBU 40 ALC 6% Houblonnée AU CHOIX EN 25, 33 OU 50 CL !
Les variétés Simcoe et Talus libèrent des notes tropicales de banane, fruit de la passion, pins maritimes et litchi.
- SESSION FRENCH SESSION IPA 1 IBU 20 I ALC 3,8% Légère et parfumée AU CHOIX EN 25, 33 OU 50 CL !
Le houblon français Elixir révèle des notes d'agrumes (mandarine), de fleurs (géranium, rose) et d'épines de pins des plus rafraîchissantes.



LES BIÈRES 3 BRASSEURS "CRÉATION", BRASSÉES SUR PLACE, INCARNENT NOTRE ESPRIT D'INNOVATION ET DE CRÉATIVITÉ.

- FOSSE 6 IBU 30 ALC 6% Bière locale AU CHOIX EN 25, 33 OU 50 CL !
Hommage à notre histoire. Blonde dorée, douce, notes fruitées
- PINK IBU 14 ALC 4,4% Légère AU CHOIX EN 25, 33 OU 50 CL !
Rosée, goût intense de framboise

APÉRO À PARTAGER



- CORNET DE FRITES 2 à 3 personnes
Sauce au choix.
- CHEESE FRIES 2 à 3 personnes
Sauce cheddar ou sauce maroilles, frites, bacon, oignons frits.
- SAUCISSON SEC 150g 2 à 3 personnes
Saucisson sec entier pur porc.
- PAIN AILLÉ 2 personnes
Tranches de pain grillées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
- PANIER APÉRITIF 2 à 3 personnes
Onion rings à la bière, onion rings épices, croquettes de pommes de terre, camemberts panés, sauce au choix
- POP FRIES HIVERNALES NOUVEAU 2 à 3 personnes
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, lardons.
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM 2 personnes
Servi avec Toasts et sel de Guérande.
- FINGER RIBS BARBECUE NOUVEAU 2 à 3 personnes
- PLANCHE CHARCUTERIE 2 à 3 personnes
Jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes, salade, beurre.
- PLANCHE MIXTE NOUVEAU 3 à 4 personnes
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes, salade, beurre, toasts de Croque Bistro.
- MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS NOUVEAU 3 à 4 personnes
Jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, toasts, salade, Pot'Jevleesch.

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

- Tous nos steaks hachés, tartares et entrecôtes bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.
- Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation Volaille Française.
- Nos haricots verts sont d'origine France garantie.
- Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir de bières 3 Brasseurs. (à l'exception des onion rings)
- Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023.
- Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation Viande de porc Française.
- Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.
- Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

DEPUIS TOUJOURS, ILS REPRÉSENTENT TOUT L'ESPRIT 3 BRASSEURS DANS UNE ASSIETTE : DES RECETTES TRADITIONNELLES PUISÉES DANS NOTRE HISTOIRE GOURMANDE ET GÉNÉREUSE. LA GARANTIE DE SE FAIRE PLAISIR !

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique

CARBONADE FLAMANDE

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices.

S'accorde parfaitement avec l'Ambree ou le Triple

CHAUD LE COULOMMIERS

Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de salame

Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey

PLANCHE DES 3 BRASSEURS

Pot'jevleesh, mini carbonnade des 3B, mini welsh 3B sans œuf, os à moelle, frites.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey

POT'JEVLEESCH

Morceaux de Porc, Veau, Poulet, servis froids, en gelée à la bière

3 Brasseurs et frites

L'ÉCHINE DU BRASSEUR

Echine de porc confite à la bière, au miel et épices.

LES COQUILLETES GRAND-MÈRE

Coquillettes, crème, chiffonnade de jambon à l'os, fromage râpé,

herbes, œuf poché.

PARMENTIER DES 3B

Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail,

chapelure. Servi avec de la salade.

LA LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE

Servi avec frites et sauce tomate.

PLANCHE CHARCUTERIE

Jambon Serrano, jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame

Milano, pickles de carottes, salade, beurre + FRITES

PLANCHE MIXTE

Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers,

bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes, salade, beurre, toasts de Croque Bistro.

+ FRITES

MAXI PLANCHE 3 BRASSEURS

Jambon rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers,

bleu d'Auvergne AOP, Maroilles AOP, toasts, salade, Pot'jevleesh + FRITES



Chaud Le Coulommiers



Flamande

CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS

Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre.

CHOUCROUTE DE LA MER

Chou cuisiné, saumon, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre nantais, citron, persil.

CHOUCROUTE ROYALE

Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre.



Saucisse Purée

PARFAIT AVEC NOTRE BIÈRE BRASSÉE SUR PLACE !



AU CHOIX

Tout nos burgers en double steak et double garniture.

BURGER

SAINTE-CATHERINE

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, crème de cheddar,

sauce barbecue, salade, bacon.

LE TOASTER

Pain toasté, sauce andalouse, steak haché frais façon bouchère, crème de cheddar,

salade, beignets d'oignons à la bière.

CHTI-MI

Bun brioché, aiguillettes de poulet, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP,

salade, confit d'oignons.

LE BLEU

Bun brioché, oignons confits, galette de pomme de terre, steak haché frais façon

bouchère, poitrine fine fumée, fromage bleu, sauce bleu.

COUNTRY

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, raclette, œuf au plat,

oignons, mayonnaise fumée.

LE NEW YORKAIS

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce froide aux poivres d'antan,

oignons, fine tranche de poitrine, salade, crème de Cheddar et œuf poché.

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



Pouti'montagnarde

POUTINE

POUTINE 3 BRASSEURS

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue,

confit d'oignons, cheddar Galloway, Mozzarella.

POUTI'MONTAGNARDE

Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette,

champignons, confit d'oignons.

POUTINE SAUCISSE & BLEU

Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons,

bleu d'Auvergne, confit d'oignons.

POUTINE BURGER

Frites, oignons frits, sauce 3 poivres d'antan, cheddar, mozzarella,

steak haché, salade et pain toasté œuf sur le plat.

POUTI' TARTIQUILLETTE

Façon tartiflette, coquillettes, lardons, oignons, crème, fromage à Tartiflette.

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS

Tranche de pain moutardée, jambon blanc, cheddar Galloway fondu

dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

LE WELSH DU NORD

Pommes de terre Grenailles, jambon blanc, sauce moutarde, cheddar fondu

dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat

WELSHBOURGEOIS

Bun brioché, sauce moutarde, steak haché frais façon bouchère,

confit d'oignons, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, salade.

FLAMMEKUECHE

DELICIEUSES TARTES FLAMBEES, PREPAREES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CREME...

CLASSIQUE

Lardons, oignons.

GRATINÉE

Lardons, emmental râpé, oignons.

SPECIALE 3 BRASSEURS

Champignons, lardons, oignons, emmental râpé.

FAÇON GALETTE

Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons, oignons,

emmental râpé, œuf au plat.

BLEU

Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons, mozzarella, oignons, salade.

FLETWELSH

Lardons, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, moutarde à l'ancienne.

CHÈVRE MIEL

Chèvre, lardons, tomates cerise, oignons, mozzarella, miel, salade.

4 FROMAGES

Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons.

CHTI

Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille.

MONTAGNARDE

Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille.

FLAMANDE

Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, frites, moutarde à l'ancienne, oignons,

cheddar Galloway, sauce barbecue.

GÉNÉREUSE

Champignons, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons.

VIANDE & POISSON

SAUCISSE PURÉE

Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre,

sauce échalotes.

DOUBLE STEAK HACHÉ À CHEVAL (dispo en végété)

Steak haché frais façon bouchère, œuf au plat.

EMINCE DE POULET GRATINÉ AU MAROILLES

Filet de poulet cuit basse température, maroilles, sauce maroilles,

TARTARE DE BŒUF (préparé ou non)

Viande de bœuf crue et ses condiments.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 1€.

BAVETTE (environ 180g)

Sauce à l'échalote.

L'ÉCHINE DU BRASSEUR

Echine de porc confite à la bière, au miel et épices.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1 kilo)

MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

Servi avec frites et sauce tartare.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ

Sauce beurre nantais.



Choucroute Royale

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, pommes de terre vapeur, pâtes, riz, purée, chou cuisiné, haricots verts, salade

SAUCE AU CHOIX : Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, beurre nantais, mayonnaise, crème de cheddar, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.

* Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.