

# LA GAZETTE



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

PRINTEMPS / ÉTÉ 2022 - NUMÉRO 42



## Qui a dit que la taille ne comptait pas ?

Certains pensent que la vie est trop courte pour se contenter de 25cl. D'autres trouvent le plaisir dans la tère gorgée de bière.

Nos bières se déclinent pour toutes les envies !



### LESS OIRÉES L'ANCEMENT RYTHMENT VOS JEUDIS SOIR !



On te voit plus aux sources ?

On ne le dit jamais assez : bloquez votre agenda tous les 1<sup>er</sup> jeudis du mois. On vous invite à un moment émuant : la naissance d'une bière. Notre brasseur vous accueille en maître de cérémonie pour une soirée de dégustation de la bière du mois. C'est gratuit pour les porteurs de carte du Cercle Fidélité. Vous ne l'avez pas ? Demandez-la, ça aussi c'est gratuit !

Amis gourmands, nos chefs vous proposent é sarmaisu à 2 rendez-vous mmanquable : tous les 15 du mois, une nouveauté généreuse et savoureuse à découvrir dans votre 3 Brasseurs !

LES 15 DU MOIS UN NOUVEAU RENDEZ-VOUS GOURMAND

### 35 ANS DE BONS MOMENTS !



Il ya 35 ans, on lançait ce concept de «restaurant - fabrique de bières» à Lille, puis progressivement partout en France, sans savoir à quel point il deviendrait tendance en 2022. Depuis 35 ans, 3 Brasseurs a bien grandi, au point de s'étendre au-delà des frontières nationales, sans pour autant changer ses valeurs : générosité, convivialité, et simplicité. 3 mois après desquels on espère avoir partagé avec vous beaucoup de bons moments 3 Brasseurs. Merci à vous !

## NOS BIÈRES 100% BRASSÉES SUR PLACE SELON LE RESTAURANT OU LA SAISON - DISPONIBLES À EMPORTER -



LA BLONDE  
ALC 5.2%

- GOLDEN ALE -  
Désaltérante ; subtiles notes de fleurs, bricche, pomme, et délicate amertume.



L'AMBRÉE  
ALC 6.2%

- AMBER ALE -  
Généralière ; fines notes de caramel, pain toasté, bricche et noisette.



LA BLANCHE  
ALC 4.7%

- WHEAT ALE -  
Rafraîchissante ; tendresse du blé, notes de citron, banane et girôle.



LA BRUNE  
ALC 4.8%

- BROWN ALE -  
Grillée ; arômes de chocolat, pain toasté, fruits secs et houblon herbacé.



L'IPA  
ALC 6%

- INDIAN PALE ALE -  
Houblonnée ; les houblons Tillus et Klabb 7 amènent des notes d'ananas, de fruit de la passion et de sève de pin.



LA TRIPLE  
ALC 8%

- TRIPLE -  
Puissante et gourmande ; notes maltées, fruits confits et épices.



LA ROUGE  
ALC 4.9%

- FRUIT BEER -  
Une douce friandise aux fruits rouges.



### BIÈRE DU MOIS

- PRODUCTEURS DE BIÈRE -  
Chaque mois nos brasseurs créent une bière éphémère en accord avec un style musical pour rythmer vos bons moments.

### CRÉATIONS DU BRASSEUR

- UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE -  
Conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie-restaurant.

POUR CHAQUE PLAT, L'ACCORD PARFAIT  
DEMANDEZ CONSEIL !

## HAPPY HOUR\* | LAPINTE 50 CL

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

\*Voir conditions et mention légale en restaurant.



# NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE

L'OFFRE BIÈRE PEUT VARIER D'UN RESTAURANT À L'AUTRE. INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR.

- 25CL - - 33CL - - 50CL -

● BLONDE

● AMBRÉE

● BLANCHE

● BRUNE

● IPA

● TRIPLE

● ROUGE

BIÈRE DUMCIS

CRÉATION DU BRASSEUR

## BIÈRES À PARTAGER ENTRE AMIS

Palette de dégustation 4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix

Pitcher 1,5 litre dans la couleur de votre choix

Triton dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table

Mètre de bière 10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix

1 FLAMMEKUCHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE.

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

## À PARTAGER



TOUTES NOS FLAMMEKUCHES SONT DISPONIBLES DÉCoupÉES ET À PARTAGER

- Cornet de frites sauce au choix
- Saucisson sec 150g  
Saucisson sec entier pur porc.
- Pain aillé **N**  
Gratiné au cheddar et à la mozzarella.
- Pain aillé ch'ti **N**  
Concassé de tomates, maroilles, chorizo.
- Pain aillé provençal **N**  
Concassé de tomates, tian de légumes, mozzarella.
- Os à moelle aux senteurs de thym
- Onion rings  
Duo de rondelles d'oignon panées à la bière et épicées.
- Nachos **N**  
Tortilla chips, concassé de tomates, ciboulette, sauce guacamole, sauce cheddar à la bière 3 Brasseurs.
- Panier estival **N**  
Bâtonnets de courgette et de carotte, sauce curry-oignon, tomates cerises, billes de mozzarella, duo de madeleines au pesto et aux fromages.
- Panier apéritif **N**  
Rondelles d'oignon panées à la bière, rondelles d'oignon panées épicées, tempura de légumes, bouchées croustillantes à la tomate et à la mozzarella, sauce au choix.
- Trio de bouchées au fromage **N**  
Bâtonnets de mozzarella, bouchées croustillantes au camembert, bouchées croustillantes à la tomate et à la mozzarella.
- Wings sauce barbecue **N**
- Planche de charcuterie **N**  
Jambon Serrano, saucisson sec, jambon rôti aux herbes, coppa, gaufrettes au maroilles, pickles d'oignons rouges, salade romaine.
- Panier mixte **N**  
Jambon Serrano, camembert au lait cru, maroilles, saucisson sec, jambon rôti aux herbes, coppa, pickles d'oignons rouges, salade romaine.
- Trio de tartiflamm **N**  
Généreuse, caesar et chèvre.

## QUEL PLAT AVEC MABIÈRE ?

Pour chaque plat, notre brasseur vous suggère le type de bière qui s'accorde le mieux

● BLONDE / ● AMBRÉE / ● BLANCHE / ● BRUNE

● IPA / ● IP ALETTE DE DÉGUSTATION

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

## SALADE



- Chèvre chaud **N**  
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, chèvre émietté, poitrine fine fumée, tomates cerises, pickles d'oignons rouges.
- Caesar au poulet **N**  
Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, noix de parmesan, ciboulette.
- Chef **N**  
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, smashed potatoes, pain aillé gratiné au cheddar et à la mozzarella, poitrine fine fumée, œuf au plat, persil, tomates cerises, pickles d'oignons rouges.
- «Un ch'Nord» **N**  
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, pavé au maroilles, fit, smashed potatoes, chorizo, gaufrettes au maroilles, tomates cerises, pickles d'oignons rouges.
- Bardeuse Nacompagnée au droit de :  
Coleslaw curry, salade romaine, mélange de lentilles corail et épeautre, avocat, dés de mangue, pointes d'asperge verte, pickles d'oignons rouges, ciboulette, sauce sésame.

Falafel Gravlax de bœuf Tartare de saumon



SALADE ET FLAMMEKUCHE: LE DUO GANANT

- Duo Caesar **N**
- Duo Chef/Généreuse **N**
- Duo Canard/Chèvre **N**

## VIANDE & POISSON\*

- Supplément os à moelle servi avec votre pièce de viande
- Steak haché à cheval (environ 125g) **N**  
Steak haché de bœuf frais,ignon bûchère, anifit d'oignons rouges, persil son œuf au plat.
- Véritable fish & chips et sa sauce tartare **N**  
Servi avec des frites.
- Pavé de bœuf mariné aux 3 poivres (environ 220g)
- Véritable andouillette de Troyes 5A  
(Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre: supplément 1€).
- Bavette sauce à l'échalote (environ 200g)
- Ribs de porc (environ 500g)
- Entrecôte (environ 350g)

Accompagnement au choix: frites, smashed potatoes, tian de légumes (poivron, courgette, tomate, aubergine, oignon rouge, ail), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné au Riesling, haricots verts, riz. Sauce au choix: tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, marinade, mayonnaise, sauce à l'échalote, sauce cheddar à la bière 3 Brasseurs, sauce curry-oignon, sauce sésame.



## FLAMMEKUECHE



DE DÉLICIEUSES TARTES FLAMMÉES, PRÉPARÉES SUR PLACE, CARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME...

- **Classique**  
Oignons, lardons.
- **Classique**  
Oignons, lardons, emmental râpé.
- **Spéciale 3 Brasseurs**  
Oignons, champignons, lardons, emmental râpé.
- **Chèvre miel** NOUVELLE RECETTE  
Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, miel, tomates cerises, roquette.
- **4 Fromages** NOUVELLE RECETTE  
Oignons, mozzarella, chèvre, cheddar, maroilles, persil.
- **Primeur** (N)  
Tian de légumes, smashed potatoes, pointes d'asperge verte, pickles d'oignons rouges, huile d'olive-basilic, sel de Guérande.
- **Classique**  
Oignons, champignons, lardons, chorizo doux, cheddar Galloway, œuf au plat.
- **Sombbrero** (N)  
Oignons rouges, tortilla chips, mozzarella, chorizo, concassé de tomates, sauce cheddar à la bière 3 Brasseurs, sauce guacamole, ciboulette.
- **Sid** (N)  
Oignons rouges, coppa, mozzarella, tian de légumes, roquette, huile d'olive-basilic.
- **Laraquach' ti** (N)  
Oignons, effiloché de poulet, sauce curry-oignon, mozzarella, frites, oignons frits, persil.

## HAMBOURGEOIS



- **Sainte-Gatherine**  
Bun brioché, steak haché frais façon louchère au t sel au vte re goût, cheddar, sauce barbecue, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
- **Classique**  
Bun brioché, steak haché frais façon louchère au t sel au vte re goût, maroilles, sauce maroilles, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
- **Mariachi** (N)  
Bun brioché, effiloché de poulet à la bière 3 Brasseurs, dés de mangue, roquette, guacamole, sauce curry-oignon, confit d'oignons rouges.
- **Royal** (N)  
Bun brioché, haché 100% végétal, confit d'oignons rouges, tian de légumes, smashed potatoes, roquette, billes de mozzarella, huile d'olive-basilic.
- **Country**  
Galette de pomme de terre, steak haché frais façon louchère au t sel au vte re goût, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
- **Béret** (N)  
Bun brioché, magret de canard fumé, effiloché de canard confit, chèvre, roquette, confit d'oignons rouges, persil, sauce sésame.

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

**ACCRO**  
LE VÉGÉTAL QUI ENVOIE DU GOÛT

## INCONTOURNABLE

- Os à moelle aux senteurs de thym
- **Rôt j'vèlèsch** NOUVELLE RECETTE  
Morceaux de porc, veau, poulet, servis froids en gelée à la bière 3 Brasseurs.
- **Carbonade flamande**  
Mignon de pièces de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices.
- **Assiette gourmande**  
Un assortiment de nos spécialités à la bière 3 Brasseurs : mini carbonade, minipot j'vèlèsch, mini welsh et son os à moelle.
- **Jarret de porc XXL à la bière 3 Brasseurs** (environ 1 kilo)  
Jarret de porc mignon à la bière 3 Brasseurs.

## WELSH

- **Welsh 3 Brasseurs**  
Tranche de pain rustique, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
- **Welsh so...cisse**  
Tranche de pain rustique, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
- **Welshbourgeois**  
Bun brioché, steak haché frais façon louchère au t sel au vte re goût, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.

## POUTINE



- **Tian'tine** (N)  
Frites, concassé de tomates, tian de légumes, huile d'olive-basilic, billes de mozzarella, confit d'oignons rouges.
- **Poutine 3 Brasseurs**  
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, cheddar Galloway, mozzarella, confit d'oignons rouges, persil, sauce barbecue.
- **Classique-chorizo** LE RETOUR  
Frites, maroilles, chorizo, sauce au maroilles, confit d'oignons rouges, persil.
- **Arriba** (N)  
Frites, effiloché de poulet à la bière 3 Brasseurs, dés de mangue, sauce curry-oignon, tortilla chips, sauce guacamole, confit d'oignons rouges.

## TARTARE & CARPACCIO



- **Tartare de bœuf frais au couteau préparé** (environ 170g)
- **Carpaccio de bœuf fumé** (environ 140g) (N)  
Servi avec de la roquette, copeaux de parmesan, pickles d'oignons rouges, huile d'olive-basilic, citron jaune.
- **Tartare de saumon citron et aneth** (N)  
Crème, huile d'olive-basilic, sauce guacamole, roquette, pickles d'oignons rouges. Servi sur un pancake.

## CHOUCROUTE

- **Choucroute 3 Brasseurs**  
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.
- **Choucroute royale**  
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack, jambonneau, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.

LÉGENDE : (N) NOUVEAU (V) VÉGÉTARIEN (V) VÉGÉTAL EN



# DESSERT



Café ou thé gourmand

Bistouille gourmande

Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini douceurs.

● Fromage blanc à votre goût

Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fraise.

● Mousse gourmande au chocolat

Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat, crème fouettée, sauce au chocolat.

● Crème brûlée

● Méga île flottante LE RESTAURANT

● Brioche façon pain perdu et glace vanille

● Flammekuechette pomme glacée

Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. (Flambée devant vous au Calvados : supplément 1€).

● Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®

Crème pâtissière légère, banane émincée, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.

● Merveilleux 3 Brasseurs

Spécialité du Nord de la France composée de meringue, crème fouettée et brisures de spéculoos.

● Gaufre gourmande N

Gaufre bruxelloise, sabayon, fraises fraîches, dés de mangue, Chamallows®, coulis de fraise, sauce caramel beurre salé.

● Bûche de Noël

Mixi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.

● Baba aux fraises N

Baba, mousse au chocolat blanc & spéculoos, fraises fraîches, coulis de fraise.

(Rhum ou fleur de bière : supplément 1€).

## GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (SERVIET IÈDE)

● Sucre, cassonade ou crème fouettée

● Glace vanille ou crème fouettée

Au choix : sauce chocolat, Nutella®, pâte de spéculoos Lotus®, caramel beurre salé ou coulis de fraise.

## C O U P E G L A C É E

Glace ou sorbet

Fabrication artisanale

1 boule

2 boules

3 boules

Glace : vanille, chocolat, café, spéculoos,

caramel beurre salé.

Sorbet : citron, fraise, mangue.

Café ou chocolat liégeois

Dame blanche

Sauce chocolat ou Nutella®.

Coupe gourmande N

Glaces chocolat et caramel beurre salé, copeaux de chocolat, amandes caramélisées, brownie, sauces chocolat et caramel beurre salé, crème fouettée.

Coupe bistro N

Sorbet fraise, glace spéculoos, mousse chocolat blanc & spéculoos, coulis de fraise, crème fouettée, fraises fraîches, gaufre liégeoise.

Tutti frutti N

Sabayon, sorbets mangue et fraise, dés de mangue, fraises fraîches, amandes caramélisées, sauce caramel beurre salé, Chamallows®.



## DÉCOUVREZ LES SUGGESTIONS CRÉÉES PAR LE CHEF

CONSULTEZ NOS ARDOISES

## OFFRES DU MIDI SEMAINE

UNIQUEMENT DU VENDREDI AU MARDI  
(HORS JOURS FÉRIÉS)

### PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

### FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flammekuechette de la semaine

Fromage blanc & café ou dessert du jour & café ou café gourmand

Bière 25 cl au choix ou soft\* ou eau 50 cl

## CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekuechette au choix  
ou steak haché à cheval  
ou salade de chèvre chaud

Flammekuechette pomme glacée  
ou flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®  
ou mousse gourmande au chocolat  
ou gâteau légal ottante  
ou gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée ou chocolat

Bière 25 cl au choix ou soft\* ou eau 50 cl



## MENU ENFANTS

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)  
N'hésitez pas à le demander  
à votre serveur

