

MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR



CRONENBOURG - ÉDITION ÉTÉ 2022

LA GAZETTE

**BRASSÉE
SUR PLACE**

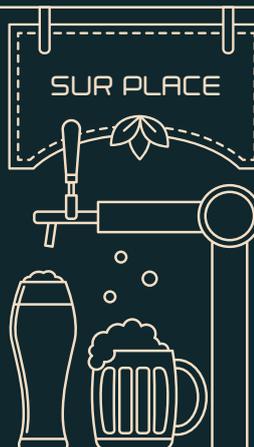
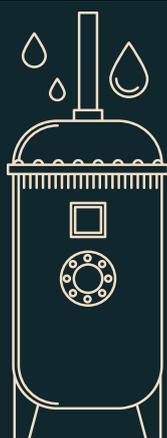
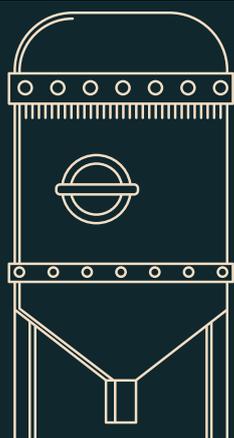
LE CHEMIN LE PLUS COURT POUR ACCÉDER À LA BIÈRE...

Votre bière est directement tirée depuis le tank de garde où la bière s'est affinée. Brassée sur place, avec des matières premières de qualité (des malts d'orge de France et de Belgique, les meilleures variétés de houblons, notre propre souche de levure) pour vous faire vivre une expérience bière unique.

PROLONGEZ-LA CHEZ VOUS :
NOS BIÈRES SONT AUSSI À EMPORTER !

TOUS LES JOURS
DE 16H À 19H30

**HAPPY
HOUR**
LA PINTÉ 5€



INCONTOURNABLE

Poutine du moment **N**  13,90€

Welsh 3 Brasseurs 15,90€

Tranche de pain, jambon, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat

Welshbourgeois Simple 16,90€ | Double 19,90€

Bun, steak haché frais  façon bouchère cuit selon votre goût, moutarde, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs

Bibelskäss **N**  16,00€

Lardons, oignons, persil, pommes de terre sautées

Choucroute 3 Brasseurs 24,00€

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

HAMBOURGEOIS

Tous nos steaks hachés frais peuvent être remplacés par un Haché 100% Végétal

Hambourgeois Sainte-Catherine Simple 14,90€ | Double 17,90€

Bun, steak haché frais  façon bouchère cuit selon votre goût, sauce cheddar Galloway à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, salade iceberg, confit d'oignons rouges

Burger du moment Simple 14,90€ | Double 17,90€

Burger alsacien Simple 16,90€ | Double 19,90€

Bun, steak haché frais  façon bouchère cuit selon votre goût, galette de pomme de terre, poitrine fine fumée, munster, sauce munster, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

SALADE

Chèvre chaud 12,90€

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'oignon rouge

Caesar au poulet 14,90€

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'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette

Chef 14,90€

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'oignon rouge

Oeufs frits coulants & tartare de tomate **N**  16,90€

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain, tartare de tomate & oeufs frits coulants

Accompagnement : frites, smashed potatoes, salade, riz aux légumes, choucroute, spätzles au beurre

Sauce : tartare, barbecue, mayonnaise, poivre à la bière 3 Brasseurs, sauce cheddar Galloway à la bière 3 Brasseurs

Accompagnement supplémentaire : 2€ - Pot de sauce supplémentaire : 0,50€

VIANDE & POISSON

Tartare de bœuf frais  au couteau préparé (environ 170 g) 15,50€

Pièce du boucher 19,90€

Poisson du moment 22,90€

FLAMMEKUECHE

Demandez-les découpées si vous désirez les partager

Classique 6,90€

Oignons, lardons

Gratinée 7,90€

Oignons, lardons, fromage râpé

Spéciale 3 Brasseurs 9,90€

Oignons, champignons, lardons, emmental râpé

4 Fromages  **NOUVELLE RECETTE** 10,90€

Oignons, mozzarella, chèvre, cheddar, Maroilles  persil

Flam du moment 11,90€

DESSERT

Glace artisanale au choix ... 1 boule 2,00€ | 2 boules 3,50€ | 3 boules 4,20€

Parfums de glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, chocolat blanc, spéculoos
Sorbet : citron, fraise

Gaufre liégeoise sauce chocolat et glace vanille 5,50€

Cookie moelleux aux 2 chocolats et glace chocolat blanc 5,50€

Cookie préparé avec la drêche issue de la fabrication de notre bière

Crème brûlée 5,50€

Brioche façon pain perdu et glace vanille 5,50€

Dessert du moment 6,00€

Selon l'inspiration du chef

Dame blanche 6,00€

Glace vanille, crème fouettée, sauce et copeaux de chocolat

Café ou chocolat liégeois 6,00€

Cheesecake spéculoos fraise **N** 6,50€

Gourmand 3 Brasseurs 7,90€

Café, thé ou bière 12,5 cl au choix et ses mini douceurs

Formule p'tit brasseur

Steak haché 125 gr frais ou petit fish & chips maison
ou aiguillettes de poulet croustillantes
+ Glace 2 boules ou 1/2 gaufre Liégeoise ou 1/2 brioche + Soft au choix ⁽¹⁾

6,90€
Pour les moins de 10 ans

NOS BIÈRES FABRIQUÉES SUR PLACE

LA BLONDE FERMENTATION HAUTE ALC. 5,2% VOL.	L'AMBREE FERMENTATION HAUTE ALC. 6,2% VOL.	LA ROUGE FERMENTATION HAUTE ALC. 4,9% VOL.	L'IPA FERMENTATION HAUTE ALC. 6% VOL.	BIÈRE DU MOIS FERMENTATION HAUTE ALC. 6,5% VOL.	CRÉATIONS DU BRASSEUR FERMENTATION HAUTE ALC. 6,9% VOL.
- Golden Ale - Désaltérante : subtiles notes de fleurs, brioche, pomme et délicate amertume. Houblon 🍷🍷🍷🍷	- Amber ale - Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette. Houblon 🍷🍷🍷🍷	- Fruit Beer - Une douce friandise aux fruits rouges. Houblon 🍷🍷🍷🍷	- India pale ale - Houblonnée : les houblons Talus et Idaho 7 amènent des notes d'ananas, de fruit de la passion et de sève de pin. Houblon 🍷🍷🍷🍷	Producteurs de bière Chaque mois, nos brasseurs créent une bière éphémère en accord avec un style musical pour rythmer vos bons moments.	Une bière éphémère Conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie-restaurant.
3,80€ 25 cl 4,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl	3,80€ 25 cl 4,60€ 33 cl 6,10€ 50 cl	4,20€ 25 cl 5,20€ 33 cl 6,50€ 50 cl	4,20€ 25 cl 5,20€ 33 cl 6,50€ 50 cl	4,20€ 25 cl 5,20€ 33 cl 6,50€ 50 cl	4,50€ 25 cl 5,60€ 33 cl 6,90€ 50 cl

BIÈRES À PARTAGER ENTRE AMIS

Palette de dégustation	6,90€
4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix	
Pitcher	16,90€
1,5 litre dans la couleur de votre choix	
Triton	3 litres 31,00€ 5 litres 45,00€
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

GROWLER 1 LITRE

Achat du growler (+ bière au choix)	10,00€
Remplissage (bière au choix)	5,00€

AU BOUT DES DOIGTS

Duo Bretzel N 🍷	5,00€
Bretzel gratiné, bretzel gros sel	
Assiette de frites 🍷 sauce au choix	3,90€
Paire de knacks d'Alsace, pain & moutarde N 🍷	5,50€
Concassé de tomates, Maroilles 🍷, chorizo	
Bun aillé 🍷	6,90€
Gratiné au cheddar et à la mozzarella	
Apéro du moment consultez nos ardoises	7,50€
Planche charcuterie N	13,90€
Planche mixte	18,00€
Jambon Serrano, Maroilles 🍷, fromage de brebis Petit Agour, saucisson sec, jambon rôti aux herbes, coppa, pickles d'oignon rouge, salade, bun aillé	



SUR LE POUCE

Hot Dog N 🍷	9,90€
sauce Munster, choucroute, jambon braisé	
Club sandwich Caesar N	Petit 8,00€ Grand 15,00€

COCKTAIL & MOCKTAIL*

Mojito 17 cl.	8,50€
Gin tonic ou gin tonic rosé 16 cl.	8,50€
Moscow mule N 21 cl.	8,50€
Margarita 9 cl.	8,50€
Spritz 12 cl.	8,50€
Cocktail du moment	9,00€
Mojito XXL 50 cl.	14,00€
Virgin mojito (sans alcool)	7,00€
Tutti frutti (sans alcool)	7,00€

EAU & SOFT

Pepsi Cola 33 cl.	3,90€
Pepsi Cola max sans sucre 33 cl.	3,90€
Orangina jaune 25 cl.	3,90€
Lipton Ice Tea 25 cl.	3,90€
Oasis Tropical 25 cl.	3,90€
Schweppes agrumes 25 cl.	3,90€
seven up 33 cl.	3,90€
Jus de fruit Pampryl 25 cl.	3,30€
Tomate (pur jus), orange, pomme (à base de jus concentré), abricot, ananas (nectar).	
Diabolo (sirop + limonade) 25 cl.	3,60€
Perrier 33 cl.	3,40€
Carola bleue ou rouge 50 cl.	3,40€
Vittel sirop 25 cl.	3,20€
Ananas, citron, cassis, fraise, grenadine, menthe, pêche, banane	
Supplément Sirop (sans colorant artificiel)	0,80€

BOISSON CHAUDE

Café, décaféiné Sati BIO	2,20€
Thé, infusion	3,00€
Cappuccino	3,50€
Boisson chocolatée, grand café ou grand décaféiné	3,70€
Irish coffee	8,50€
Whisky ou fleur de bière au choix	
Supplément lait	0,50€

SHOOTER

Tequila José Cuervo Reposado 2 cl.	4,00€
Gin Bombay Sapphire 2 cl.	4,00€
Vodka Absolut 2 cl.	4,00€
Mètre de shooters	35,00€

APÉRITIF & DIGESTIF

N'hésitez pas à demander la carte Alcool Prestige

Panaché	33 cl 5,00€ 50 cl 7,00€
Monaco	33 cl 5,00€ 50 cl 7,00€
Picon® bière	33 cl 5,60€ 50 cl 8,00€
Ricard 2 cl.	3,40€
Martini Bianco ou Rosso 4 cl.	3,40€
Kir vin blanc 12 cl.	3,50€
cassis, mûre, pêche, framboise	
Picon® vin blanc 12 cl.	4,30€
Irish whiskey Jameson 4 cl.	6,00€
Jack Daniel's 4 cl.	7,00€
Whisky Cardhu 12 ans 4 cl.	11,00€
Whisky Nikka 4 cl.	11,00€
Whisky Lagavulin 16 ans 4 cl.	11,00€
Fleur de bière 4 cl.	6,00€
Eau-de-vie de poire 4 cl.	6,00€
Piperment Get 27 4 cl.	6,00€
Baileys 4 cl.	6,00€
Genièvre de Houille 4 cl.	6,00€
Rhum Havana 3 ans 4 cl.	6,50€
Rhum Diplomatico Res. excl. 4 cl.	9,00€
Tequila José Cuervo Reposado 4 cl.	7,50€
Gin Bombay Sapphire 4 cl.	9,00€
Vodka Absolut 4 cl.	9,00€
Calvados 4 cl.	7,50€
Cointreau 4 cl.	7,50€
Cognac Otard VS 4 cl.	9,00€

VIN & CHAMPAGNE

PICHET : ROUGE, ROSÉ OU BLANC

La Belle Pierre - Vin de Pays du Gard (IGP) ... 12 cl 3,20€ | 25 cl 4,50€ | 46 cl 7,40€

ROUGE

Bordeaux - Dourthe n°1, AOP	12 cl 3,70€ 75 cl 19,50€
Côte du Rhône - Les Beaux Gosses, AOC	75 cl 19,00€
Brouilly - Château de Pierreux, AOP	12 cl 4,60€ 75 cl 22,90€
Lussac Saint-Émilion - Château de la Grenière, AOC	75 cl 26,00€

BLANC

Chardonnay - Arrogant Frog, IGP	12 cl 4,20€ 75 cl 19,00€
Moelleux Côte de Gascogne - Villa Dria, IGP	12 cl 4,40€ 75 cl 20,00€
Alsace Riesling - Dopf et Irion, AOP	75 cl 21,90€

ROSÉ

Rosé - IGP vin du Gard - La nuit tous les chats sont gris, IGP	75 cl 18,90€
Côte de Provence élégance - Capdevielle et Ginter, AOP ..	12 cl 4,40€ 75 cl 20,90€

VIN PÉTILLANT ET CHAMPAGNE

Prosecco DOC - Blanc Extra Dry, Antica Vigna	12 cl 5,00€ 75 cl 26,00€
Champagne Brut - Canard-Duchêne Brut Cuvée Léonie ..	12 cl 8,00€ 75 cl 44,00€