

MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H À 19H LA PINTÉ 5€⁽¹⁾

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

CONSULTEZ NOS ARDOISES

+1€
LA BIÈRE 25CL
AU CHOIX⁽³⁾

12€90

SPÉCIAL DÉJEUNER

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine

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

Bière 25 cl au choix⁽³⁾ ou soft au verre⁽²⁾ ou eau 25 cl

15€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine ou flam généreuse
ou welsh 3 Brasseurs ou salade caesar

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

Bière 25 cl au choix⁽³⁾ ou soft au verre⁽²⁾ ou eau 25 cl

20€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT
TOUS LES
MARDIS SOIR⁽⁴⁾

8€90

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.



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



Waffle Burger avec des aiguillettes de poulet. Un burger innovant utilisant du poulet, une viande blanche, pour une empreinte écologique réduite.



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 !

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.



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).

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 !



LA BIÈRE S'EMPORTE...
Retrouvez dans la boutique de votre restaurant 3 Brasseurs toute notre gamme de bières à emporter chez vous !

... ET S'OFFRE !
Offrir de la bière est forcément une bonne idée ! C'est pourquoi nous vous proposons ici plusieurs formats de packs cadeaux, jolis et pratiques.



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 !



MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR

LA GAZETTE



ÉDITION COQUELLES - BOULOGNE SUR MER

AUTOMNE · HIVER 2024 | NUM. 47

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

NOUVEAUTÉS SANS ALCOOL, GAMMES ÉLARGIES
NOS BRASSEUSES ET BRASSEURS FONT MOUSSER LEUR CRÉATIVITÉ.
ET VOUS ALLEZ AIMER !



3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

BLONDE

BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
25 CL 4,10€ 33 CL 4,90€ 50 CL 6,50€

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 CL 4,10€ 33 CL 4,90€ 50 CL 6,50€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

RED SOUR

BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 19 | ALC 4,9%
25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

TRIPLE COQUELLES

TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%
25 CL 4,20€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€



3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉHIER LA CRÉATIVITÉ DE LA BRASSEUSE OU DU BRASSEUR.

BIÈRE DU MOIS

UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 CL 4,60€ 33 CL 5,50€ 50 CL 7,30€

EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^e !



DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES GAMMES DE BIÈRES ET TOUTES LES NOUVEAUTÉS DANS LA GAZETTE DES BIÈRES !



3 BRASSEURS EXPLORATION, POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES. UNIQUEMENT À EMPORTER.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE

PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 6,10€

SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 6,10€

ODYSSÉE

SESSION PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 6,10€

Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

FLORA

DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
CANETTE 33 CL 6,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

MAFIORZO

RYE AMBER ALE À LA FEVE TONKA | IBU 24 | ALC 5,5%
CANETTE 33 CL 6,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

RED SOUR

FRUIT BEER | IBU 9 | ALC 4,9%
CANETTE 33 CL 6,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

LADY HIGHLAND

SCOTCH ALE WEE HEAVY | IBU 20 | ALC 8,2%
CANETTE 33 CL 6,10€

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France

APÉRO À PARTAGER



SAUCISSON SEC 150g 2 à 3 personnes **6,90€**
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PAIN AILLÉ 2 personnes **6,90€**
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS 2 à 3 personnes **6,90€**
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

POP FRIES HIVERNALES 2 à 3 personnes **7,90€**
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, oignons frits, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Mafiorzo.

RILLETTES DE SAUMON 2 personnes **7,90€**
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM 2 personnes **8,50€**
Servi avec toasts, sel de Guérande, thym.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

FINGER RIBS BARBECUE 2 à 3 personnes **10,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mafiorzo.

PLANCHE DE TERRINES 2 à 3 personnes **10,90€**
Pâté de campagne, pâté de foie, rilette de porc, pickles de carottes de couleurs, cornichons, toasts, salade.

S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PANIER APÉRITIF **12,90€**
Onion rings à la bière, onion rings épicés, donuts de mozzarella, croquettes de pommes de terre, sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE CHARCUTERIE 2 personnes **14,90€**
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE MIXTE 3 à 4 personnes **18,50€**
Jambon Serrano, mousse de foie, terrine de campagne, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes de couleurs, salade, mâche, beurre.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssee.

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 des 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.

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H À 19H LA PINTÉ 5€⁽¹⁾

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) Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Cherry 33 cl, diablo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. 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 : nomadz. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

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 8,50€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique</i>	
CARBONADE FLAMANDE 16,90€ Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple</i>	
BLANQUETTE DE VEAU ET SES PETITS LÉGUMES 17,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey</i>	
CHAUD LE COULOMMIERS 17,90€ Demi couloumiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey</i>	
JOUE DE PORC SAUCE À LA BIÈRE DES 3 BRASSEURS 18,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	
RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) 19,50€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland</i>	
ASSIETTE GOURMANDE 19,90€ Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet Maroilles, croque-veggie. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) 20,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland</i>	



BURGER

L'ensemble de nos burgers sont disponibles sur demande
EN VERSION DOUBLE STEAK +3€

SAINTE-CATHERINE végété 15,50€ simple 15,50€ Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CHTI-MI végété 15,90€ simple 15,90€ Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
POULET CAJUN 16,90€ Bun brioché, escalope de poulet aux épices, guacamole, sauce barbecue, salade iceberg, frites de patate douce au sirop d'érables. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	
BRASSEUR BURGER 16,90€ Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Galloway, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.</i>	
COUNTRY végété 17,90€ simple 17,90€ Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Lady Highland.</i>	

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée.
Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.

SALADE & CROQUE

CHÈVRE CHAUD 15,50€ Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de carottes de couleurs. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
CHEF 15,50€ Mélange de salade et de mâche assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain gratinée au cheddar Galloway et à la mozzarella, pickles de carottes de couleurs, lardons, pommes de terre grenaille, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CROQUE VEGGIE 14,90€ Pain bruschetta, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	
CROQUE MAROILLES 16,90€ Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
CAESAR végété 15,50€ poulet 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 carottes de couleurs, tuile de parmesan, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.</i>	

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



POUTINE

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, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
POUTI'CLETTE 15,90€ Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
SAUMON 15,90€ Frites, rillettes de saumon, sauce tartare, mozzarella, confit d'oignons rouges, citron, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
SAUCISSE & BLEU 15,90€ Frites, saucisse fumée, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, cheddar Galloway, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FAÇON BURGER 17,90€ Frites sauce aux poivres, confit d'oignons rouges, surmonte d'un burger (steak hache, salade, tomate et buns). <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS 16,90€ Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
WELSH MAROILLES 16,90€ Tranche de pain, jambon blanc maroilles fondu a la bière des 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
DUO DE WELSHS 21,50€ Assortiments en petits formats de nos deux welsh (maroilles et cheddar). <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
WELSHBOURGEOIS simple 18,90€ double 21,90€ Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey.</i>	

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée.

GRATIN

GRATIN DES ALPAGES 12,90€ Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
GRATIN AUVERGNAT 12,90€ Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, confit d'oignons, mozzarella, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey.</i>	
PARMENTIER DU CHTI 14,90€ Effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, chapelure. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	



FLAMMEKUECHE

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

CLASSIQUE 7,90€ Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	4 FROMAGES 12,90€ Mozzarella, chèvre, couloumiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Maximus.</i>
GRATINÉE 9,90€ Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	CH'TI 12,90€ Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 10,90€ Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	MONTAGNARDE 13,50€ Saucisse fumée, oignons, champignons de Paris, raclette, pommes de terre grenaille, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
IRLANDAISE 11,90€ Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	SAUMON 13,90€ Rillettes de saumon, oignons, épinards, mozzarella, mâche, crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), citron, pickles de carottes de couleurs. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>
CHÈVRE MIEL 11,90€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	GÉNÉREUSE 13,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>
BLEU 11,90€ Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la MaJorzo.</i>	FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef 11,90€ <i>S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez vous !</i>
VEGGIE 12,50€ Crème de houmous (pois chiche, patate douce, curry), pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris, persil, ail, pickles de carottes de couleurs, chèvre, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	



VIANDE

SAUCISSE PURÉE 11,90€ Saucisse de porc à la bière 3 Brasseurs, purée de pommes de terre, ail, persil, sauce échalotes. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
STEAK HACHÉ À CHEVAL 12,90€ Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 15,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
FILET DE POULET AU MAROILLES 15,90€ Filet de poulet, sauce au Maroilles AOP persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la MaJorzo.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 17,90€ Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey.</i>	
BAVETTE ET SA SAUCE ÉCHALOTTES (environ 180g) 17,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey.</i>	
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) 26,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée.



CHOUCROUTE

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS 16,50€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
CHOUCROUTE DE LA MER 18,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
CHOUCROUTE ROYALE 21,90€ Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jambonneau à la bière 3 Brasseurs, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	



POISSON

FISH & CHIPS DE CABILLAUD 15,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	
MOULES MARINIÈRES Servi avec frites 15,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
MOULES SAUCE MAROILLES Servi avec frites 15,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Lady Highland.</i>	
MOULES AU BLEU Servi avec frites 15,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey.</i>	
MOULES LIÉGEOISES Servi avec frites 16,20€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	

DESSERT

+1€
LA BIÈRE EST À CHÔIR*

GOURMAND 3 BRASSEURS 7,90€ Café, thé ou bière 12 cl 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 Jameson whisky, café expresso, crème chantilly 7,90€	
CH'TI COFFEE fleur de bière, café expresso, crème chantilly 7,90€	
BAILEYS COFFEE Baileys, café expresso, crème chantilly 7,90€	
CAFÉ NORMAND Calvados, café expresso, crème chantilly 7,90€	
TENNESSEE COFFEE Jack Daniel, café expresso, crème chantilly 7,90€	
FRENCH COFFEE Cognac, café expresso, crème chantilly 7,90€	
CARRIBEAN COFFEE Rhum ambré, café expresso, crème chantilly 7,90€	

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 la Blonde.</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la MaJorzo.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 5,90€ Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la MaJorzo.</i>	

MÉGA ÎLE FLOTTANTE 5,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
MERVEILLEUX AU CHOCOLAT 6,50€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Mystique.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT 6,50€ OU NUTELLA® Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POIRE 6,50€ Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille, flambée devant vous : supplément 1€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	

FLAMMEKUECHETTE POMME 6,50€ Crème pâtissière légère, pommes, sucre, glace vanille, flambée devant vous : supplément 1€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
BRICHOE FAÇON PAIN PERDU 6,50€ Servi avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	
GAUFRE POIRE AMANDINE 7,90€ Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssey.</i>	
GAUFRE CHOCO'PEANUT 8,50€ Demi gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Sous-bois.</i>	

GAUFRE LIÉGEOISE OU CRÊPE (servez tiède)	
SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE 5,00€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple ou la MaJorzo.</i>	
TOPPING SUPPLÉMENTAIRE 1,00€ Au choix : sauce chocolat, Nutella®, pâte de spéculoos Lotus®, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou glace vanille	

COUPE GLACÉE Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET 1 boule 2,10€ 2 boules 4,20€ 3 boules 6,30€ Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat, fleur de lait, menthe-chocolat. Sorbet: citron vert, fraise, poire, cerise, barbabapa, framboise.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 5,90€	
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella® 5,90€	
COUPE WILLIAMS 6,90€ 2 boules sorbet poire ,sauce chocolat Crème Chantilly et 2cl de Golden Eight (Poire Williams caramélisée au beurre salé 25°)	
COUPE LADIES 6,90€ 2 boules de sorbet framboise, crème Chantilly, coulis de fruits rouge et 2cl d'eau de vie a la framboise.	
AFTER EIGHT 6,90€ 2 boules de menthe-chocolat, Crème Chantilly, sauce chocolat accompagnée de 2cl de Get 27.	
COUPE BANOFFEE 7,50€ Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	
COUPE POIRE BELLE HÉLÈNE 8,50€ Poire cuite entière, 2 boules de glaces vanille 1 boule de glace chocolat, sauce chocolat et crème Chantilly.	
BIG'FITEROLE 8,90€ Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, poêlée de légumes (pommes de terre grenaille, épinards, oignons, carottes parisiennes, champignons de Paris), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, frites de patates douces, haricots verts, riz, purée de pommes terre.
SAUCE AU CHOIX: Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP, raclette.
Accompagnement supplémentaire : +2€
Pot de sauce supplémentaire : +1€