

DESSERTS

+1€
LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX*



GOURMANDS

- GOURMAND 3 BRASSEURS** 7,90€
Café, thé ou bière 12cl 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 GOURMAND** 13,90€
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.

DESSERTS

- FROMAGE BLANC** 4,50€
Au choix : nature, sucre, cassis, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.
- CH'TIRAMISU FRUITS ROUGES** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- MÉGA ÎLE FLOTTANTE** 5,90€
- FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®** 6,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE** 6,50€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille. S'accorde parfaitement avec la Session.
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.

- TARTE CITRON DÉSTRUCTURÉE** 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.
- MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT** 6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. S'accorde parfaitement avec la Session.
- BOWL FRAÎCHEUR** 6,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. S'accorde parfaitement avec la Session.
- MI-CUIT CHOCOLAT** 7,90€
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat. S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.
- CROISSANT GOURMAND** 7,90€
Croissant, glace caramel beurre salé, crème pâtissière légère, brisures de Granola®, fraises, framboises, myrtilles, amandes caramélisées, caramel beurre salé, menthe, sucre glace. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.



GAUFRES LIÉGEOISES OU CRÊPES

- SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE** 5,00€
S'accorde parfaitement avec la Triple.
- SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES, GLACE VANILLE BOURBON** 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.



COUPES GLACÉES

- GLACE OU SORBET** 1 boule 2,10€ 2 boules 4,20€ 3 boules 6,30€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, bulgare, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile, parfum du moment.
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 5,90€
- DAME BLANCHE** 5,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.
- CROISSANT GLACÉ** 7,90€
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.
- BANANA SPLIT** 7,90€
Banane, glace vanille, glace fraise, glace chocolat, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- ÉTÉ GLACÉ** 7,90€
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, groseilles, myrtilles, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- BULGARE** 7,90€
Glace Bulgare, groseilles, myrtilles, framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- BIG'FITEROLE** 8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Griffes.

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR
Consultez nos ardoises
+1€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX*
12€90

SPÉCIAL DÉJEUNER
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ
Plat du jour
ou flam de la semaine
ou salade Crétoise (supplément 2€ le filet de poulet)
Fromage blanc & café
ou dessert du jour & café
ou café douceur (3 mini-douceurs)
Bière 25 cl au choix* ou 1 verre de soft* ou eau 50 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 Fish & Chips ou salade caesar
Flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®
ou mousse gourmande au chocolat
ou méga île flottante ou crêpe au sucre ou cassonade ou
crème fouettée ou chocolat
Bière 25 cl au choix* ou soft* ou eau 50 cl
20€90

MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans
OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR*
8€90

DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES 1^{ER} JEUDIS DU MOIS
EN REJOIGNANT LE CERCLE
3 BRASSEURS



Flash ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs !
* voir conditions en restaurant.

L'AGAZETTE

3 BRASSEURS
PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION CALAIS - COQUELLES

BIENVENUE À CEUX QUI PRÉFÈRERONT TOUJOURS L'IPA* À L'IA!

NOS BIÈRES ORIGINE

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 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€
- SESSION**
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 cl 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€
- AMBRÉE**
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 cl 3,80€ 33 cl 4,50€ 50 cl 6,50€
- IPA**
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€
- TRIPLE COQUELLES** **EN EXCLU!**
TRIPLE | IBU 30 | ALC 8%
25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€
- PINK** **EN EXCLU!**
FRUIT BEER | IBU 18 | ALC 4,9%
25 cl 4,20€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

NOS BIÈRES EXPLORATION

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

- SANS ALCOOL**
- MYSTIQUE**
PALE ALE | ALC 0,4%
canette 33 cl 6,10€
- SOUS-BOIS**
SOUR | ALC 0,4%
canette 33 cl 6,10€
- ODYSSEE**
IPA | ALC 0,4%
canette 33 cl 6,10€
Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.
- FLORA**
DDH NEIPA | IBU 30 | ALC 6%
canette 33 cl 6,10€
- MEMORY**
BARLEY W. | IBU 23 | ALC 10%
canette 33 cl 6,10€
- GRIFFES**
RUSSIAN IMPERIAL STOUT | IBU 45 | ALC 9%
canette 33 cl 6,10€
Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.

NOS BIÈRES CRÉATION

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

- 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€



AIMER RÉGALER NOS CLIENTS ... ET L'ENVIRONNEMENT.

Cuisiner avec amour tout en respectant la planète, c'est possible ! En choisissant des ingrédients de saison, nous préparons des plats délicieux qui soutiennent une agriculture durable. En utilisant de manière créative les mêmes produits, nous luttons contre le gaspillage. Nos chefs diversifient les protéines pour un meilleur équilibre alimentaire et un impact environnemental réduit, en privilégiant les œufs, viandes blanches, poissons et alternatives végétales. Chaque bouchée devient un geste pour la Terre : moins d'impact, plus de saveurs. Cuisiner responsable, c'est un acte simple et savoureux pour la planète.

BRASSER AVEC PASSION, CRÉER AVEC RAISON.

Brasser avec passion c'est allier le savoir-faire traditionnel du brassage et la créativité de nos brasseuses et brasseurs pour offrir des bières uniques. Chaque recette est pensée pour garantir un goût authentique et une expérience inoubliable. L'art de brasser, c'est l'équilibre parfait entre maîtrise technique et une créativité faite de tradition et d'innovation.



HAPPY HOUR

DU DIMANCHE AU JEUDI DE 16H À 20H
VENDREDI ET SAMEDI DE 17H À 19H
LA PINTE
5€^{*}**

LOCATION DE TIREUSE ET FUTS PRESSION!
Pensez à nous pour vos événements, rencontres de familles, associations, soirées entreprises...
TIREUSE & FUTS
le litre à partir de 3€20*
location tireuse 15€*
* voir tarifs et conditions en restaurant.

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

- Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont d'origine France garantie.
- Le Marolles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.
- Tous nos steaks hachés et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.
- Nos filets de poulet et magrets de canard bénéficient de l'appellation Volaille Française.
- Toutes nos bases de flammekueches et pains à burger sont élaborées à partir de farine de blé.
- Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.
- Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl, diabolo, 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 : @nomad. Crédit photo : Régis Lellèvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM | SUIVEZ-NOUS ! f@in

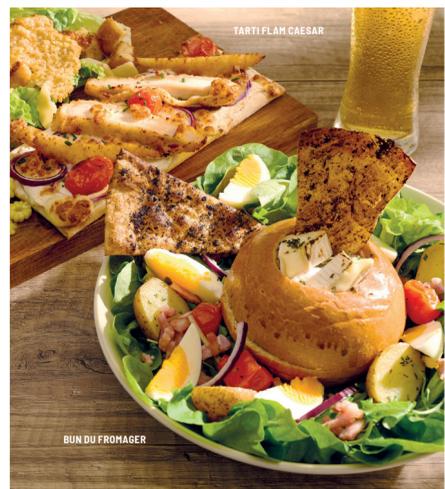
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

APÉRO À PARTAGER *elle*

- PANIER DE POMMES GAUFRETTES** 2 pers. **5,50€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- FUET CATALAN** 2 pers. **6,90€**
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PAIN AILLÉ** 2 pers. **6,90€**
Pain brioché gratiné au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- PAIN AILLÉ MAROILLES** 2 pers. **7,50€**
Pain brioché gratiné au Maroilles et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- PAIN AILLÉ CHORIZO** 2 pers. **7,50€**
Pain brioché gratiné à la mozzarella, chorizo.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- APÉRO FLAM COULOMMIERS** 2 pers. **5,90€**
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.
- APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE** 2 pers. **5,90€**
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session.



SALADES *elle*



- CRÉTOISE** **12,90€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique
Tomate, concombre, olive noires, fêta, oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.
- CHÈVRE CHAUD** **15,50€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique,
toasts au chèvre, chèvre émiétté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles
de maïs, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.
- DUO CAESAR** végété* **14,90€** poulet **14,90€**
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella,
tomates cerises rôties, oignons rouges.
- CAESAR** végété* **15,90€** poulet **15,90€**
Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes
de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates
cerises rôties, tulle de parmesan, ciboulette, croûtons.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.

- BUN DU FROMAGER** **16,50€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun
brioché, coulommiers, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges,
œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises rôties, thym, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- IBÉRIQUE** **17,90€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique,
chorizo, mini saucisses chorizo, avocat, poivron, courgette, aubergine aux
saveurs thym et citron, pointes d'asperges vertes, feta AOP, gaufrettes de
pommes de terre, groselles, myrtilles, pickles de maïs, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora.

MOULES *elle*

- MOULES MARINIÈRES** **15,90€**
Servies avec des frites.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- MOULES SAUCE MAROILLES** **15,90€**
Servies avec des frites.
S'accorde parfaitement avec la Triple.
- MOULES À LA BIÈRE** **15,90€**
Servies avec des frites.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BURGERS *elle*

- TOUS NOS BUNS À BURGER CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE.*
- CH'TI CROISSANT** **13,50€**
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar Galloway fondu
dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde,
moutarde à l'ancienne, roquette. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
 - POIVRON QUI COULE** **14,90€**
Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron,
galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre, roquette, crème
de poivron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.
 - SAINTE-CATHERINE** végété* **15,50€** simple **15,50€** double **18,50€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway,
sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.



POUTINES *elle*

- 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.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- CH'TI CHORIZO** **15,90€**
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella,
Maroilles AOP, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- KEBAB SAMOURAÏ** **16,90€**
Frites, viande Kebab, sauce samouraï, confit d'oignons rouges, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odysée.
- FAÇON BURGER** **17,90€**
Frites, sauce poivre, mozzarella, confit d'oignons rouges, surmonté d'un
burger : steak haché, salade, tomate et buns.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes (poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron), salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, pommes de terre grenaille, pomme de terre vapeur. **Sauce au choix** : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron, samouraï.

Pot de sauce supplémentaire : 1€ - Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 6€

* En version végété, le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée et les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.

- GRIGNOTTES DE POULET** 2 pers. **10,90€**
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** 2 pers. **11,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- PANIER APÉRITIF** 2 pers. **12,90€**
Bouchées de fromage pimentées, empanada croquettes fromagères,
gaufrettes de pomme de terre, sauce barbecue.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.
- PLANCHE CHARCUTERIE** 2 à 3 pers. **14,90€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de
salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.
- PLANCHE MIXTE** 3 à 4 pers. **18,90€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame
Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus
de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles de maïs, tomates
cerises rôties, salade, beurre, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.



- CÔT CÔT ÉPICÉ** végété* **15,90€** poulet **15,90€**
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée,
œuf au plat, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- BŒUF ÉPICÉ** végété* **16,90€** simple **16,90€** double **19,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar
épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, mayonnaise épicée.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.
- DOUBLE CHEESY BURGER** **21,90€**
Bun brioché, 2 steak haché frais façon bouchère (250g), cheddar, sauce
cheddar Galloway, poitrine fine oignons confit.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.



CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

- OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM** **11,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.
- FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES** **15,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- POTJEVEESCH** **16,50€**
Morceaux de porc, veau, volaille, servis froids en gelée à la bière blonde 3
Brasseurs.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.
- CHOUCROUTE 3 BRASSEURS** **16,90€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack,
échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
- + 3€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE**
- CARBONADE FLAMANDE** **16,90€**
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- RIBS XXL SAUCE BARBECUE** (environ 500g) **19,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS** (environ 1kg) **20,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Griffes.
- ASSIETTE GOURMANDE** **21,90€**
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet
gratiné chorizo Maroilles, potjeveesch.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

FLAMMEKUECHES *elle*

TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT ÉLABORÉES À PARTIR DE FARINE DE DRÊCHE, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.

- CLASSIQUE** **7,90€**
Lardons, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- GRATINÉE** **9,90€**
Lardons, emmental râpé, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.
- SPÉCIALE 3 BRASSEURS** **10,90€**
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.
- IRLANDAISE** **11,90€**
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.
- CHÈVRE MIEL** **11,90€**
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.
- KEBAB** **12,90€**
Viande kebab, mozzarella, oignons, tomate fraîche, sauce samouraï.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.
- VEGGIE** **12,90€**
Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron,
oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- 4 FROMAGES** **12,90€**
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- TACOS POULET** végété* **12,90€** poulet **12,90€**
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons,
mayonnaise épicée, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- GÉNÉREUSE** **13,90€**
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat,
oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

- FLAM DE LA SEMAINE** Selon l'inspiration du chef **11,90€**
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !

PRODUITS DU PAYS DU CALAISIS

- BIÈRE TRIPLE COQUELLES** **EN EXCLU !**
Exclusivité 25 cl. **4,20€** 33cl. **5,10€** 50 cl. **6,90€**
- FRIURE D'ÉPERLAN** **6,50€**
Sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
- POTJEVEESCH** **16,50€**
Morceaux de porc, veau, volaille, servis froids en gelée à la bière blonde 3
Brasseurs.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Triple.
- DOUBLE CHEESY BURGER** **21,90€**
Bun brioché, 2 steak haché frais façon bouchère (250g), cheddar,
sauce cheddar Galloway, poitrine fine oignons confit.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.
- GAMBAS SNACKÉES À L'AIL** **16,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.

WELSHS *elle*

- TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.*
- 3 BRASSEURS** **17,50€**
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la
bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
 - SAUCISSE** **18,50€**
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans
la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
 - WELSHBOURGEOIS** végété* **19,90€** simple **19,90€** double **21,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit
d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde,
moutarde à l'ancienne.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

VIANDES & POISSONS *elle*



- STEAK HACHÉ À CHEVAL** végété* **12,90€** simple **12,90€** double **15,90€**
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ** (environ 180g) **16,10€**
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.
- MAGRET DE CANARD** (environ 200g) **16,90€**
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Griffes.
- VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A** **17,90€**
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€
S'accorde parfaitement avec la Triple ou la Griffes.
- BAVETTE** (environ 180g) **17,90€**
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec la Triple.
- PLANCHE MIXED GRILL** **22,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo,
ribs sauce barbecue (environ 200g), persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.
- FISH & CHIPS DE CABILLAUD** **15,90€**
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Session.
- GAMBAS SNACKÉES À L'AIL** **16,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.