

♡ DESSERTS ♡

GOURMANDS

CAFÉ DOUCEUR Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 3 mini-douceurs	6,50€
GOURMAND 3 BRASSEURS Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini-douceurs	7,90€
BISTOUILLE GOURMANDE Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs	8,90€
IRISH COFFEE GOURMAND Irish coffee et ses 5 mini-douceurs	13,90€

DESSERTS

FROMAGE BLANC L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique	4,50€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Blonde	5,90€
VERRINE FAÇON TATIN L'accord parfait : la Blonde ou la Triple	5,90€
MÉGA ÎLE FLOTTANTE L'accord parfait : la Session	6,50€
FLAMMEKUCHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® L'accord parfait : la Flora ou la Session	6,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce au choix : chocolat ou Nutella®.	
FRITE FAÇON PAIN PERDU L'accord parfait : la Session	6,90€
Accompagné de pommes caramélisées, coulis caramel beurre salé et glace vanille.	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT L'accord parfait : l'IPA ou la Grille	6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.	
MI-CUIT CHOCOLAT L'accord parfait : la Sous-Bois, la Rouge ou la Red Sour	7,90€
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat.	
PARIS LILLE L'accord parfait : l'Ambrée	7,90€
Éclair au spéculoos, sauce chocolat, brisures de spéculoos.	

BABA AU RHUM L'accord parfait : l'Ambrée ou la Memory	7,90€
Baba bouchon au rhum, crème fouettée, cerises amarena, copeaux de chocolat, menthe.	
Supplément shooter rhum 2cl = 3€90.	
GAUFRES LIÉGEOISES OU CRÊPES	(servies tièdes)
SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE L'accord parfait : la Triple ou la Memory	5,00€
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES OU GLACE VANILLE BOURBON	5,90€
L'accord parfait : la Blonde	
GAUFRE FAÇON MI-CUIT AU CHOCOLAT L'accord parfait : l'Ambrée	8,90€
Gaufre liégeoise, mi-cuit au chocolat, éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, sauce chocolat, glace rocher noisette.	
GAUFRE GRIOTTINE L'accord parfait : l'IPA ou la Red Sour	8,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère à la purée de griottes, cerises amarena, sauce chocolat, brisures de meringue, éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, copeaux de chocolat, glace chocolat.	
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, rocher noisette, noix, parfum du moment.	
Sorbet : citron vert, fraise, framboise, coco, parfum du moment.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	5,90€
DAME BLANCHE	5,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	
COUPE GOURMANDE L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-bois	7,90€
Glace noix, glace caramel beurre salé, glace vanille, pommes au caramel, éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, caramel beurre salé, crème fouettée.	



+1€
LA BIÈRE 12CL
AU CHOIX*

à MENUS & FORMULES à

SPÉCIAL DÉJEUNER
15€90

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

UN REPAS COMPLET EN MOINS DE 45MN
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour
ou flam spéciale 3 Brasseurs, chèvre miel ou raclette
ou P.A.F bistro

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

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾
ou soft⁽²⁾
ou eau 50 cl

PLAT DU JOUR
12€90

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Consultez nos ardoises

+1€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX⁽⁵⁾

MENU ENFANT
8€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

MENU GROUPES :

ENTREPRISES, ÉVÉNEMENTS FESTIFS,
VENEZ EN GROUPE !

MENUS DISPONIBLES DÈS 20 PERSONNES.

INFOS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.

HAPPY HOUR⁽¹⁾

DU DIMANCHE AU JEUDI DE 16 À 20H
VENDREDI ET SAMEDI DE 17H À 19H

→ **LA PINTÉ 5€** ←

1 FLAM APÉRO + 2 PINTES 13€

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl ou soft⁽²⁾. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuzé 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 Lelièvre. 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.

L'AGAZETTE



AUTOMNE/HIVER 2025 | NUM.49

ÉDITION CALAIS - COQUELLES



BIENVENUE À TABLE !

PRÊT POUR UN MOMENT DE PARTAGE ?
DÉCOUVREZ NOS BIÈRES UNIQUES ET NOS PLATS GOURMANDS ET GÉNÉREUX !

LA BIÈRE BRASSÉE SUR PLACE
QUI S'ACCORDE À VOTRE PLAT !

C'est notre fierté et notre particularité : nos bières pression sont brassées sur place et conçues pour s'accorder parfaitement avec notre cuisine. 3 gammes vous sont proposées toute l'année, avec des bières éphémères. Retrouvez-les dans notre carte bière. Et si vous vous demandez « avec quel plat vais-je accompagner ma bière » - ou inversement ? - notre brasseur vous indique dans cette carte pour chaque plat le meilleur accord possible.



BIÈRES
PRESSION
BRASSÉES
SUR PLACE

**CHAQUE MOIS,
UNE NOUVELLE
BIÈRE PRESSION
À DÉCOUVRIR**



DÉGUSTATION OFFERTE*

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

inscrivez-vous ici,
c'est gratuit !



*voir conditions en restaurant.

**LES ASSIETTES
QUI PARLENT VRAI**

Qu'il s'agisse de nos plats signatures, de nos mijotés à la bière brassée sur place, de nos burgers créatifs et délicieux, de nos flams ou de nos desserts gourmands : notre cuisine est conviviale et généreuse. Et elle se marie parfaitement avec nos bières !



ICI, ON TRAVAILLE NOTRE GREEN SCORE
ET VOUS ALLEZ AIMER CELUI DU BURGER SAVOYARD

Vous connaissez le Green Score ?

Cet indicateur mesure l'impact environnemental des produits alimentaires. Engagés dans une cuisine responsable, à base de produits de saison, nos chefs s'attachent à réduire l'empreinte carbone de nos recettes. Chaque nouvelle gazette est l'occasion d'améliorer ce score, en conservant notre signature : la gourmandise et le plaisir dans l'assiette.



**LES LABELS QUALITÉ
DE NOTRE CUISINE !**

Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont Origine France garantie.



Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation le Porc Français.



Tous nos steaks hachés, et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.



La knack d'Alsace de nos choucroutes a obtenu la médaille d'or du concours général agricole de Paris 2025.



Toutes nos bases de flammekueches et pains à burger contiennent de la farine de drêche.



Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs. À l'exception des mini-rings.



APÉRO À PARTAGER ✨

- CORNET DE POM' GAUFRETTES** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee 2 pers. **5,90€**
Mini-gaufres de pommes de terre. Sauce au choix.
- SAUCISSON SEC 150g** L'accord parfait : une palette de dégustation 2 pers. **6,90€**
Saucisson sec entier pur porc.
- PAIN AILLÉ** L'accord parfait : l'IPA **6,90€**
Tranches de pain gratinées au cheddar et à la mozzarella.
- CHEESY POM' GAUFRETTES** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple 2 pers. **9,90€**
Mini-gaufres de pommes de terre, sauce raclette, oignons rouges, persil.
- FLAM APÉRO FLAM&CO** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee 2 pers. **6,90€**
Chorizo, cheddar, crème, fromage blanc, oignons, persil.
- PANIER APÉRITIF** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee 2 pers. **12,90€**
Onion rings à la bière, onion rings épicés, mini-gaufres de pommes de terre, croquettes de brie. Sauce au choix.
- PLANCHE COCHONAILLE** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Flora 2 pers. **15,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, terrine de campagne, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, bretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre.
- PLANCHE BISTRO** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Flora 3 à 4 pers. **19,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, terrine de campagne, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, Maroilles, Bleu d'Auvergne, bretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre.



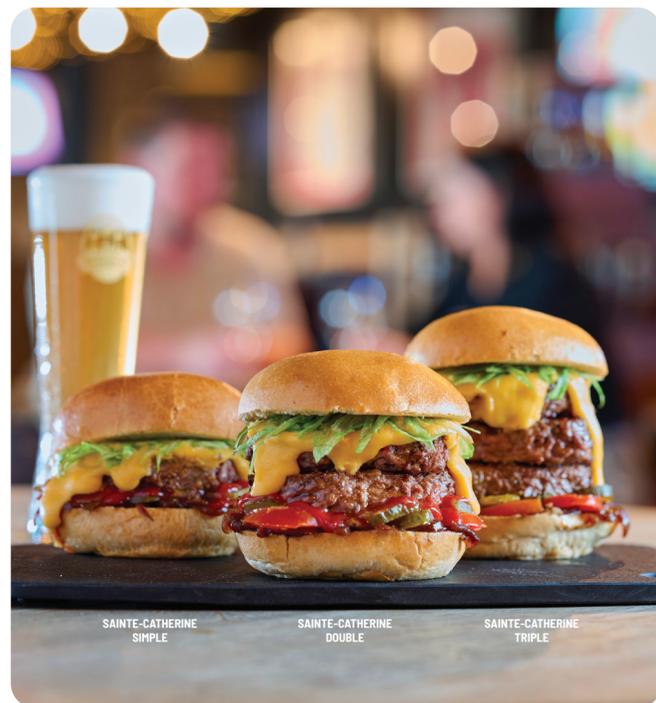
PLANCHE BISTRO

BURGERS

TOUS NOS BUNS À BURGER CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE.

Tous nos burgers sont disponibles en version double +3€ ou en version triple +5€.

- SAINTE-CATHERINE** L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA **15,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade, confit d'oignons rouges.
- CHTI'MI** L'accord parfait : la Triple ou l'Ambrée **16,50€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce Maroilles, tomate, cornichon, salade, confit d'oignons rouges.
- LE 3B** L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée **16,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, tomate, sauce burger (cornichon, moutarde, mayonnaise, miel ketchup, oignons rouges), poitrine fine fumée, salade.
- BLUE DUCK** L'accord parfait : l'Ambrée **18,90€**
Bun brioché, mini-gaufres de pommes de terre, effiloché de canard, sauce au bleu d'Auvergne, chiffonnade de Salame, confit d'oignons rouges, mâche.
- COUNTRY** L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée **17,90€**
Galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
- WELSHBOURGEOIS** L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée **19,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade, confit d'oignons rouges, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne.



SAINTE-CATHERINE SIMPLE

SAINTE-CATHERINE DOUBLE

SAINTE-CATHERINE TRIPLE

VIANDES^(A) & POISSONS ⚡

- STEAK HACHÉ À CHEVAL** L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique simple **12,90€** double **15,90€**
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
- FILET MIGNON AU MAROILLES** L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA **15,50€**
Filet mignon de porc, pommes de terre grenailles, sauce Maroilles, persil.
- PARMENTIER DE CANARD** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee **15,90€**
Effiloché de canard, purée de pommes de terre, ail, chapelure, persil. Servi avec de la salade.
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ** L'accord parfait : l'IPA ou la Flora **16,90€**
Environ 180g.
- LA GRANDE SAUCISSE À LA BIÈRE 3 BRASSEURS** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee **17,90€**
- VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A** L'accord parfait : la Triple **17,90€**
Crème de moutarde. *Flambée devant vous au Calvados : supplément = 2€.*
- BAVETTE 180G** L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée **18,50€**
Sauce au choix.
- FISH & CHIPS DE CABILLAUD** L'accord parfait : la Blonde **15,90€**
Servi avec frites et sauce tartare.
- CASSOLETTE DE LA MER** L'accord parfait : la Session ou la Flora **16,50€**
Saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.
- GAMBAS SNACKÉES** L'accord parfait : la Session ou la Flora **17,50€**
Sauce agrumes et miel.



LA GRANDE SAUCISSE À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes (carottes jaunes, champignons, chou de Bruxelles, persil tubereux, persillade), haricots verts, purée de pommes de terre, pomme vapeur, pomme grenailles, salade. **Sauce au choix** : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar, bleu d'Auvergne AOP, raclette, crème de moutarde, sauce burger. **Pot de sauce supplémentaire : 1€ - Accompagnement supplémentaire : 2€**

Plat sans viande. Certains fromages peuvent contenir de la présure animale, veuillez-vous renseigner auprès de nos équipes.

NOS PLATS SIGNATURES

- WELSH 3 BRASSEURS** L'accord parfait : la Blonde ou la Triple **17,50€**
Tranche de pain, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
- WELSH MAROILLES** L'accord parfait : la Blonde ou la Triple **17,90€**
Tranche de pain, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, Maroilles fondu dans la bière 3 Brasseurs.
- WELSH SAUCISSE** L'accord parfait : la Blonde ou la Triple **19,90€**
Tranche de pain, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.
- CARBONADE FLAMANDE** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Memory **17,90€**
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
- CHAUD LE COULOMMIERS** L'accord parfait : l'Ambrée **19,50€**
Demi coulommiers fondu, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, bretzel, pomme au four, salade, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, persil.
- RIBS 550G SAUCE BARBECUE** L'accord parfait : l'IPA ou la Memory **19,90€**
- JARRET DE PORC 1KG**
- À LA BIÈRE 3 BRASSEURS ET AU MIEL** L'accord parfait : l'IPA **21,90€**
- ASSIETTE GOURMANDE** L'accord parfait : une palette de dégustation **22,50€**
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, filet mignon au Maroilles AOP, P.A.F bistro.



CARBONADE FLAMANDE

CHOUCROUTES ✨

+3€
LA BIÈRE 3SOCL[®]

- CHOUCROUTE 3 BRASSEURS** L'accord parfait : la Blonde ou la Triple **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.
- CHOUCROUTE DE LA MER** L'accord parfait : la Session ou la Flora **19,90€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.
- CHOUCROUTE ROYALE** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Memory **22,90€**
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.

POUTINES

- POUTINE 3 BRASSEURS** L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA **16,50€**
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, mozzarella, persil.
- POUTI'CLETTE** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee **16,90€**
Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons, fromage raclette, sauce raclette, confit d'oignons rouges, persil.
- CANARDINE** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple **16,90€**
Frites, effiloché de canard, sauce poivre, cheddar, mozzarella, confit d'oignons rouges, persil.



POUTINE CANARDINE

SALADES

- CHÈVRE CHAUD** L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique **15,90€**
Mélange de salade et de mâche assaisonné vinaigrette à la crème de chèvre, toasts au chèvre, lardons, pommes de terre sautées, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme et miel et herbes de Provençales.
- CAESAR** L'accord parfait : l'IPA ou la Tonka road **15,90€**
Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, tuile de parmesan, ciboulette.
- RACLETTE** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee **16,50€**
Mélange de salade et de mâche assaisonné vinaigrette, toast appareil béchamel truffée et fromage à raclette accompagnée de chiffonnade de lomo, pomme gaufrettes, pommes grenailles et lardons criss cut.

Envie d'une option végété ? La salade Caesar existe aussi avec un pané 100% végétal.

POMME AU FOUR (P.A.F) ✨

- P.A.F BISTRO** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee **10,90€**
Pomme au four, sauce béchamel, oignons rouges, lardons, emmental râpé, œuf au plat, persil. Servi avec salade.
- P.A.F TOUT SCHUSS** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Memory **11,90€**
Pomme au four, sauce béchamel, sauce tartufata à la truffe d'été, oignons rouges, champignons, fromage raclette, sauce raclette, persil. Servi avec salade. *Supplément œuf = 1€50.*

FLAMMEKUECHES

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

- CLASSIQUE** L'accord parfait : la Blonde **7,90€**
Lardons, oignons. *Supplément œuf = 1€50.*
- GRATINÉE** L'accord parfait : la Blonde ou la Session **9,90€**
Lardons, emmental râpé, oignons. *Supplément œuf = 1€50.*
- SPÉCIALE 3 BRASSEURS** L'accord parfait : l'IPA ou la Triple **10,90€**
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.
- CHÈVRE MIEL** L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique **11,90€**
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. *Supplément œuf = 1€50.*
- RACLETTE** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee **11,90€**
Fromage raclette, lardons, pommes de terre grenailles, oignons, persillade, mâche. *Supplément œuf = 1€50.*
- IRLANDAISE** L'accord parfait : la Session ou la Blonde **12,90€**
Jambon, cheddar, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.
- VEGGIE** L'accord parfait : l'IPA ou la Neipa **12,90€**
Carottes jaunes, champignons, chou de Bruxelles, persil tubereux, persillade, sauce béchamel, sauce tartufata à la truffe d'été, chèvre, mozzarella, pickles d'oignon rouge, mâche. *Supplément œuf = 1€50.*
- 4 FROMAGES** L'accord parfait : la Session ou la Flora **12,90€**
Mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne, cheddar, oignons, persil. *Supplément œuf = 1€50.*
- MIGNONETTE** L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple **12,90€**
Filet mignon de porc, fromage raclette, chiffonnade de Lomo, pommes de terre grenailles, oignons, persillade, mâche. *Supplément œuf = 1€50.*
- TACOS COIN COIN** L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee **13,90€**
Effiloché de canard, champignons, mozzarella, sauce cheddar, oignons, salade, persil. *Supplément œuf = 1€50.*
- BARAQUE IRLANDAISE** L'accord parfait : la Session ou la Blonde **13,90€**
Jambon, cheddar, oignons, frites, moutarde à l'ancienne. Sauce aux poivre œuf au plat, persil.
- GÉNÉREUSE** L'accord parfait : l'IPA ou la Triple **13,90€**
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil.



FLAM MIGNONETTE

FLAM GÉNÉREUSE

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX