

LA GAZETTE

DES 3 BRASSEURS

LA CARTE DES 3 BRASSEURS

POUR COMMENCER

Le Panier de gaufrettes 3B pour 2 personnes	4,90€
Gaufrettes de pommes de terre croustillantes, sauce au choix.	
Le Panier de beignets d'oignons/poivrons pour 2 personnes	5,20€
Beignets d'oignons, beignets de poivrons, sauce au choix.	
Le Pain allié gratiné au cheddar et à la mozzarella pour 2 personnes	5,20€
Le Saucisson sec tranché à partager	6,10€
Saucisson sec pur porc qualité supérieure, cornichons.	
La Flammekueche classique	6,90€
Oignons, lardons.	
«TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER»	
Le Panier apéritif à partager pour 2 personnes	9,90€
Beignets d'oignons, beignets de poivrons, croustillants fromage ail et fines herbes, gaufrettes 3B, sauce au choix.	
Le Maxi panier apéritif à partager pour 2 personnes	11,90€
Beignets d'oignons, beignets de poivrons, croustillant fromage ail et fines herbes, gaufrettes 3B, sauce au choix, pain allié gratiné.	

LES SALADES



La Salade de chèvre chaud	petite 6,90€	grande 10,90€
Salade assaisonnée, tomates cerise, lardons, gaufre au fromage de chèvre, persil.		
La Salade de truite fumée	13,90€	
Salade assaisonnée, tomates cerise, oignons rouges, cream cheese citron vert ciboulette, truite fumée (origine France), haricots verts, gaufre, œuf dur, citron, ciboulette.		
La Salade Caesar au poulet	petite 7,10€	grande 11,90€
Salade assaisonnée, tomates cerise, oignons rouges, émincé de poulet, parmesan, œuf dur, croûtons, persil, sauce Caesar.		
La Salade du chef	14,90€	
Salade assaisonnée, tomates cerise, oignons rouges, pommes de terre sautées aux lardons, poitrine fine fumée grillée, toast pain moultardé jambon cheddar, œuf au plat, persil.		

Quel plat avec ma bière ?

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

BLONDE / BLANCHE / AMBRÉE / BRUNE

LES VIANDES** ET POISSON



Le Steak haché à cheval pour 2 personnes	10,50€
Steak haché de bœuf frais façon bouchère et son œuf au plat.	
Le Steak tartare à votre façon (environ 180g)	13,90€
La Bavette à l'échalote (environ 200g)	14,50€
La Brochette de cabillaud NOUVEAU	14,90€
Oignons, champignons, lardons, fromage râpé.	
Le Steak tartare de Charolais au couteau	16,90€
Steak de Charolais coupé au couteau, sauce Tartare 3B.	
Assiette du cochon	15,90€
Saucisse de Toulouse, travers de porc, épaule de porc marinée, frites, salade.	
Le Carraccio 3 Brasseurs	12,10€
Carpaccio de bœuf frais (environ 150g), tomates cerise, parmesan, marinade au pesto.	
Le Travers de porc	16,90€
L'Entrecôte (environ 250g)	16,90€

LES CHOUCROUTES



La Choucroute Alsacienne	14,90€
Chou cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs, saucisse fumée, saucisse knack, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur.	
La Choucroute de la Mer	16,90€
Chou cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs, duo de cabillaud, loup de mer, leu noir fumé façon haddock, sauce beurre blanc, pommes de terre vapeur, citron.	
La Choucroute 3 Brasseurs	17,90€
Chou cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs, saucisse fumée, saucisse knack, échine de porc fumée, poitrine fumée, jambon, pommes de terre vapeur.	

LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ELABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

LES INCONTOURNABLES

Le « Pot »jevleesch	13,60€
Morceaux de porc, veau, volaille, lapin cuits à basse température, servis froids en gelée à la bière blonde des 3 Brasseurs.	
Les Carbonnades Flamandes des 3 Brasseurs	13,90€
Mécanisme de pièces de bœuf à la bière des 3 Brasseurs, pain d'épices doux et fondant à la fois.	
La Véritable andouillette de Troyes 5A	13,90€
Dressée main, sauce moutarde à l'ancienne.	
L'Assiette de dégustation des 3 Brasseurs	16,90€
Un assortiment de nos spécialités: mini carbonnades, mini pot'jevleesch, mini welsh, frites salade.	
Le Jarret de porc XXL cuisiné à la bière des 3 Brasseurs	18,90€

LES WELSHS

Le Welsh 3 Brasseurs	14,50€
Tranche de pain moutardée, jambon, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs, œuf au plat, persil.	
Le Welsh So...cisse	15,90€
Tranche de pain moutardée, jambon, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat, persil.	



LES PLATS BRASSERIE

Le Casse-croque M. ou Mme +0,50€ des 3 Brasseurs	9,90€
La Tartine truite fumée chèvre	11,10€
Pain bruschetta, truite fumée (origine France), chèvre, mozzarella, tomate, accompagné d'une salade assaisonnée.	
La Tartine 3 Brasseurs	10,90€
Pain bruschetta, oignons confits, champignons, lardons, Marjolies, cumin, accompagné d'une salade assaisonnée.	
Le Fish & chips et sa sauce tartare 3B	13,90€
Le Filet de poulet gratiné au Marjolies	14,90€
Fait de poulet rôti, sauce Marjolies, Marjolies.	
L'Assiette Normande	15,90€
Canennon fait maison accompagné d'un jambon cru, pommes de terre sautées aux lardons, salade, tomates cerises, cornichons, oignons.	

Garnitures au chail - Frites, pommes vapeur, pommes de terre sautées aux lardons, tortiglions, chou cuisiné à la bière blonde des 3 Brasseurs, haricots verts assaisonnés, salade. **Sauces au choix** : Tartare 3B, barbecue, sauce brune 3B, beurre blanc, échalotes, poivre, Marjolies, moutarde à l'ancienne, Reblochon, bearnaise. **La portion de garniture supplémentaire : 2€**

LES FLAMMEKUECHES

De délicieuses tartes flammées, préparées sur place, garnies de fromage blanc, de crème...



Flammekueche du mois consultez nos ardoises.	10,10€
La Classique	6,90€
Oignons, lardons.	
La Gratinée	8,50€
Oignons, lardons, fromage râpé.	
La Spéciale 3 Brasseurs	9,50€
Oignons, champignons, lardons, fromage râpé.	
La Chèvre miel	10,70€
Oignons, tomates, jambon blanc, chèvre, miel.	
La Chèvre chaud	10,70€
Oignons, tomates, lardons, chèvre, fromage râpé.	
L'Irlandaise	10,90€
Oignons, jambon blanc, cheddar, moutarde à l'ancienne, œuf au plat.	
La Normande	10,90€
Oignons, lardons, pommes, andouille de Vière, camembert.	
La Reblochon	10,90€
Oignons, pommes de terre, lardons et reblochon.	
La Chef	10,90€
Oignons, tomates, lardons, tomates et Marjolies.	
L'Italienne	10,90€
Oignons, champignons, tomates, jambon cru, mozzarella huile d'olive et basilic.	
La Généreuse	10,90€
Oignons, champignons, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat.	
La Fromagère NOUVEAU pour 2 personnes	10,90€
Oignons, chèvres, bleu d'Auvergne, mozzarella, Marjolies.	
La Truite fumée	11,90€
Oignons, tomates, truite fumée (origine France), mozzarella, citron, persil.	
La Poulet Caesar	11,90€
Oignons, tomates, émincé de poulet rôti, mozzarella, parmesan, sauce Caesar.	
La Complète	12,00€
Oignons, poivrons, tomates, bœuf haché, émincé de poulet rôti, chorizo, fromage râpé et paprika.	
La Ch'Baraque Irlandaise NOUVEAU	12,90€
Oignons, bœuf haché, jambon blanc, cheddar, fromage râpé, frites, œuf au plat, moutarde à l'ancienne.	
La Tacos Pulled pork NOUVEAU	12,90€
Oignons rouges, pommes de terre, étouffé d'épaule de porc mariné aux épices, mozzarella, salade, sauce blanche.	
La Flam à cheval	13,90€
Oignons, tomates, cornichons aigre-doux, cheddar, 1 steak haché frais et son œuf à cheval, sauce barbecue.	

LES HAMBOURGEOIS



Le Ste Catherine Simple	13,90€	Double	16,90€
Pain gourmet, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs, sauce barbecue, tomate, oignons rouges, cornichons.			
Le Chti/mi pour 2 personnes	14,70€	17,70€	
Pain gourmet, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, Marjolies, sauce Marjolies, tomate, oignons rouges, cornichons.			
Le Country	14,90€	17,90€	
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, échine de porc fumée, oignons rouges, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs, œuf au plat.			
Le Montagnard NOUVEAU	15,90€	18,90€	
Pain gourmet, galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, reblochon, échine de porc fumée, jambon cru, oignons rouges, sauce Reblochon.			
Le 3B (Big Burger Brasseurs)	19,90€		
3 galettes de pomme de terre, 2 steaks hachés frais cuits selon votre goût, échine fumée, oignons rouges, tomate, cornichons, cheddar et œuf sur le plat.			

en VERSION VÉGÉTARIENNE : VIANDE REMPLACÉE PAR UNE GALETTE DE SARRASIN AU BLE, AUX LENTILLES ET POMME.

LES DESSERTS

Le Fromage blanc à votre goût	5,10€
Nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé, coulis de fruits rouges, coulis de fruits exotiques.	
La Mousse au chocolat	5,20€
L'île flottante	5,20€
La Crème brûlée	5,70€
La Brioche façon « pain perdu » et sa boule de glace LE RETOUR	6,40€
La Tarte citron revisitée 3B LE RETOUR	6,90€
Pâtis bretons, crème au citron, mousse au citron, crème fouettée, brisures de meringue.	
Le Chti/rasmus LE RETOUR	6,50€
Café gourmand	7,20€
Café expresso ou thé, mini gaufre au Nutella®, mini part de brioche perdue, mini part de brownie, mini profit.	
L'Assiette gourmande des 3 Brasseurs	7,90€
1/2 gaufre au Nutella®, 1/2 part de brioche perdue, 1/2 part de brownie, 1 profit.	

LES FLAMMEKUECHETTES SUCRÉES (SERVIES CHAUDES)

La Pomme ou Poire ou Banane glacée	5,50€
Crème, fromage blanc, émincé de pomme ou de poire ou de banane, cassonade, glace vanille.	
La Banane ou Poire ou Pomme chocolat ou Nutella®	5,60€
Crème, fromage blanc, banane ou poire ou pomme émincée, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.	
La Pomme ou Poire ou Banane flambée	6,50€
Crème, fromage blanc, émincé de pomme ou de poire ou de banane, cassonade, flambée devant vous au Calvados ou Rhum ou Poire selon votre goût (2cl).	
La Bénodet	6,50€
Crème, fromage blanc, pomme émincée, sucre, sauce caramel au beurre salé et glace caramel beurre salé.	
La Mixte Chocolat	6,50€
Crème, fromage blanc, émincé de poire, de pomme, de banane, cassonade, sauce chocolat.	



LES GAUFRES LIÉGEOISES (SERVIES TIÈDES)

Sucre, cassonade	4,90€
Sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges ou glace vanille ou crème fouettée	5,20€
Supplément sucré : crème fouettée, sauce chocolat, Nutella®	0,60€

LES COUPES GLACÉES

Glaces ou sorbets	1 boule 2,00€	2 boules 3,60€	3 boules 4,90€
Glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, coco, pistache, fraise, menthe-chocolat.			
Sorbet : citron, framboise, pomme verte.			
Café ou chocolat liégeois	6,20€		
Dame blanche ou Dame Nutella®	6,20€		
L'Arroux chocolat NOUVEAU	6,90€		
Glace chocolat, mousse chocolat, brownie chocolat au noix de pécan, sauce chocolat, crème fouettée.			
Le Banana-split	6,90€		
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce chocolat et crème fouettée.			
La Coupe Gourmande	7,10€		
Glace caramel beurre salé, glace vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, morceau de gaufre liégeois.			
La Red Luxe NOUVEAU	7,10€		
Glace fraise, sorbet framboise, glace vanille, meringue, crème fouettée, coulis de fruits rouges.			
Les Profiteroooooooooooooles des 3 Brasseurs	7,50€		

NOS BIÈRES* FABRIQUÉES SUR PLACE

	3,10€ / 25cl 3,80€ / 33cl 5,40€ / 50cl	Une bière blonde limpide, avec une mousse blanche. En bouche, l'expression aromatique de la levure 3 Brasseurs est soutenue par les notes de céréales et par une amertume fine.	Houblons ☺☺
	3,10€ / 25cl 3,80€ / 33cl 5,40€ / 50cl	Une bière blanche naturellement trouble, légèrement acidulée, avec de fines notes d'agrumes et une légère amertume.	Houblons ☺
	3,10€ / 25cl 3,80€ / 33cl 5,40€ / 50cl	Une ambrée cuivrée, à la mousse blanc orange dense et onctueuse. En bouche, beaucoup de corps, et de légères notes de caramel réhaussées par une amertume fine.	Houblons ☺☺
	3,10€ / 25cl 3,80€ / 33cl 5,40€ / 50cl	Une bière cuivrée ébène avec une mousse crémeuse aux reflets bruns. Au nez et en bouche, de sublimes notes de café et de chocolat soutenues par une amertume franche.	Houblons ☺☺☺
	3,40€ / 25cl 4,20€ / 33cl 5,60€ / 50cl	Au-delà des caractéristiques historiques des Indian Pale Ales (houblonage fort, arômes puissants, fermentation hâlée), l'IPA 3 Brasseurs se distingue dans chaque restaurant par une recette locale.	Houblons ☺☺☺☺
	3,40€ / 25cl 4,20€ / 33cl 5,60€ / 50cl	Il était une fois... la bière du moment. Chaque mois, nos brasseurs vous offrent une nouvelle histoire, celle d'une création éphémère, qui vous emmène à la découverte de recettes originales.	Houblons ☺☺☺☺

La palette de dégustation 4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix 6,10€

BIÈRES À DÉGUSTER ENTRE AMIS

Le Pitcher 1,5 litre dans la couleur de votre choix 13,90€

Le Triton 3 litres 31,00€ - 5 litres 45,00€

3 ou 5 litres dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table.

+ 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE À PARTAGER OFFRTE

Le «Mètre» de bière 10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix 30,00€

+ 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE À PARTAGER OFFRTE

Un mètre de bière

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES APÉRITIFS ET COCKTAILS À LA BIÈRE*

Toutes les bières peuvent être associées avec le sirop de votre choix pour 0,70€ de plus.

Le Panaché Bière blonde 15cl, Seven Up® 10cl	3,20€	6,20€
Le Tango Bière blonde 23cl, sirop de grenadine 2cl	3,20€	6,20€
Le Monaco Bière blonde 13cl, sirop de grenadine 2cl, Seven Up® 10cl	3,40€	6,60€
Le Picon®-bière Bière blonde 21cl, Picon®2cl, sirop de citron 2cl	4,30€	8,30€
Le Rouge d'Orge Bière blonde 21cl, sirop de cerise 2cl, Vodka 8cl	4,30€	8,30€
Le Mexicanos Bière blanche 21cl, Tequila 2cl, sirop de citron 2cl	4,30€	8,30€
Le Habana Bière blanche 21cl, Rhum blanc 2cl, sirop de banane 2cl	4,30€	8,30€
L'Irlandais Bière brune 21cl, crème de pêche 2cl, Jameson 2cl	4,30€	8,30€
Le Fun Bière blanche 21cl, Malibu 2cl, sirop de fraise 2cl	4,30€	8,30€
Le Russian Bière blonde 13cl, Vodka 2cl, sirop de citron 2cl, Seven Up® 8cl	4,30€	8,30€
Le Boucanier Bière ambrée 21cl, rhum ambré 2cl, sirop de sucre de canne 2cl	4,30€	8,30€
Le Normandy Bière ambrée 15cl, sirop de cassis 2cl, cidre 8cl	4,30€	8,30€
L'Embuscade Bière blonde 17cl, Crème de cassis 2cl, vin blanc 4cl, Calvados 2cl	4,60€	8,60€
Le London Bière blanche 21cl, Gin 2cl, sirop de pêche 2cl	4,60€	8,60€
L'Exotique Bière blanche 21cl, Soho 2cl, sirop de kiwi 2cl	4,60€	8,60€
L'Apple Bière blonde 15cl, sirop de pomme verte 2cl, Seven Up® 8cl	4,60€	8,60€
L'Entente cordiale Bière blonde 13cl, champagne 4cl, crème cassis 2cl	4,60€	8,60€
Le Jäger beer Bière blonde 25cl, Jägermeister 2cl	4,90€	8,90€

LES COCKTAILS** ALCOOLISÉS*

Le Mojito 25cl Rhum blanc 2cl, rhum ambré 2cl, citron vert, Seven Up® 16 cl, menthe fraîche.	6,70€
Le Moustik 25cl Malibu 2cl, Passoa® 2cl, nectar d'ananas, sirop de grenadine	6,10€
Le « S » on the beach 25cl	6,10€
Vodka 4cl, sirop de mangue, nectar d'ananas, nectar de cranberry	
La Piña Colada 25cl Rhum blanc 4cl, lait de coco 2cl, nectar d'ananas	6,10€
Le Planter punch 25cl	6,10€
Rhum blanc 2cl, rhum ambré 2cl, sirop de sucre de canne 2cl, nectar d'ananas, jus d'orange	
La Téquila sunrise 25cl Téquila 4cl, sirop de grenadine, jus d'orange	6,10€
Le Cosmopolitan 12cl Vodka 4cl, triple sec 2cl, jus de citron vert, jus de cranberry	6,10€
Le Gin fizz 25cl Gin 4cl, lait 1cl, jus de citron, sirop de sucre de canne et Seven Up®	6,70€
Le Baby Mojito 12,5cl Rhum blanc 2cl, cassonade, Seven Up®, menthe fraîche, citron vert	3,50€

LES COCKTAILS*** SANS ALCOOL

Bip bip 25 cl Jus de citron vert, jus de cranberry, jus de pomme, sirop de framboise	5,10€
Coyote 25 cl Nectar exotique, nectar de cranberry, jus de citron vert, sirop de cassis	5,10€
Bora bora 25 cl Nectar de banane, nectar d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine	5,10€
Le Virgin Mojito 25 cl cassonade, Seven Up®, menthe fraîche, citron vert	5,10€

LES APÉRITIFS*

Ricard, 2 cl	3,20€
Martini blanc ou rouge, Porto, Suze et Campari 4 cl	3,30€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, pamplemousse), 12 cl	3,30€
Le rosé pamplemousse, 12 cl	4,20€
Picon® vin blanc, 12 cl	4,40€
Vodka, Gin, Tequila, Malibu, Passoa®, Soho 4 cl	5,20€
Rhum blanc, Rhum ambré, 4 cl	5,20€
Irish whiskey Jameson, 4 cl	5,90€
Whisky Clan Campbell 4 cl	5,90€
Irish Whiskey Jameson Caskmates 4 cl	6,20€
Irish Whiskey Jameson Black Barrel 4 cl	6,50€
Jack Daniel's, 4 cl	7,50€
Américano, 6 cl	6,10€
Coupe de champagne brut, 12 cl	7,20€
Kir champagne, 12 cl	7,60€
Complément soda, 25 cl	1,50€

LES SANS ALCOOL

Sirop à l'eau 33 cl	2,30€
Grenadine, fraise, citron, kiwi, pêche, banane, cerise, menthe, mangue, framboise, cassis, pomme verte, oiseau et caramel	
Diabolo (sirop + limonade) 33 cl	3,10€
Jus de fruits (à base de jus de fruits concentrés) 25 cl (Servi au verre)	3,20€
Orange, tomate, citron vert, pomme	
Nectar 25 cl (Servi au verre)	3,20€
Cranberry, banane, ananas, abricot ou exotique	
Pepsi Cola, Pepsi Cola Max sans sucre, Seven Up, Oasis tropical, 33 cl	3,20€
Lipton Ice Tea 33cl, Orangina 33 cl	3,20€
Schwepes Tonic 25 cl, Schwepes Agrum® 25 cl	3,50€
Vittel, San Pellegrino, 50 cl	3,20€
Vittel, San Pellegrino, 1 litre	4,80€
Perrier, 33 cl	3,20€
Vittel, 33 cl	3,00€
Supplément sirop	0,70€
Grenadine, fraise, citron, kiwi, pêche, banane, cerise, menthe, mangue, framboise, cassis, pomme verte, violette, oiseau et caramel	
Coca Cola zero 33 cl (Bouteille en verre)	3,90€

LES VINS*

Vin au pichet :			
Vin de Pays du Gard (IGP)			
Le Vigneron de Cers-Portiragnès (rouge, rosé ou blanc)	Verre (12 cl)	Filette (25 cl)	Pot (46 cl)
	3,20€	4,80€	7,50€
Premières Côtes de Blaye			
Appellation Côtes de Bordeaux Contrôlée	3,30€	4,90€	7,90€
Vins en bouteille :			
		37,5 cl	75 cl

Vins rouges			
Bordeaux Dourthe n°1, AOC	3,90€	11,50€	17,90€
Chinon, Fontenay, AOC	4,30€	12,50€	19,90€

Vins blancs			
Alsace Riesling, AOC (selon arrivage)	4,40€	12,90€	20,90€

Vins rosés			
Côtes de Provence Élégance, Carteron St Tropez, AOP	4,30€		17,90€</