

♡

DESSERTS

♡

GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS

Café ou thé au choix et ses mini-douceurs

6,90€

BISTOUILLE GOURMANDE

Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs

8,90€

COGNAC

Cognac, calvados, fleur de bière, Baileys ou Get 27.

IRISH COFFEE GOURMAND

Irish coffee et ses mini-douceurs

12,90€

DESSERTS

FROMAGE BLANC

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

5,40€

Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Blonde

5,90€

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS

L'accord parfait : la Blonde

5,90€

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

L'accord parfait : la Blonde

6,50€

FLAMMEKUECHETTE BANANE OU POMME

CHOCOLAT OU NUTELLA®

L'accord parfait : la Blonde

6,50€

Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce au choix : chocolat ou Nutella®.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-Bois

6,90€

Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT

L'accord parfait : l'IPA

6,90€

Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat.

MI-CUIT CHOCOLAT

L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Red Sour

6,90€

Servie avec de la crème anglaise.

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

7,90€

Baba bouchon au rhum, crème fouettée, cerises amarena, copeaux de chocolat, menthe.

Supplément shooter rhum 2cl = 3€90.

BIG'FITEROLE

L'accord parfait : la Blonde

8,90€

Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES

(servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE, CRÈME FOUETTÉE OU GLACE VANILLE

L'accord parfait : la Blonde

5,00€

SAUCE EN SUPPLÉMENT

0,90€

Au choix : sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.

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 2,40€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6,50€

Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, rocher noisette, noix, parfum du moment.

Sorbet : citron vert, fraise, 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, gaufre fine.

MENUS & FORMULES

CAVE À BIÈRE

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

VOTRE 25 CL DE BIÈRE À TABLE OFFERT pour un pack 3 bouteilles achetées à emporter

VOTRE 50 CL DE BIÈRE À TABLE OFFERT pour un pack 6 bouteilles achetées à emporter

SPÉCIAL MIDI 13€90

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

1 PLAT + 1 BOISSON

Plat du jour ou gaufre bistro ou flam Napolitaine

Bière 25 cl au choix ou soft ou eau 50 cl

MENU CLASSIQUE 18€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 8,90€ et 13,50€) ou salade de chèvre chaud ou gaufre bistro.

flammekuechette pomme ou banane avec glace vanille ou sauce chocolat ou nutella® ou mousse au chocolat ou méga île flottante ou gaufre au sucre, cassonade, creme fouettée ou glace vanille

Bière 25 cl au choix ou soft ou eau 50 cl

MENU ENFANT 10€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE

Pour les moins de 10 ans

50% DE REMISE TOUS LES MERCREDI MIDI(3)

HAPPY HOUR

DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H À 19H

LA PINTe

5€

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl ou soft(2). (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl, diablo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) 50% de remise sur un menu enfant pour 1 repas adulte consommé hors jours fériés et hors vacances scolaires. (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.

LA GAZETTE

3

BRASSEURS

AUTOMNE/HIVER 2025 | NUM.49

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.

CHAQUE MOIS, UNE NOUVELLE BIÈRE PRESSIOn À DÉCOUVRIR

DÉGUSTATION OFFERTE* TOUS LES 1ERS 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 !

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

Le Maroilles bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée.

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 onies rings.

✦ ✦

APÉRO À PARTAGER

✦ ✦

CORNET DE FRITES

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

2 pers.

4,50€

Sauce au choix.

CORNET DE POM' GAUFRETTES

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

2 pers.

5,90€

Mini-gaufres de pommes de terre. Sauce au choix.

SAUCISSON SEC 150g

L'accord parfait : une palette de dégustation

2 à 3 pers.

7,90€

Saucisson sec entier pur porc.

PAIN AILLÉ

L'accord parfait : l'IPA

2 pers.

7,90€

Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.

CHEESY POM' GAUFRETTES

L'accord parfait : l'Ambrée

2 à 3 pers.

9,90€

Mini-gaufres de pommes de terre, sauce raclette, lardons, oignons rouges, persil.

FRITURES DE JOELS

L'accord parfait : l'Ambrée

2 pers.

9,90€

Sauce tartare, citron.

DUO DE BOUCHÉES AU FROMAGE

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

2 pers.

10,90€

Croquettes de brie, bouchées Camembert. Sauce barbecue.

FLAM APÉRO FLAM&CO

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

4 pers.

12,90€

Chorizo, cheddar, crème, fromage blanc, oignons, persil.

FLAM APÉRO BIQUETTE

L'accord parfait : la Blonde

4 pers.

12,90€

Chèvre, lardons, crème, fromage blanc, mozzarella, miel, persil.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

... 2 pers.

11,90€

PANIER APÉRITIF

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

2 à 3 pers.

12,90€

Onion rings à la bière, mini-gaufres de pommes de terre, croquettes de brie, bouchées Camembert. Sauce au choix.

PLANCHE COCHONAILLE

L'accord parfait : l'Ambrée

3 pers.

16,90€

Jambon Serrano, terrine de campagne, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, pretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre AOP.

PLANCHE BISTRO

L'accord parfait : l'Ambrée

3 à 4 pers.

19,90€

Jambon Serrano, terrine de campagne, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, Maroilles AOP, Bleu d'Auvergne AOP, pretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre AOP.



OS À MOELLE

FLAM APÉRO BIQUETTE

PLANCHE BISTRO

☞

BURGERS

☞

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

SAINTE-CATHERINE

L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA

veggie

16,90€

simple

16,90€

doublé

21,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150G, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

CHT'IMI

L'accord parfait : l'Ambrée

veggie

16,90€

simple

16,90€

doublé

21,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150G, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.

CHICKEN

L'accord parfait : la Blonde

veggie

16,90€

simple

16,90€

doublé

21,90€

Bun brioché, filet de poulet pané, sauce barbecue, sauce cheddar, salade iceberg, tomate.

SAVOYARD

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

veggie

18,90€

simple

18,90€

doublé

23,90€

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150G, galette de pommes de terre, sauce raclette, poitrine fumée, raclette, confit d'oignons rouges, mâche.

COUNTRY

L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée

veggie

18,90€

simple

18,90€

doublé

23,90€

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère 150G, échine de porc fumée, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, ketchup, œuf au plat, confit d'oignons rouges.

Envie d'une option végété ? Tous nos burgers au bœuf existent aussi avec une galette de légumes et fromage panée !

SAVOYARD

ST CATHERINE
SIMPLE

ST CATHERINE
DOUBLE

⚡

VIANDES⁽⁴⁾ & POISSONS

⚡

STEAK HACHÉ À CHEVAL

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

veggie

14,90€

simple

14,90€

doublé

19,90€

Steak haché frais façon bouchère 150G, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.

FILET MIGNON AU MAROILLES

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA

14,90€

Filet mignon de porc, pommes de terre grenailles, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, persil.

SAUCISSE PURÉE

L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée

14,90€

Saucisse Aveyronnaise, purée de pomme de terre et jus au thym.

FILET DE POULET PANÉ

L'accord parfait : la Blonde

14,90€

Sauce et garniture au choix.

PARMENTIER DE CANARD

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

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

18,90€

Environ 180g.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée

18,90€

Sauce moutarde à l'ancienne.

BAVETTE 180G

(environ)

L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée

18,90€

Sauce au choix.

MAGRET DE CANARD « SUD OUEST » 200G

(environ)

L'accord parfait : l'Ambrée

19,90€

Sauce au choix.

ENTRECÔTE 350G

(environ)

L'accord parfait : l'IPA

27,90€

Servi avec frites et sauce tartare.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

L'accord parfait : la Blonde

17,90€

Servi avec frites et sauce tartare.

SEICHE À LA PLANCHÀ

L'accord parfait : la Blanche

19,90€

Huile d'olive, ail et persil.

PLAT DU JOUR

(du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

10,90€

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

🍷

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

🍷

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes haricots verts, salade, chou cuisiné aux épices et aromates, pomme de terre vapeur, riz, pomme de terre grenaille.

Sauce au choix : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, mayonnaise, cheddar Galloway, bleu d'Auvergne AOP, raclette, moutarde à l'ancienne, échalotes.

Pot de sauce supplémentaire : 1€ - Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 6€

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

💎

NOS PLATS SIGNATURES

💎

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

....

11,90€

FRICADELLES

L'accord parfait : l'Ambrée

14,90€

Servies avec frite et sauce picalilli.

WELSH 3 BRASSEURS

L'accord parfait : la Blonde

17,90€

Tranche de pain, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. Supplément saucisse fumé et poitrine fumé = 3,50€

WELSH MAROILLES

L'accord parfait : la Blonde

18,90€

Tranche de pain, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, Maroilles et cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

CARBONADE FLAMANDE

L'accord parfait : l'Ambrée

18,90€

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.

CHAUD LE COULOMMIERS

L'accord parfait : l'Ambrée

18,90€

Demi coulommiers fondu, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, pretzel, pomme de terre grenaille, salade, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, persil.

BLANQUETTE DE VEAU

L'accord parfait : l'Ambrée

19,90€

Mijoté de veau cuisiné avec carottes, oignon, champignon. Accompagné de riz.

RIBS 550G SAUCE BARBECUE

L'accord parfait : l'IPA

19,90€

ASSIETTE GOURMANDE

L'accord parfait : une palette de dégustation

22,90€

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, filet mignon au Maroilles AOP, os à moelle & toasts.

JARRET DE PORC 1KG À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

L'accord parfait : l'IPA

23,90€

✦ ✦

CHOUCROUTES

✦ ✦

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS

L'accord parfait : la Blonde

17,90€

Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.

CHOUCROUTE ROYALE

L'accord parfait : l'Ambrée

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.

GAUFRE BISTRO

☺

POUTINES

☺

POUTINE 3 BRASSEURS

L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA

16,90€

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, mozzarella, persil.

POUTI'LETTE

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

17,90€

Frites, saucisse Aveyronnaise, champignons, fromage raclette, sauce raclette, confit d'oignons rouges, persil.

CANARDINE

L'accord parfait : l'Ambrée

17,90€

Frites, effiloché de canard, sauce poivre à la bière 3 Brasseurs, cheddar, mozzarella, confit d'oignons rouges, persil.

POUTINE CANARDINE

CARBONADE FLAMANDE

👑

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

8,90€

Lardons, oignons. Supplément œuf = 1€50.

GRATINÉE

L'accord parfait : la Blonde

9,50€

Lardons, emmental râpé, oignons. Supplément œuf = 1€50.

NAPOLITAINE

L'accord parfait : la Blanche

10,90€

Oignons, tomate, mozzarella, huile basilic. Supplément œuf = 1€50.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS

L'accord parfait : l'IPA

11,90€

Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

CHÈVRE MIEL

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

12,50€

Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. Supplément œuf = 1€50.

RACLETTE

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odysée

12,90€

Fromage raclette, lardons, pommes de terre grenailles, oignons, persillade, mâche. Supplément œuf = 1€50.

IRLANDAISE

L'accord parfait : la Blonde

12,90€

Jambon, cheddar, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.

4 FROMAGES

L'accord parfait : la Blonde

13,50€

Mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne AOP, cheddar, oignons, persil. Supplément œuf = 1€50.

MIGNONETTE

L'accord parfait : l'Ambrée

13,50€

Filet mignon de porc, fromage raclette, chiffonnade de Lomo, pommes de terre grenailles, oignons, persillade, mâche. Supplément œuf = 1€50.

CH'TI

L'accord parfait : l'Ambrée

13,90€

Maroilles AOP, lardons, oignons, pomme de terre grenaille, persil, tomate cerise rôties.

GÉNÉREUSE

L'accord parfait : l'IPA

13,90€

Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons, persil.

FLAM MIGNONETTE

FLAM GÉNÉREUSE

🌿

SALADES

🌿

CHÈVRE CHAUD

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique

14,90€

Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émiété, poitrine fumé, oignons frits, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme.

CAESAR

L'accord parfait : l'IPA

16,90€

Mélange de salade 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.

ITALIENNE

L'accord parfait : la Blonde

17,90€

Mélange de assaisonné à la vinaigrette Balsamique, burrata, Jambon Serrano copeaux de parmesan, tomate cerise, pickles d'oignon rouge, huile d'olive basilic.

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

Montpellier

Montpellier

♡ DESSERTS ♡

GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS	6,90€
Café ou thé au choix et ses mini-douceurs	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs.	
Cognac, calvados, fleur de bière, Baileys ou Get 27.	
IRISH COFFEE GOURMAND	12,90€
Irish coffee et ses mini-douceurs	

DESSERTS

FROMAGE BLANC	5,40€
L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.	
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	5,90€
L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Blonde.	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	5,90€
L'accord parfait : la Blonde.	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,50€
L'accord parfait : la Blonde.	
FLAMMEKUECHETTE BANANE OU POMME	
CHOCOLAT OU NUTELLA®	6,50€
L'accord parfait : la Blonde.	
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce au choix : chocolat ou Nutella®.	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ♡	6,90€
L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-Bois.	
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	6,90€
L'accord parfait : l'IPA.	
Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat.	
MI-CUIT CHOCOLAT	6,90€
L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Red Sour.	
Servie avec de la crème anglaise.	
PARIS LILLE	7,90€
L'accord parfait : l'Ambrée.	
Éclair au spéculoos, sauce chocolat, brisures de spéculoos.	
BABA AU RHUM	7,90€
L'accord parfait : l'Ambrée.	
Baba bouchon au rhum, crème fouettée, cerises amarena, copeaux de chocolat, menthe. Supplément shooter rhum 2cl = 3€90.	

BIG'FITEROLE ♡	8,90€
L'accord parfait : la Blonde.	
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.	

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE, CRÈME FOUETTÉE	
OU GLACE VANILLE	5,00€
L'accord parfait : la Blonde.	
SAUCE EN SUPPLÉMENT	0,90€
Au choix : sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
GAUFRE GRIOTTINE	8,90€
L'accord parfait : l'IPA ou la Red Sour.	
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 2,40€	2 boules 4,50€	3 boules 6,50€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, rocher noisette, noix, parfum du moment. Sorbet : citron vert, fraise, parfum du moment.			
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	5,90€		
DAME BLANCHE	5,90€		
Sauce chocolat ou Nutella®.			
COUPE GOURMANDE	7,90€		
<i>L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-bois.</i>			
Glace noix, glace caramel beurre salé, glace vanille, pommes au caramel, éclats de galettes pur beurre Saint Michel®, caramel beurre salé, crème fouettée, gaufre fine.			



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.

Montpellier
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.

LA GAZETTE BIÈRES

ÉDITION MONTPELLIER AUTOMNE/HIVER 2025 I NUM.49

BIÈRES
PRESSION
BRASSÉES
SUR PLACE
DEPUIS 1986

LA CAVE,
À BIÈRE

NE PARTEZ PAS
LES MAINS VIDES !

VOTRE 25 CL DE BIÈRE À TABLE OFFERT
pour un pack 3 bouteilles achetées à emporter
VOTRE 50 CL DE BIÈRE À TABLE OFFERT
pour un pack 6 bouteilles achetées à emporter

ENVIE D'UN
APÉRO OU
D'UN DESSERT ?
Rendez-vous
en pages 7 et 8 !

GAMME ORIGINE

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

BLONDE 25cl **3,90€** 33cl **4,90€** 50cl **6,90€**
BLONDE ALE | 24 IBU | ALC 5.2%
Iconique et désaltérante : aux subtiles notes de fleurs, herbes fraîches, ainsi qu’aux arômes de brioche et fruits jaunes développés par la levure 3 Brasseurs. “LA” Blonde de soif 3 brasseurs depuis 1986.

AMBRÉE 25cl **3,90€** 33cl **4,90€** 50cl **6,90€**
AMBER ALE | 26 IBU | ALC 6.2%
Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

BLANCHE 25cl **3,90€** 33cl **4,90€** 50cl **6,90€**
WHEAT ALE | 18 IBU | ALC 4.7%
Rafraîchissante : tendresse du blé, notes de citron, banane et girofle.

IPA 25cl **4,90€** 33cl **5,90€** 50cl **7,90€**
AMERICAN INDIA PALE ALE | 40 IBU | ALC 6%
Intensément houblonnée : les variétés de houblon Simcoe et Talus, développées par Yakima Chief, libèrent des notes tropicales de pamplemousse rose, de fruit de la passion et de litchi, le tout sur une finale à l’amertume longue, rappelant les parfums des pins.

RED SOUR 25cl **4,90€** 33cl **5,90€** 50cl **7,90€**
BERLINER WEISSE FRAMBOISE | 9 IBU | ALC 4,9%
Une bière blanche naturellement acidulée à la framboise, révélant des notes de citron et de froment.

GAMME CRÉATION

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

BIÈRE DU MOIS 25cl **4,90€** 33cl **5,90€** 50cl **7,90€**
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
Chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle création nationale ; une bière éphémère qui rythme votre expérience gustative tout au long de l’année.

**CRÉATION
DU BRASSEUR** 25cl **4,90€** 33cl **5,90€** 50cl **7,90€**
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
Conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie-restaurant. Renseignez-vous auprès de vos serveurs et/ou regardez les ardoises et les écrans.

NOS BIÈRES
ORIGINE

NOS BIÈRES
CRÉATION

NOS BIÈRES
EXPLORATION

POUR EN ARRIVER LÀ !

CHAQUE MATIN, ICI,
VOTRE BRASSEUR S'ACTIVE

NOS BIÈRES PRESSION SONT BRASSÉES SUR PLACE
ET ÇA CHANGE TOUT

GAMME EXPLORATION

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE
POUR S’AVENTURER DANS UN MONDE SANS ALCOOL .


MYSTIQUE canette 33cl **6,90€**
PALE ALE | ALC 0,4%
Quelle douce exploration mystique que de retrouver dans cette blonde sans alcool la subtilité du malt d’orge et des houblons aux légers parfums de fleurs et d’agrumes.

SOUS-BOIS canette 33cl **6,90€**
SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
La framboise se tapit dans les odeurs de sous-bois pour apparaître dans un écrin rouge rubis rempli de fraîcheur acidulée pour le plus grand plaisir des palais gourmands en mal d’exploration.


ODYSSÉE canette 33cl **6,90€**
IPA | ALC 0,4%
L’exploration du sans alcool devient des plus audacieuses quand elle s’entrelace de notes citronnées et de fruits tropicaux qui nous emportent dans une odysée des plus mémorables.

CHAQUE SEMAINE,
UNE NOUVELLE
BIÈRE PRESSION
À DÉCOUVRIR

DÉGUSTATION OFFERTE*
TOUS LES 1ERS JEUDIS DU MOIS
EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS



inscrivez-vous ici,
c’est gratuit !



*voir conditions en restaurant.



LE MEILLEUR
DANS LA BIÈRE, C'EST
LE MOMENT DE PARTAGE.

MIX À LA BIÈRE

PANACHÉ	25 cl	3,90€	33 cl	4,90€	50 cl	6,90€
Bière Blonde, limonade.						
MONACO	25 cl	3,90€	33 cl	4,90€	50 cl	6,90€
Bière Blonde, limonade, sirop de grenadine.						
PICON® BIÈRE	25 cl	4,60€	33 cl	5,60€	50 cl	7,60€
Bière Blonde, Picon®, sirop de citron acide.						

ENVIE DE PARTAGER LA BIÈRE ?

OFFRE VALABLE SUR LES BIÈRES PRESSION DES GAMMES ORIGINE ET CRÉATION						
PALETTE DE DÉGUSTATION						8,90€
4 verres 12 cl dans le style de votre choix.						
PITCHER						19,90€
1,5 litre dans le style de votre choix.						
TRITON	3 litres	38,00€	5 litres	49,00€		
Dans le style de votre choix, à servir soi-même à table.						
MÈTRE DE BIÈRE						39,00€
10 verres 25 cl dans le style de votre choix.						

1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

HAPPY HOUR⁽²⁾

DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H À 19H

LA PINTe

→ **5€** ←

(2) Pinte 50 cl ou soft.

COCKTAILS SIGNATURES

MOJITO 3 BRASSEURS	20 cl	7,90€
Rhum Havana Club® Especial (2 cl), jus de citron vert, sirop de sucre de canne, bière Blonde 3 Brasseurs, dés de citron vert, menthe fraîche.		
STAR BEERTINI	20 cl	7,90€
Vodka Poliakov® (2 cl), bière IPA 3 Brasseurs, purée de passion, jus de citron vert, sirop de vanille.		

COCKTAILS

MOJITO	18 cl	8,90€
Rhum Havana Club® Especial (4 cl), jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, Angostura®, menthe fraîche.		
MY MOJITO	18 cl	9,90€
Rhum Havana Club® Especial (4 cl), jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, Angostura®, menthe fraîche.		
Coulis de fruit au choix (fraise ou fruits de la passion).		
APEROL® SPRITZ	16 cl	8,90€
Aperol® (4 cl), Prosecco (8 cl), eau pétillante.		
PIÑA COLADA	16 cl	8,90
Rhum Havana Club® Especial (4 cl), nectar d'ananas, purée de coco.		
MONKEY 47 TONIC	18 cl	12,90€
Gin Monkey 47 «élu meilleurs gin au monde» (4 cl), tonic.		
MOSCOW MULE	18 cl	8,90€
Vodka Poliakov® (4 cl), ginger beer, jus de citron vert.		
TIKI PASSION	18 cl	8,90€
Rhum Havana Club® Especial (4 cl), jus d'orange, purée de passion, citron.		
AMERICANO 3B	9 cl	8,90€
Martini rouge (3 cl), Martini blanc (3 cl), Campari (3 cl).		

MOCKTAILS (COCKTAILS SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO	20 cl	6,90€
Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche.		
MY VIRGIN MOJITO	20 cl	6,90€
Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche.		
Coulis de fruit au choix (fraise ou fruits de la passion).		
VIRGIN PIÑA COLADA	20 cl	6,90€
Nectar d'ananas, purée de coco.		
TAPIS ROUGE 2.0	20 cl	6,90€
Nectar de fraise, purée de passion, jus de citron vert, eau pétillante.		



VINS

PICHET	15cl	25cl	46cl
COTEAU DU LANGUEDOC	4,90€	5,90€	9,50€
Domaine Coste Moynier : rouge, rosé ou blanc, AOC.			
ROUGE	15cl	50cl	75cl
COTEAU DE LANGUEDOC	-	14,90€	19,90€
Cuvée Tradition, Domaine Coste Moynier, AOP.			
VIN DU SALAGOU	-	-	22,40€
Les Cabannisses, Cuvée Henri.			
COTEAU DU LANGUEDOC	-	-	24,90€
Cuvé Sélection, Domaine Coste Moynier.			
CHÂTEAU DE CAZENEUVE	-	-	32,50€
Cuvé Cynarah, Pic ST Loup, AOP.			
BLANC	15cl	50cl	75cl
VIN DE PAYS D'OC	-	-	19,90€
Domaine Coste Moynier, IGP.			
ALSACE RIESLING	5,20€	-	22,90€
Dopf & Irion, AOP.			
VIN DE PAYS D'OC	5,90€	-	25,50€
Cuvé L'Inédit (moelleux).			
ROSÉ	15cl	50cl	75cl
COTEAU DU LANGUEDOC	-	-	18,90€
Domaine Coste Moynier, IGP.			
CÔTES DE THAU	-	-	19,90€
Grisplendide, IGP.			
CHAMPAGNE & PÉTILLANT	10cl	75cl	
PROSECCO DOC BLANC EXTRA DRY	5,90€	-	
Antica Vigna			
CHAMPAGNE THÉOPHILE ROEDERER	8,20€	49,00€	
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION	-	62,00€	
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC	-	102,00€	

APÉRITIFS

RICARD	2 cl	3,50€
MARTINI BLANC OU ROUGE, PORTO	4 cl	3,50€
KIR VIN BLANC	Cassis, mûre, pêche	12 cl 3,90€
IRISH WHISKEY JAMESON	4 cl	5,90€
JACK DANIEL'S	4 cl	6,90€
RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL	4 cl	5,90€
KIR CHAMPAGNE	Cassis, mûre, pêche	12 cl 8,90€
SUPPLÉMENT SODA		2,00€

SANS ALCOOL

VITTEL SIROP	25 cl	3,50€
Citron, cassis, fraise, grenadine, menthe, pêche.		
DIABOLO (sirop & limonade)	25 cl	3,50€
JUS DE FRUITS GRANINI	25 cl	4,20€
Tomate (pur jus), pomme (à base de jus concentré), orange, abricot ou ananas (nectar).		
Coca-Cola Cherry	33 cl	4,20€
SOOT ORIGINAL		
SANS SUCRES		
fuzetea	25 cl	4,20€
Sprite		
OASIS TROPICAL, ORANGINA	25 cl	4,20€
SCHWEPES AGRUMES, SCHWEPES TONIC	25 cl	4,20€
VITTEL	25 cl 2,90€	50 cl 3,90€
1 litre	4,40€	
S. PELLEGRINO	50 cl	3,90€
1 litre	4,40€	
PERRIER	33 cl	4,20€
SUPPLÉMENT SIROP		1,00€

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

GET 27, BAILEYS	4 cl	5,90€
FLEUR DE BIÈRE	4 cl	5,90€
CALVADOS, COGNAC	4 cl	5,90€
RHUM BUMBU ORIGINAL	4 cl	8,90€
Rhum du Panama.		
RHUM LA HECHICERA	4 cl	8,90€
Rhum craft colombien.		
WHISKY CHIVAS 12 ANS	4 cl	8,90€
Whisky blended écossais.		
WHISKY ABERLOUR CASG ANNAMH	4 cl	8,90€
Whisky single malt écossais.		
WHISKY FUGI SINGLE BLENDED	4 cl	11,90€
Whisky Japonnais.		

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2,10€
THÉ, INFUSION	2,90€
CAPPUCCINO, GRAND CAFÉ OU GRAND DÉCAFÉINÉ	3,30€
BOISSON CHOCOLATÉE	3,30€
CAFÉ, DÉCAFÉINE OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,50€
IRISH COFFEE	7,90€
Whisky ou fleur de bière au choix.	

PLATS À PARTAGER & PETITES DOUCEURS
POUR ACCOMPAGNER VOTRE BIÈRE !

✧ ✧ APÉRO À PARTAGER ✧ ✧

CORNET DE FRITES	2 pers.	4,50€
L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.		
Sauce au choix.		
CORNET DE POM' GAUFRETTES	2 pers.	5,90€
L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée.		
Mini-gaufres de pommes de terre. Sauce au choix.		
SAUCISSON SEC 150g	2 à 3 pers.	7,90€
L'accord parfait : une palette de dégustation.		
Saucisson sec entier pur porc.		
PAIN AILLÉ	2 pers.	7,90€
L'accord parfait : l'IPA.		
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.		
CHEESY POM' GAUFRETTES	2 à 3 pers.	9,90€
L'accord parfait : l'Ambrée.		
Mini-gaufres de pommes de terre, sauce raclette, lardons, oignons rouges, persil.		
FRITURES DE JOELS	2 pers.	9,90€
L'accord parfait : l'Ambrée.		
Sauce tartare, citron.		
DUO DE BOUCHÉES AU FROMAGE	2 pers.	10,90€
L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée.		
Croquettes de brie, bouchées Camembert. Sauce barbecue.		
FLAM APÉRO FLAM&CO	4 pers.	12,90€
L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée.		
Chorizo, cheddar, crème, fromage blanc, oignons, persil.		
FLAM APÉRO BIQUETTE	4 pers.	12,90€
L'accord parfait : la Blonde.		
Chèvre, lardons, crème, fromage blanc, mozzarella, miel, persil.		
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	2 pers.	11,90€
L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.		
PANIER APÉRITIF	2 à 3 pers.	12,90€
L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée.		
Onion rings à la bière, mini-gaufres de pommes de terre, croquettes de brie, bouchées Camembert. Sauce au choix.		

PLANCHE COCHONAILLE	3 pers.	16,90€
L'accord parfait : l'Ambrée.		
Jambon Serrano, 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 AOP.		
PLANCHE BISTRO	3 à 4 pers.	19,90€
L'accord parfait : l'Ambrée.		
Jambon Serrano, terrine de campagne, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, Maroilles AOP, Bleu d'Auvergne AOP, bretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre AOP.		

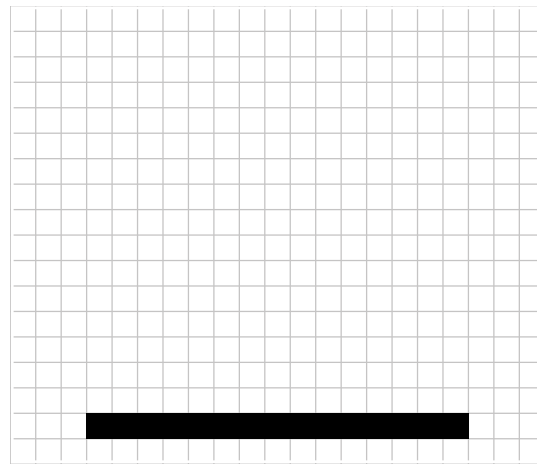
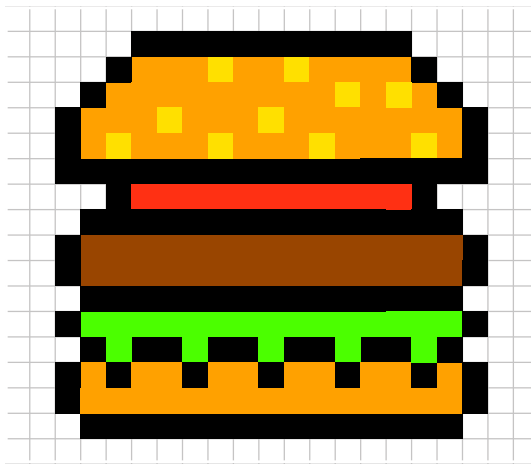


PLANCHE BISTRO

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

JEU N°7
REPRODUIS
CE DESSIN
EN PIXELS.

AIDE TOI
DE LA BASE
COMME DÉPART.



Montpellier

Oasis

TU VEUX T'AMUSER
AVEC LES PTIT'S FRUITS ?
ALORS SUIS LE FLASHCODE
OU WWW.OASISFRUITSPARTY.COM
ET C'EST PARTI MON KIWI !

ORANGINA SCHWEPPES FRANCE SAS RCS Nanterre B 404 907 941 - CAPITAL SOCIAL 446 036 924€. Visuels non contractuels.

SOLUTIONS !

Jeu n°1

Jeu n°2

Jeu n°3

Jeu n°4

Jeu n°5

Jeu n°6

À TOI DE BLAGUER !

Qu'est-ce qu'un légume qui pousse sous l'eau ?
Réponse : Un chou marin...

Deux mamans discutent :
- Moi, mon bébé, ça fait trois mois qu'il marche.
- Et bien ! Il doit être loin maintenant.

Pourquoi les vaches ne parlent pas ?
Réponse : Parce que sur la grange, c'est écrit : La Ferme !

Un homme entre dans un restaurant :
- Garçon, est-ce que vous servez des nouilles ici ?
- Bien sûr monsieur, ici, on sert tout le monde !

Un petit garçon fait ses devoirs
et demande à son père :
- papa, où sont les Pyrénées ?
- Je ne sais pas. Demande à ta mère,
c'est elle qui range tout !

Le papa de David lui demande
ce qu'il a demandé au père Noël.
Et David lui répond : Je lui ai demandé
qu'il vienne plus souvent...

Un petit garçon en interroge un autre :
- Qu'est-ce que tu aimerais faire plus tard ?
- Je rêve de gagner 10 000 euros par mois...
Comme mon papa!!
- Ton père gagne 10 000 euros par mois ?
- Non, mais il en rêve aussi !

Un enfant rentre de l'école et dit à sa maman :
- Maman, tout le monde me dit
que j'ai des grandes oreilles !
Sa mère lui répond : Mais non, mon lapin...

Qu'est ce qui fait trois mètres,
qui a 4 mâchoires et 25 paires d'antennes ?
i snoc ied ses pas au eir

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 : @nomadr. Credit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

MENU | JEUX | SOURIRES

PETIT ILLUSTRÉ

3 BRASSEURS

AUTOMNE/HIVER 2025 | NUM.21

ÉDITION MONTPELLIER

Menu ENFANT

Pour les moins de 10 ans

10€90

PLATS

Aiguillettes de poulet

ou Flammekuechette jambon, emmental

ou Cheese burger

ou Fish & chips

ou Knack frites

ou Steak haché

(garniture au choix)

DESSERTS

Demi-gaufre Bruxelloise

au sucre ou Nutella®

ou Compote pomme

ou 2 boules de glace

ou Petit fromage blanc

BOISSONS

Boisson au choix⁽²⁾

+ 1 SURPRISE OFFERTE

50% DE REMISE
TOUS LES
MERCREDI MIDI⁽¹⁾

(1) 50% de réduction sur un menu enfant pour 1 repas adulte consommé. Hors jour fériés et vacances scolaires.

(2) Diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl, Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl.

JEU N°1
RETROUVE LES 10 ERREURS
ENTRE LES 2 IMAGES.

A two-panel cartoon illustration of a boy and a girl sledding down a snowy hill. In the first panel, a yellow bird is perched on a tree branch. In the second panel, a blue bird is perched on the same branch. A snowman is visible in the foreground of both panels.

A simple cartoon drawing of a stick figure running to the right. The character has a round head with a few dots for hair, a wide smile, and is wearing a white t-shirt and white pants. The background is a solid orange color.

A stylized illustration of a baby in a stroller. The baby is lying in the stroller, looking towards the viewer. The stroller has four wheels and a handle. The background is a solid orange color.

A simple line drawing of a person with a round head, closed eyes, and a smile, sitting in a meditative pose on a globe. The globe has several dark spots on it. The background is a solid light blue.



A black and white line drawing of a maze. On the right side, a young girl with pigtails, wearing a chef's hat and apron, holds a large pot. She has a surprised expression with her tongue sticking out. Three question marks float around her. On the left side, a plate with a spoon is shown. Two arrows point towards the maze: one from the plate and one from the girl's pot, indicating the start and end points of the maze. The maze itself is a complex grid of paths and dead ends.

2 + 



Montpellier

Montpellier