

DESSERTS

GOURMANDS

GORMAND 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, 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€
Chantilly vanille Bourbon, crème brûlée et fruits rouges.		

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	L'accord parfait : la Blonde	5,90€
Tiramisu aux spéculoos et crème pâtissière.		

MÉGA ÎLE FLOTTANTE	L'accord parfait : la Blonde	6,50€
Gaufre au chocolat, crème pâtissière et fruits rouges.		

FLAMMEKUECHETTE BANANE OU POMME	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.		



MENUS & FORMULES

LA CAVE À BIÈRE
NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

VOTRE 25 CL DE BIÈRE À TABLE OFFERT pour un pack 3 bouteilles achetés 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⁽⁵⁾ ou soft⁽²⁾ 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 mégâ île flottante

ou gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée

ou glace vanille

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft⁽²⁾ 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⁽¹⁾

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 Zero 33 cl, diabolo, 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 Crédit. 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 !

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

L'AZETTE

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 nous 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.



Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

Toutes nos bases de flams et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.

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 flams et tartares contiennent de la farine de drêche.

Toutes nos bases de flams et tartares contiennent de la farine de drêche.

Toutes nos bases de flams et tartares contiennent de la farine de drêche.

Toutes nos bases de flams et tartares contiennent de la farine de drêche.

Toutes nos bases de flams et tartares contiennent de la farine de drêche.

Toutes nos bases de flams et tartares contiennent de la farine de drêche.

3 BRASSEURS

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES	<i>L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique</i>	2 pers. 4,50€
Sauce au choix.		
CORNET DE POM' GAUFRETTES	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée</i>	2 pers. 5,90€
Mini-gauffres de pommes de terre, Sauce au choix.		
SAUCISSON SEC 150g	<i>L'accord parfait : une palette de dégustation</i>	2 à 3 pers. 7,90€
Saucisson sec entier pur porc.		
PAIN AILLÉ	<i>L'accord parfait : l'IPA</i>	2 pers. 7,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.		
CHEESY POM' GAUFRETTES	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	2 à 3 pers. 9,90€
Mini-gauffres de pommes de terre, sauce raclette, lardons, oignons rouges, persil.		
FRIUTRES DE JOELS	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	2 pers. 9,90€
Sauce tartare, citron.		
DUO DE BOUCHÉES AU FROMAGE	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée</i>	2 pers. 10,90€
Croquettes de brie, bouchées Camembert. Sauce barbecue.		
FLAM APÉRO FLAM&CO	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée</i>	4 pers. 12,90€
Chorizo, cheddar, crème, fromage blanc, oignons, persil.		
FLAM APÉRO BIQUETTE	<i>L'accord parfait : la Blonde</i>	4 pers. 12,90€
Chèvre, lardons, crème, fromage blanc, mozzarella, miel, persil.		
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	<i>L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique</i>	2 pers. 11,90€
Onion rings à la bière, mini-gauffres de pommes de terre, croquettes de brie, bouchées Camembert. Sauce au choix.		
PLANCHE COCHONAILLE	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	3 pers. 16,90€
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	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	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, bretzel, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, salade, beurre AOP.		



BURGERS

TOUS NOS BUNS À BURGER CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÈCHE.		
SAINTE-CATHERINE	<i>L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA</i>	veggie 16,90€ simple 16,90€ double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150g, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.		
CHTI'MI	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	veggie 16,90€ simple 16,90€ double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150g, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.		
CHICKEN	<i>L'accord parfait : la Blonde</i>	veggie 16,90€ simple 16,90€ double 21,90€
Bun brioché, filet de poulet pané, sauce barbecue, sauce cheddar, salade iceberg, tomate.		
SAVORYARD	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée</i>	veggie 18,90€ simple 18,90€ double 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	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée</i>	veggie 18,90€ simple 18,90€ double 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 végé ? Tous nos burgers au bœuf existent aussi avec une galette de légumes et fromage pané !



VIANDES & POISSONS

STEAK HACHÉ À CHEVAL	<i>L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique</i>	veggie 14,90€ simple 14,90€ double 19,90€
Steak haché frais façon bouchère 150g, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.		
FILET MIGNON AU MAROILLES	<i>L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA</i>	14,90€
Filet mignon de porc, pommes de terre grenailles, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, persil.		
SAUCISSE PURÉE	<i>L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée</i>	14,90€
Saucisse Aveyronnaise, purée de pomme de terre et jus au thym.		
FILET DE POULET PANÉ	<i>L'accord parfait : la Blonde</i>	14,90€
Sauce et garniture au choix.		
PARMENTIER DE CANARD	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée</i>	15,90€
Effiloché de canard, purée de pommes de terre, ail, chapelure, persil. Servi avec de la salade.		
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ	<i>L'accord parfait : l'IPA</i>	18,90€
Environ 180g.		
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	<i>L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée</i>	18,90€
Sauce moutarde à l'ancienne.		
BAVETTE 180G (environ)	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée</i>	18,90€
Sauce au choix.		
MAGRET DE CANARD « SUD OUEST » 200G (environ)	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	19,90€
Sauce au choix.		
ENTRECÔTE 350G (environ)	<i>L'accord parfait : l'IPA</i>	27,90€
FISH & CHIPS DE CABILLAUD	<i>L'accord parfait : la Blonde</i>	17,90€
Servi avec frites et sauce tartare.		
SEICHE À LA PLANCHÀ	<i>L'accord parfait : la Blanche</i>	19,90€
Huile d'olive, ail et persil.		
PLAT DU JOUR (du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)		10,90€



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 presure animale, veuillez-vous renseigner auprès de nos équipes.

NOS PLATS SIGNATURES

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	<i>L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique</i>	11,90€
Frites, os à moelle aux senteurs de thym, poitrine fumée, pomme de terre grenaille, persil.		
FRICADELLES	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	14,90€
Servies avec frite et sauce piccalilli.		
WELSH 3 BRASSEURS	<i>L'accord parfait : la Blonde</i>	17,90€
Tranche de pain, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. Supplément saucisse fumée et poitrine fumée = 3,50€		
WELSH MAROILLES	<i>L'accord parfait : la Blonde</i>	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	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	18,90€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.		
CHAUD LE COULOMMIERS	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	18,90€
Demi coulommiers fondu, chiffonnade de Coppa IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de Salame, Mortadelle IGP, bretzel, pomme de terre grenaille, salade, pickles d'oignon rouge, pickles de pomme, persil.		
BLANQUETTE DE VEAU	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	19,90€
Mijoté de veau cuisiné avec carottes, oignon, champignon. Accompagné de riz.		
RIBS 550G SAUCE BARBECUE	<i>L'accord parfait : l'IPA</i>	19,90€
ASSIETTE GOURMANDE	<i>L'accord parfait : une palette de dégustation</i>	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	<i>L'accord parfait : l'IPA</i>	23,90€



CHOUCRUTES

CHOUCRUTE 3 BRASSEURS	<i>L'accord parfait : la Blonde</i>	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.		

CHOUCRUTE ROYALE	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	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.		

GAUFRES SALÉES

GAUFRÉ BISTRO	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée</i>	13,90€
Gaufre bruxelloise, sauce béchamel, oignons rouges, lardons, emmental râpé, œuf au plat, persil. Servi avec frites et salade.		



POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS	<i>L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA</i>	16,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignons rouges, sauce cheddar, mozzarella, persil.		

POUTICLETTE	<i>L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssée</i>	17,90€
Frites, saucisse Aveyronnaise, champignons, fromage raclette, sauce raclette, confit d'oignons rouges, persil.		

CANARDINE	<i>L'accord parfait : l'Ambrée</i>	17,90€
Frites, effiloché de canard, sauce poivre à la bière 3 Brasseurs, cheddar, mozzarella, confit d'oignons rouges, persil.		



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€
<i>L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.</i>	
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	5,90€
<i>L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Blonde.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	5,90€
<i>L'accord parfait : la Blonde.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,50€
<i>L'accord parfait : la Blonde.</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE OU POMME	
CHOCOLAT OU NUTELLA®	6,50€
<i>L'accord parfait : la Blonde.</i>	
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce au choix : chocolat ou Nutella®.	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	6,90€
<i>L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-Bois.</i>	
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	6,90€
<i>L'accord parfait : l'IPA.</i>	
Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat.	
MI-CUIT CHOCOLAT	6,90€
<i>L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Red Sour.</i>	
Servie avec de la crème anglaise.	

PARIS LILLE	7,90€
<i>L'accord parfait : l'Ambrée.</i>	

Éclair au spéculoos, sauce chocolat, brisures de spéculoos.	
BABA AU RHUM	7,90€

<i>L'accord parfait : l'Ambrée.</i>	
Baba bouchon au rhum, crème fouettée, cerises amarena, copeaux de chocolat, menthe. <i>Supplément shooter rhum 2cl = 3€90.</i>	

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€
------------------------	-------

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-bois.

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.



AGAZETTE BIÈRES



ÉDITION MONTPELLIER

BIÈRES
PRESSION
BRASSEES
SUR PLACE
DEPUIS 1986

LA CAVE À BIÈRE
NE PARTEZ PAS
LES MAINS VIDÉS !

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

Icône 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.

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.

ODYSSEE 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 odyssee 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.

Les canettes sans alcool sont brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.



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 grenade.	
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 FLAMMKEUECHE 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
COTÉAU DU LANGUEDOC	4,90€	5,90€	9,50€
Domaine Coste Moynier : rouge, rosé ou blanc, AOC.			
ROUGE	15cl	50cl	75cl
COTÉAU DE LANGUEDOC	-	14,90€	19,90€
Cuvée Tradition, Domaine Coste Moynier, AOP.			
VIN DU SALAGOU	-	-	22,40€
Les Cabannisses, Cuvée Henri.			
COTÉAU 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
COTÉAU 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	12 cl	3,90€
Cassis, mûre, pêche		
IRISH WHISKEY JAMESON	4 cl	5,90€
JACK DANIEL'S	4 cl	6,90€
RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL	4 cl	5,90€
KIR CHAMPAGNE	12 cl	8,90€
Cassis, mûre, pêche		
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		
Tomate (pur jus), pomme (à base de jus concentré), orange, abricot ou ananas (nectar).	25 cl	4,20€
  	33 cl	4,20€
fuzetea <i>Sprite</i>	25 cl	4,20€
OASIS TROPICAL, ORANGINA	25 cl	4,20€
SCHWEPPES AGRUMES, SCHWEPPES 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 & SPIRITUÉUX

GET 27, BAILEYS	4 cl	5,90€
FLEUR DE BIÈRE		
CALVADOS, COGNAC	4 cl	5,90€
RHUM BUMBU ORIGINAL		
Rhum du Panama.	4 cl	8,90€
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	
CAPPUCCINO, GRAND CAFÉ OU GRAND DÉCAFÉINÉ	3,30€
BOISSON CHOCOLATÉE	
CAFÉ, DÉCAFÉINÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,30€
IRISH COFFEE	4,50€
Whisky ou fleur de bière au choix.	7,90€

PLATS À PARTAGER & PETITES DOUCEURS POUR ACCOMPAGNER VOTRE BIÈRE !

APÉRÖ À PARTAGER

CORNET DE FRITES

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

Sauce au choix.

CORNET DE POM' GAUFRETTES

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee.

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

SAUCISSON SEC 150g

L'accord parfait : une palette de dégustation.

Saucisson sec entier pur porc.

PAIN AILLÉ

L'accord parfait : l'IPA.

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

CHEESY POM' GAUFRETTES

L'accord parfait : l'Ambrée.

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

FRITURES DE JOELS

L'accord parfait : l'Ambrée.

Sauce tartare, citron.

DUO DE BOUCHÉES AU FROMAGE

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee.

Croquettes de brie, bouchées Camembert. Sauce barbecue.

FLAM APÉRÖ FLAM&CO

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee.

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

FLAM APÉRÖ BIQUETTE

L'accord parfait : la Blonde.

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

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

PANIER APÉRITIF

L'accord parfait : l'IPA ou l'Odyssee.

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.

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

PLANCHE BISTRO

L'accord parfait : l'Ambrée.

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

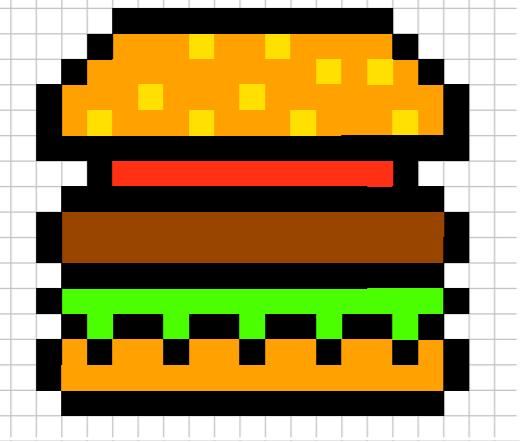


PLANCHE BISTRO

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.



oasis

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

3 BRASSEURS

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

SOLUTIONS !

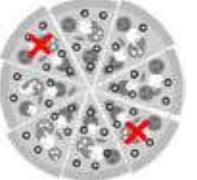
Jeu n°1



Jeu n°2



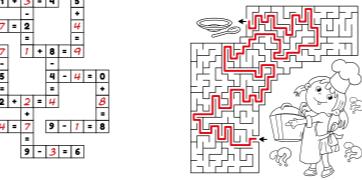
Jeu n°3



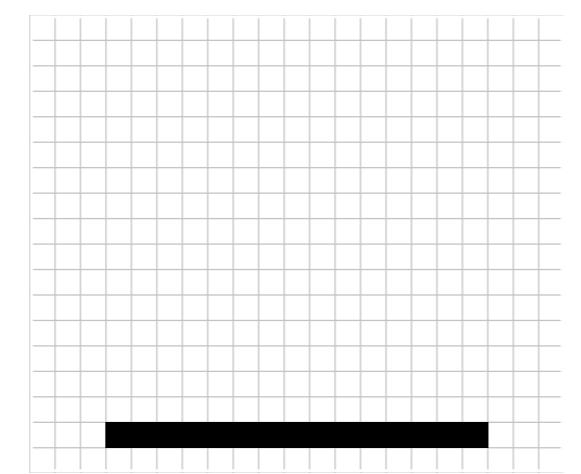
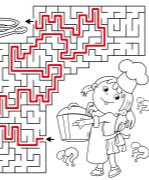
Jeu n°4

$$\begin{array}{l} 2 + \text{●} = 8 \\ \text{●} - \text{□} = 4 \\ \text{□} + 5 = \text{△} \\ \text{△} + \text{●} = 13 \end{array}$$

Jeu n°5



Jeu n°6



Montpellier

MENU | JEUX | SOURIRES

L'PETIT ILLUSTRE

3 BRASSEURS

AUTOMNE/HIVER 2025 | NUM.21

EDITION MONTPELLIER

menu ENFANT

Pour les moins de 10 ans

PLATS



50% DE REMISE
TOUS LES
MERCREDI MIDI⁽¹⁾

DESSERTS

- ou 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

3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Esprit 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770 - Conception et création : [@pomod](#). Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

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

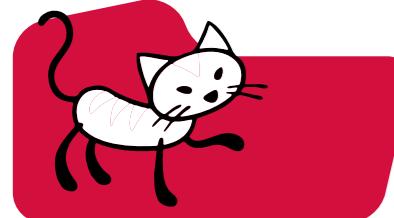
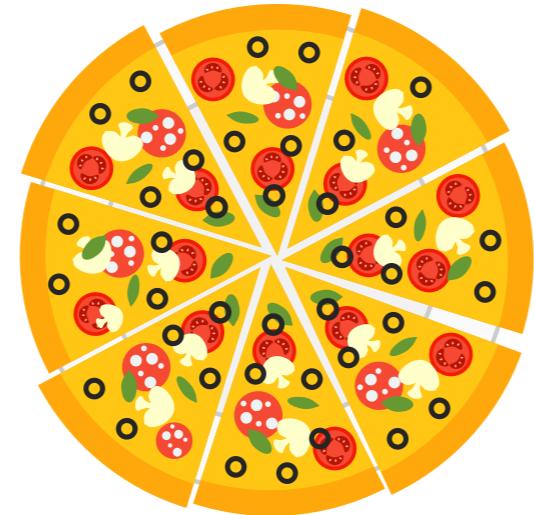
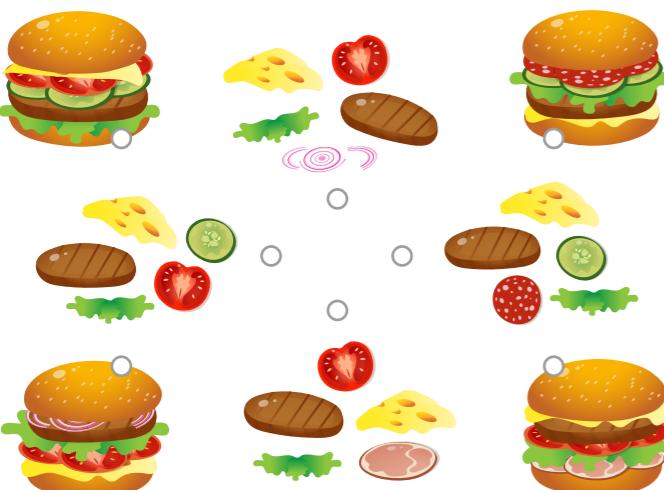
(2) Diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl, Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl.



SUIS CE CHEMIN...
...et amuse-toi à faire les jeux en passant !



JEU N°2
RETRouve POUR CHaQUE BURGER SES INGRéDIENTS

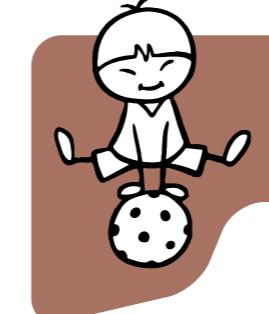


JEU N°4
RETRouVE LES 2 PARTS DE FLAMMEKUECHE IDENTIQUES.

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



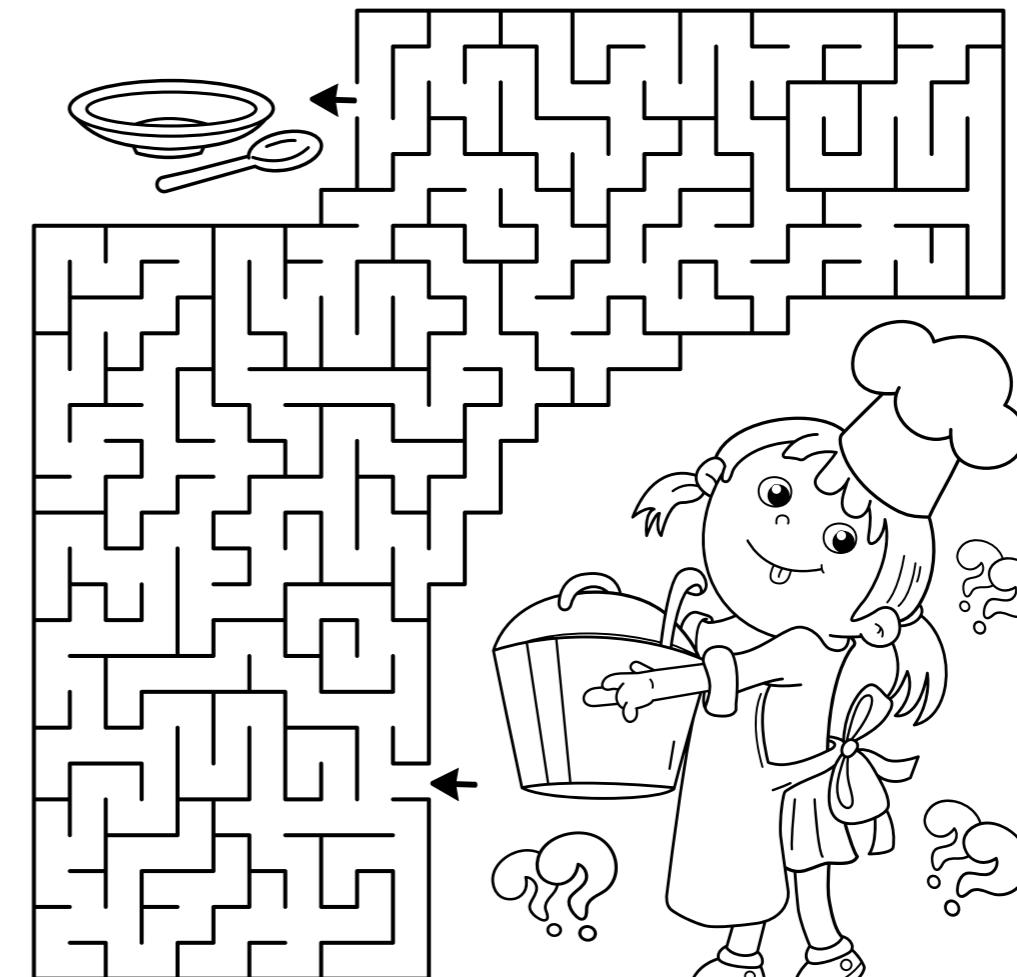
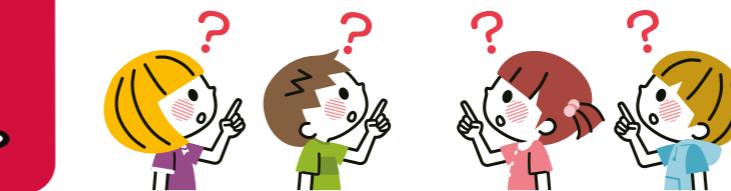
Et colorie les dessins sur le passage



JEU N°4:
TROUVE LE RÉSULTAT DE LA DERNIÈRE OPéRATION.



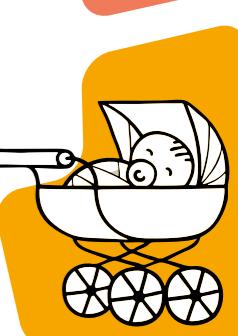
$$\begin{array}{rcl} 2 + \text{acorn} & = & 8 \\ \text{acorn} - \text{boots} & = & 4 \\ \text{boots} + 5 & = & \text{umbrella} \\ \text{umbrella} + \text{acorn} & = & ? \end{array}$$



Tu as fini le circuit de jeux.
BRAVO!



JEU N°6
AIDE SUZY À TROUVER LE CHEMIN POUR SERVIR LE REPAS ET COLORIE LE DESSIN



1	+		=	4	5
	-				+
7	-		=	2	
	=				=
4	+		=	5	4
	-				-
2	+		=		0
	+				+
3	+		=		
	-				=
9	-		=	8	
	=				=
9	-		=	6	
	=				=
5					5