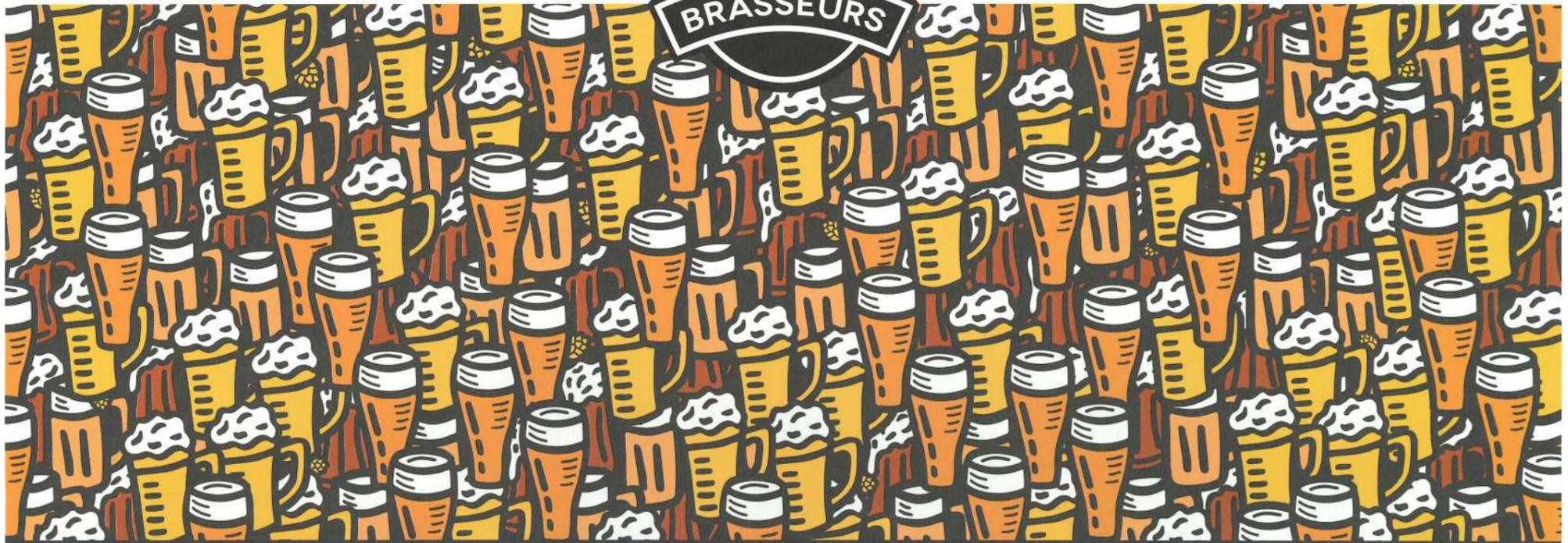


LA GAZETTE

ÉDITION LA ROCHE-SUR-YON

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous !  

PRINTEMPS · ÉTÉ 2023 | NUM. 044



La bière est un trésor

13 HOUBLONS D'OR SE SONT CACHÉS PARMIS LES PINTES.
RETROUVEZ-LES !

BLONDE

IBU 24 ALC 5,2%

GOLDEN ALE

Désaltérante :
subtiles notes de fleurs,
brioche, pomme
et délicate amertume.

AMBRÉE

IBU 26 ALC 6,2%

AMBER ALE

Céréalière : fines notes
de caramel, pain toasté,
brioche et noisette.

IPA

IBU 40 ALC 6%

INDIA PALE ALE

Houblonnée :
Cette IPA met en avant
les notes puissantes de fruits
exotiques, d'agrumes
et de cèdre, du houblon Idaho 7.

CRÉATION DU BRASSEUR

UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE

Conçue selon les inspirations
du brasseur de cette
microbrasserie-restaurant.

TOUTES NOS BIÈRES SONT
BRASSÉES SUR PLACE
ET DISPONIBLES
SELON LES PÉRIODES.

Pour en savoir plus, consultez les ardoises
ou flashez ce QR code.



ENGAGÉ ET GÉNÉREUX, LE VÉGÉ FAÇON 3 BRASSEURS



LA TEAM VEGGIE SE RENFORCE !

C'est nouveau et c'est un régal : l'escalope
panée 100% végétale rejoint le haché veggie
dans nos recettes savoureuses.

Dégustez-la dans toutes nos recettes « Caesar »
en lieu et place du poulet : salade, flam ou burger !

1. Une alternative à la viande qui réconcilie les
burger addicts, les végétariens convaincus ou
les plus occasionnels, et les adeptes du healthy !
Sans soja, sans ogm : juste bon pour nos papilles,
et pour la planète !

2. Fabriqué en France ! C'est même près d'Arras,
dans le nord de la France, que sont fabriqués
les hachés végétaux ACCRO, à base de protéines
de pois et de blé français.

3. Une innovation qui se décline à la perfection
avec toutes nos recettes savoureuses de
burgers ! Que ce soit dans un bun brioché, une
focaccia ou entre 2 galettes de pomme de terre ;
avec du maroilles, du chèvre ou du cheddar
Galloway : notre steak végétal c'est "full access"
à la générosité de nos chefs.

HAPPY HOUR*
TOUS LES JOURS
DE 16H À 18H30
LA PINTÉ 5€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Voir conditions et mentions légales en restaurant.

Le maroilles
bénéficie de
L'APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE.



Notre pain de table
et notre pain aillé
sont confectionnés
avec de la farine
LABEL ROUGE.



Tous nos steaks
hachés, tartares,
entrecôte, tranches de
bœuf mariné
et pavé de bœuf
bénéficient
de l'appellation
VIANDE BOVINE
FRANÇAISE.



Nos filets de poulet
bénéficient
de l'appellation
VOLAILLE
FRANÇAISE.



BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE

	- 25CL -	- 33CL -	- 50CL -
BLONDE ●	4,10€	5,10€	6,70€
AMBRÉE ●	4,30€	5,30€	7,10€
IPA ●	4,30€	5,30€	7,10€
BIÈRE DU MOIS	4,40€	5,40€	7,20€
CRÉATION DU BRASSEUR	4,90€	5,90€	7,70€

TRIPLE, BLANCHE, BRUNE, ROUGE, RED SOUR...

TOUTES NOS BIÈRES SONT BRASSÉES SUR PLACE ET DISPONIBLES SELON LES PÉRIODES.

Pour en savoir plus, consultez les ardoises ou flashez ce QR code.



À PARTAGER ENTRE AMIS

PALETTE DE DÉGUSTATION ●	7,90€
4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix.	
PITCHER	19,90€
1,5 litre dans la couleur de votre choix.	
TRITON	3 litres 38,00€ 5 litres 55,00€
dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table.	
MÈTRE DE BIÈRE	42,00€
10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix.	

1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

Une carafe d'eau est à votre disposition sur demande.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites, pommes de terre grenaille, pommes de terre vapeur, riz, wok de légumes (carottes, oignons rouges, pousses de soja, fèves d'edamame, pois gourmands), salade, chou cuisiné au riesling, haricots verts, os à moelle (+3,90€).

SAUCE AU CHOIX :

Tartare, barbecue, maroilles, mayonnaise, échalote, béarnaise, poivre, cheddar, blanche.

Accompagnement supplémentaire : 2€ - Pot de sauce supplémentaire : 0,50€

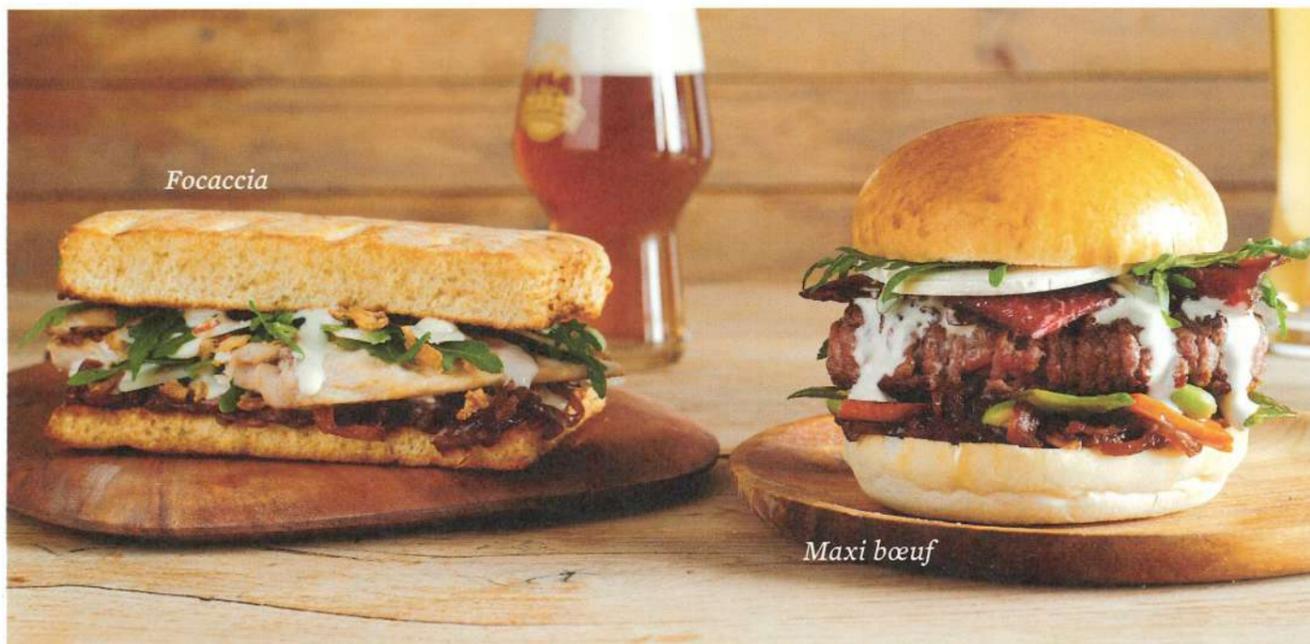
À PARTAGER



CORNET DE CRUNCHY PETALS ● NOUVEAU	5,90€	DUO TARTI-FLAM CAESAR & SÉSAME ● NOUVEAU	15,90€
Sauce au choix.		Caesar : oignons rouges, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, tomates cerises, sauce Caesar, ciboulette. Sésame : crème d'ail noir, lamelles de poulet à la sauce sésame, wok de légumes, mozzarella, sauce blanche, persil.	
SAUCISSON SEC ●	7,90€	PLANCHES	
Variétés selon arrivage, renseignez-vous auprès de votre serveur.		CHARCUTERIE ● N 15,90€	
CHEESE FRIES ● NOUVEAU	9,90€	Jambon Serrano, saucisson sec, jambon rôti aux herbes, coppa, pickles d'oignon rouge, roquette.	
Nappage au choix : sauce cheddar ou sauce maroilles. Frites, jambon Serrano, oignons frits, persil.		ALSACIENNE ● NOUVEAU 17,90€	
OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM ●	9,90€	Fromage frais à la crème d'ail et ciboulette, jambon Serrano, saucisson sec, jambon rôti aux herbes, coppa, pommes de terre grenaille, mouillettes, persil.	
Servi avec chou cuisiné au Riesling, mouillettes, sel de Guérande, persil.		MIXTE ● N 18,50€	
CROQUE APÉRO ● N	10,90€	Jambon Serrano, saucisson sec, jambon rôti aux herbes, coppa, maroilles, tomette de brebis, crème de chèvre, mouillettes, pickles d'oignon rouge, salade.	
Bun brioché, fromage frais à la crème d'ail et ciboulette, chorizo, tomette de brebis, persil.			
PANIER APÉRITIF ● N	12,90€		
Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquettes de jambon ibérique, crunchy petals, sauce au choix.			

BURGERS

Tous nos steaks hachés frais peuvent être remplacés par un haché 100% végétal et notre filet de poulet par une escalope panée 100% végétale.



SAINTE-CATHERINE ● N	simple 15,90€ double 18,90€	BIG BEN ● LE RETOUR	simple 17,90€ double 20,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, salade iceberg, confit d'oignons rouges.		Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, salade iceberg, œuf au plat, confit d'oignons rouges.	
CHTI-MI ●	simple 16,90€ double 19,90€	MAXI BŒUF ● NOUVEAU	simple 18,90€ double 21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, maroilles, sauce maroilles, tomate, salade iceberg, confit d'oignons rouges.		Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, tranches de bœuf mariné, crème de chèvre, chèvre, wok de légumes, roquette, confit d'oignons rouges.	
WINNIEBOURGEOIS ● NOUVEAU	16,90€	WELSHBOURGEOIS ●	simple 19,90€ double 22,90€
Bun brioché, filet de poulet, crème chèvre miel, chèvre buche, tomate, roquette, confit d'oignons rouges.		Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs.	
FOCACCIA ● NOUVEAU	17,90€		
Pain focaccia, filet de poulet, copeaux de parmesan, sauce Caesar, roquette, oignons frits, confit d'oignons rouges.			

CHOUCROUTE +2€

3 BRASSEURS ●	18,90€
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.	
DE LA MER ●	22,90€
Chou cuisiné au Riesling, saumon, colin, cabillaud, moules, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.	

INCONTOURNABLE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM ●	9,90€
Servi avec chou cuisiné au Riesling, mouillettes, sel de Guérande, persil.	
CROQUE EMMENTAL ●	13,90€
Bun brioché, béchamel, jambon blanc, emmental, œuf au plat.	
CROQUE BASQUE ● NOUVEAU	14,90€
Bun brioché, fromage frais à la crème d'ail et ciboulette, chorizo, tomette de brebis, roquette, œuf au plat.	
CARBONADE FLAMANDE ●	16,90€
Mitonnée de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.	
ASSIETTE GOURMANDE ●	21,90€
Un assortiment petits formats de nos spécialités : carbonade, poulet au maroilles, welsh, os à moelle, mouillettes.	
JARRET DE PORC XXL À LA BIÈRE 3 BRASSEURS ●	24,90€
(environ 1 kilo)	

QUELLE BIÈRE AVEC MON PLAT ?

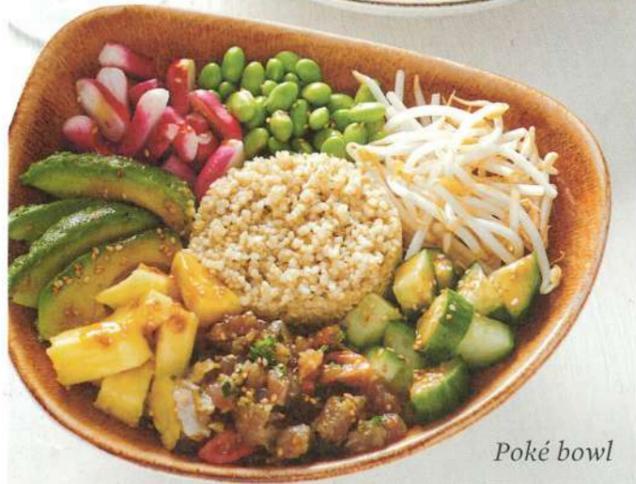
Pour chaque plat, notre brasseur vous suggère le type de bière qui s'accorde le mieux.

● BLONDE / ● AMBRÉE / ● IPA / ● PALETTE DE DÉGUSTATION

SALADES



Bœuf mariné



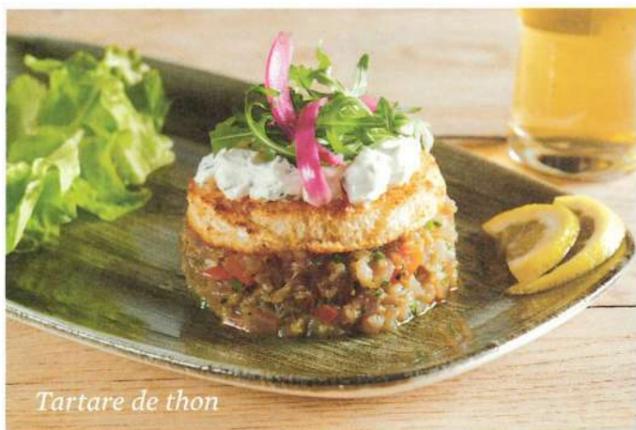
Poké bowl

- CHÈVRE CHORIZO** ● 16,50€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique à la crème chèvre-chorizo, chèvre émietté, lamelles de chorizo grillées, tomates cerises, pickles d'oignon rouge.
- CAESAR AU POULET** ● 16,50€
Mélange de salades romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette.
Aussi disponible avec une escalope panée 100% végétale.
- POKÉ BOWL** ● NOUVEAU 16,90€
Quinoa, tartare de thon albacore, concombre, ananas, avocat, radis, fèves d'edamame, pousses de soja, sauce sésame.
- BŒUF MARINÉ** ● NOUVEAU 18,90€
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranches de bœuf mariné, tomette de brebis, wok de légumes, pommes de terre grenaille, huile basilic, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, graines de tournesol.

WELSH

- 3 BRASSEURS** ● 17,90€
Tranche de pain rustique, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
- SAUCISSE** ● 18,90€
Tranche de pain rustique, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.

TARTARES & CARPACCIO



Tartare de thon

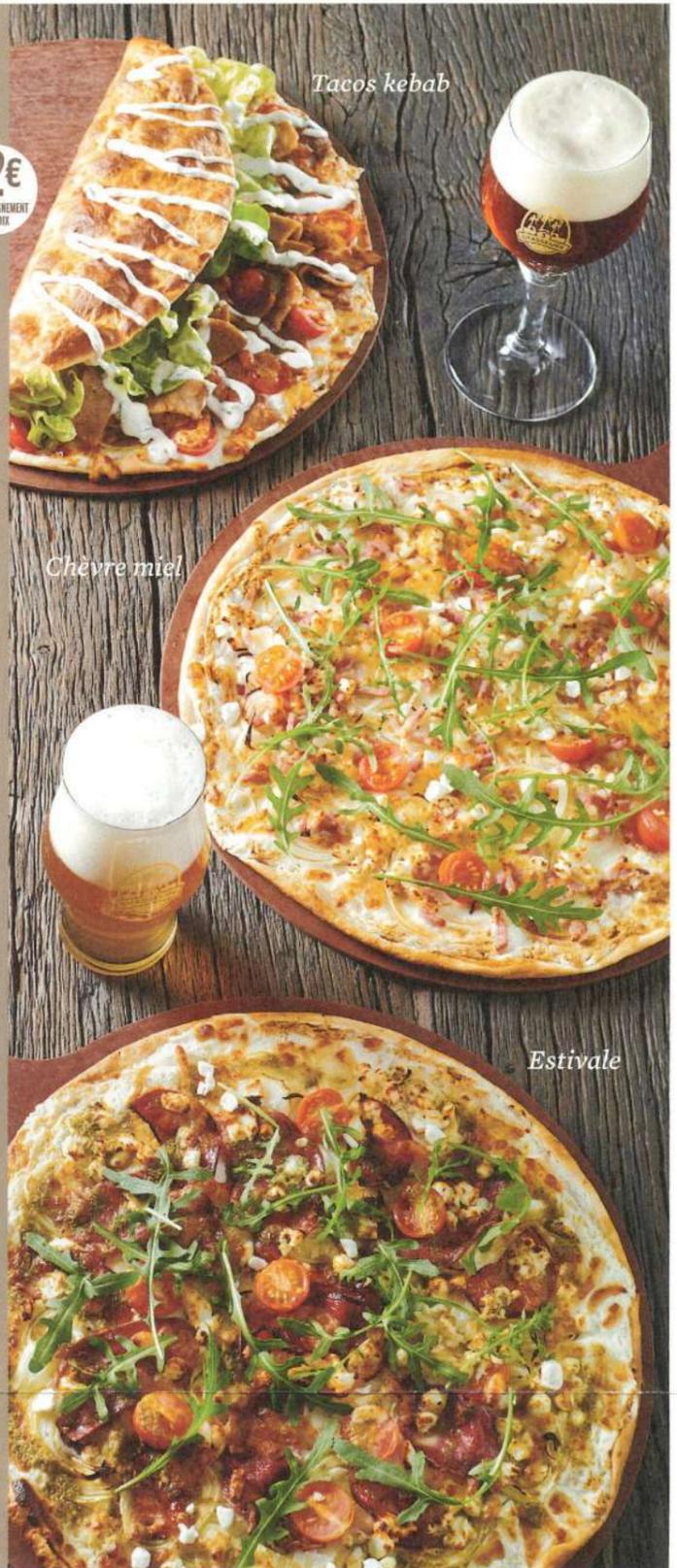
- TARTARE DE THON** ● NOUVEAU 16,90€
Tartare de thon albacore, sauce vierge, focaccia, fromage frais à la crème d'ail et ciboulette, roquette, pickles d'oignon rouge, citron.
- TARTARE DE BŒUF FRAIS AU COUTEAU PRÉPARÉ** ● 17,50€
- CARPACCIO DE BŒUF** ● LE RETOUR 18,90€
- DUO TARTARE-CARPA** ● LE RETOUR 24,90€
Tartare de bœuf frais au couteau préparé, carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, pickles d'oignon rouge, roquette, huile basilic, citron.

FLAMMEKUECHES

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

+2€
L'ACCOMPAGNEMENT
AU CHOIX

- CLASSIQUE** ● 10,90€
Oignons, lardons.
- GRATINÉE** ● 11,50€
Oignons, lardons, emmental râpé.
- SPÉCIALE 3 BRASSEURS** ● 12,90€
Oignons, champignons, lardons, emmental râpé.
- ESTIVALE** ● NOUVEAU 13,90€
Oignons, coppa, chorizo, chèvre, mozzarella, tomates cerises, roquette, huile basilic.
- WOK** ● NOUVEAU 14,90€
Crème d'ail noir, wok de légumes, roquette, pickles d'oignon rouge, sauce blanche.
- CHÈVRE MIEL** ● 14,90€
Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, miel, tomates cerises, roquette.
- 4 FROMAGES** ● N 14,90€
Oignons, mozzarella, chèvre, cheddar Galloway, maroilles, persil.
- DUO TARTI-FLAM CAESAR & SÉSAME** ● NOUVEAU 15,50€
Caesar : oignons rouges, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, tomates cerises, sauce Caesar, ciboulette.
Sésame : crème d'ail noir, lamelles de poulet à la sauce sésame, wok de légumes, mozzarella, sauce blanche, persil.
- TACOS KEBAB** ● NOUVEAU 15,50€
Oignons, lamelles de poulet, mozzarella, tomates cerises, salade, sauce blanche.
- FAÇON BURGER** ● NOUVEAU 15,50€
Oignons, viande hachée, cornichons, cheddar, mozzarella, sauce burger.
- GÉNÉREUSE** ● 15,50€
Oignons, champignons, lardons, chorizo doux, cheddar Galloway, œuf au plat, persil.
- POULET CAESAR** ● LE RETOUR 15,90€
Oignons, oignons frits, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, tomates cerises, salade, sauce Caesar.
Aussi disponible avec une escalope panée 100% végétale.
- CH'BARAQUE TARTARE** ● LE RETOUR 21,90€
Oignons, tartare de bœuf frais au couteau préparé, mozzarella, frites, sauce tartare, persil.
- FLAM DE LA SEMAINE** Selon l'inspiration du chef 11,90€



Tacos kebab

Chèvre miel

Estivale

DUO FLAM & SALADE



Tarti-flam Caesar & salade

- TARTI-FLAM SÉSAME & SALADE** ● N 16,50€
Tarti-flam sésame accompagnée d'un mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, tomette de brebis, pommes de terre grenaille, tomates cerises, pickles d'oignon rouge.
- TARTI-FLAM CAESAR & SALADE** ● N 16,50€
Tarti-flam Caesar accompagnée d'un mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette.
Aussi disponible avec une escalope panée 100% végétale.

VIANDE** & POISSON

- STEAK HACHÉ À CHEVAL** ● OPTION DOUBLE +3€ 12,90€
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
Aussi disponible avec haché 100% végétal.
- FISH & CHIPS DE CABILAUD** ● 16,90€
Servi avec frites et sauce tartare.
- FILET DE POULET AU MAROILLES** ● 17,90€
Filet de poulet, maroilles, sauce maroilles.
- VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A** ● 18,90€
- PAVÉ DE BŒUF MARINÉ AUX 3 POIVRES** ● 18,90€
- SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ** ● LE RETOUR 19,50€
Sauce beurre blanc.
- BAVETTE** ● 19,50€
- RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g)** ● LE RETOUR 19,90€

POUTINE



Façon Kebab

- 3 BRASSEURS** ● 16,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, cheddar Galloway, mozzarella, confit d'oignons rouges, sauce barbecue, persil.
- CH'TI CHORIZO** ● LE RETOUR 17,90€
Frites, chorizo, sauce maroilles, maroilles, mozzarella, confit d'oignons rouges, persil.
- FAÇON KEBAB** ● NOUVEAU 18,90€
Frites, lamelles de poulet, mozzarella, tomates cerises, confit d'oignons rouges, sauce blanche, persil.
- POUTI'BURGER** ● NOUVEAU 18,90€
Frites, confit d'oignon rouge, viande hachée, cornichons, mozzarella, cheddar, sauce burger.

DESSERTS

GOURMAND 3 BRASSEURS 	8,90€
Café, thé ou bière 12,5cl au choix et mini douceurs.	
Mousse chocolat blanc spéculoos et coulis de fruits rouges, cheesecake ananas, moelleux à l'abricot, opéra, salade de fruits.	
BISTOUILLE GOURMANDE	10,50€
Café + 2cl de digestif au choix et mini douceurs.	
FROMAGE BLANC 	5,90€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
SALADE DE FRUITS 	6,90€
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 	7,90€
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON 	7,90€
Meringue, crème fouettée, fruits de saison, coulis de fruits rouges, menthe.	
CHEESECAKE ANANAS 	8,50€
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 	8,90€
Mousse au chocolat noir, sauce caramel beurre salé, amandes caramélisées.	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET GLACE VANILLE 	8,90€
FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE 	9,90€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, cassonade, glace vanille.	

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA 	9,90€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, cassonade, sauce chocolat ou Nutella®.	
MI-CUIT CHOCOLAT 	9,90€
Servi avec un coulis fruits rouges à l'ail noir.	
GAUFRE FAÇON CRÈME BRÛLÉE 	9,90€
Gaufre, crème brûlée vanille bourbon, sucre, glace vanille, amandes caramélisées, caramel.	
POUTI' MADELEINE 	9,90€
Frites de madeleine toastées, fruits de saison, glace bulgare, coulis de fruits rouges.	
GAUFRE LIÉGEOISE	(SERVIE TIÈDE)
SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE 	6,00€
GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE 	6,90€
Au choix : sauce chocolat, Nutella®, pâte de spéculoos Lotus®, caramel beurre salé ou coulis de fraise.	

COUPES GLACÉES

LA BOULE DE GLACE OU SORBET	2,30€
<i>Fabrication artisanale</i> 	
Glace : vanille bourbon, chocolat, café, spéculoos, caramel beurre salé, bulgare. Sorbet : mangue, noix de coco, citron vert, fraise.	
CAFÉ, CHOCOLAT OU CAMEL LIÉGEOIS	7,90€
DAME BLANCHE	7,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	
TUTTI FRUTTI 	8,90€
Sorbet mangue et fraise, fruits de saison, coulis de fruits rouges, amandes caramélisées, crème fouettée, menthe.	
COPACOLADA 	9,90€
Sorbet noix de coco, ananas, coulis noix de coco, crumble, crème fouettée, menthe.	
BIG'FITEROLE	10,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.	



MENUS & FORMULES

OFFRES DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

(Hors jours fériés)

FORMULE MIDI 15,50€

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine

Fromage blanc & café ou dessert du jour & café
ou café doux (3 mignardises)

Bière 25 cl au choix ou soft⁽¹⁾ ou eau 50 cl

PLAT DU JOUR 11,90€

Consultez nos ardoises

LA BIÈRE 25CL AU CHOIX 

DÉCOUVREZ LES SUGGESTIONS DU CHEF

Consultez nos ardoises

MENU CLASSIQUE 19,90€

1 FLAMMEKUECHE + 1 DESSERT
+ 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Flammekueche au choix (entre 10,90€ et 13,90€)

Flammekuechette pomme glacée
ou flammekuechette banane-chocolat ou Nutella®
ou mousse gourmande au chocolat
ou méga île flottante
ou gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée ou chocolat

Bière 25 cl au choix ou soft⁽¹⁾ ou eau 50 cl

MENU ENFANT 8,90€

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)
RAPPROCHEZ-VOUS DE
VOTRE SERVEUR !



LA FIDÉLITÉ, C'EST GAGNANT!

Devenez membre du programme de récompenses
Cercle des 3 Brasseurs et économisez!
Activez votre carte en ligne sur 3brasseurs.com/fidélité

**BIÈRES
À EMPORTER**

CHOISISSEZ LE FORMAT IDÉAL
POUR EMPORTER
VOTRE BIÈRE PRÉFÉRÉE.

NOS BIÈRES ARTISANALES,
BRASSÉES SUR PLACE,
SONT DISPONIBLES EN BOUTEILLES,
CANETTES ET GROWLER*
AINSI QU'EN FÛT AVEC LOCATION
DE TIREUSE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



scannez et payez
directement
à votre table

LÉGENDE :
 NOUVELLE RECETTE
 VÉGÉTARIEN

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Diabolo, jus de fruits Pampryl, Lipton Ice Tea, Orangina jaune, Oasis Tropical, Schweppes Agrumes 25 cl, Pepsi Cola, Pepsi Cola zéro sucres, Seven Up 33 cl. *L'offre des growlers, bouteilles et canettes peut varier d'un restaurant à l'autre selon les quantités disponibles. Seul le growler 3 Brasseurs peut être rempli en restaurant. 18 ans et plus. **Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. 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. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.



Impression Technicom Marquette Lez Lille (59)
contact@techni-com.fr
03 62 09 16 03