

ACCORD METS ET BIÈRE, SUIVEZ LA LÉGENDE !
 ● BLONDE / ● AMBRÉE / ● IPA / ● PALETTE DE DÉGUSTATION

BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE



▼ DISPONIBLES À LA PRESSION TOUTE L'ANNÉE ▼

BLONDE ● IBU 24 ALC 5,2%
(GOLDEN ALE)
 Désaltérante : subtiles notes de fleurs, brioche, pomme et délicate amertume.

25 cl 33 cl 50 cl

3,70€ 4,40€ 5,90€

AMBRÉE ● IBU 26 ALC 6,2%
(AMBER ALE)
 Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

25 cl 33 cl 50 cl

3,70€ 4,40€ 5,90€

IPA ● IBU 45 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.

25 cl 33 cl 50 cl

3,90€ 4,90€ 6,50€

BIÈRE DU MOIS
 Avec 3 Brasseurs Studio, chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle superproduction : une bière création éphémère, sur un thème cinéma !

25 cl 33 cl 50 cl

3,90€ 4,90€ 6,50€

PINK IBU 30 ALC 8%
 Légère, rosée, goût intense de framboise

25 cl 33 cl 50 cl

3,90€ 4,90€ 6,50€

TRIPLE IBU 14 ALC 4,4%
 Intense, épicée, puissante, chaleureuse

25 cl 33 cl 50 cl

3,90€ 4,90€ 6,50€

CRÉATION DU BRASSEUR
 Une bière éphémère, conçue selon les inspirations du brasseur de cette microbrasserie-restaurant.

25 cl 33 cl 50 cl

3,90€ 4,90€ 6,50€

À PARTAGER ENTRE AMIS

PALETTE DE DÉGUSTATION ● 6,70€
 4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix.

PITCHER 15,90€
 1,5 litre dans la couleur de votre choix.

TRITON 3 litres 28,00€ 5 litres 42,00€
 dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table.

MÈTRE DE BIÈRE 35,00€
 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.

BIÈRE BOUTEILLE

NOS BIÈRES SONT DISPONIBLES EN BOUTEILLE CONSIGNÉE* DE 75 CL À EMPORTER

*une bouteille reprise pour une bouteille achetée.

À PARTAGER



TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

CORNET DE CRUNCHY PETALS ● 3,90€
 Sauce au choix.

ŒUF COCOTTE AU MAROILLES ET LARD **NOUVEAU** L 5,90€ XL 10,90€
 Œuf mollet, sauce maroilles ●, lard, ciboulette et mouillettes de pain.

SAUCISSON SEC 150g 5,90€
 Saucisson sec entier pur porc.

CHEESE FRIES ● 6,90€
 Nappage au choix : sauce cheddar ou sauce Brie.
 Frites, bacon, oignons frits.

PAIN AILLÉ ● 6,90€
 Tranche de pain rustique, beurre d'escargot et à la mozzarella.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM 6,90€

CROQUE APÉRO 9,50€
 Pain toasté, crème, jambon, brie

BURGER

TOUS NOS STEAKS HACHÉS FRAIS PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.



SAINTE-CATHERINE 14,90€
 Pain, steak haché frais façon bouchère, salade, cornichon, crème de Cheddar, bacon, sauce barbecue.

CHTI-MI 15,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce maroilles, salade, confit d'oignons, Maroilles ●.

L'ANDALOU **NOUVEAU** 15,90€
 Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce andalouse, smash de pomme de terre grenaille, oignons rouge, chorizo, crème de cheddar, salade.

LE TOASTER 16,90€
 Pain rond toasté, sauce 3 poivres d'antan, steak haché frais façon bouchère, crème de cheddar, salade, beignet d'oignons à la bière.

LE HAUT DES CIMES **NOUVEAU** 16,90€
 Pain bagel brioché, sauce mayonnaise fumé, effiloché de porc aux épices, oignons et lardons rissolés, coulant de fromage tartiflette, salade.
Option avec un steak haché à la place de l'effiloché de porc +1€

CROUSTILLANT 17,90€
 Galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, oignons rouges, cheddar, œuf au plat, sauce cocktail.

DUO TARTI-FLAM CAESAR & CHÈVRE MIEL 11,90€
 Caesar : oignons rouges, aiguillettes de poulet marinées, mozzarella, champignons, sauce Caesar. Chèvre miel : oignons, lardons, chèvre, miel, mozzarella, champignons, salade.

PANIER APÉRITIF L 12,90€ XL 16,90€
 Onion rings à la bière, onion rings épicés, croquettes de gouda vieux, crunchy petals, sauce au choix.

MAXXI DOG À PARTAGER 17,90€
 2 hot dog, frites, sauce curry oignons, oignons frits, pickles d'oignons rouges, sauce cheddar.

PLANCHE

CHARCUTERIE 14,90€
 Jambon cru de pays, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de Lomo, pickles d'oignon rouge, mouillettes, salade, beurre.

MIXTE 18,50€
 Jambon cru de pays, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de Lomo, brie, œuf cocotte au maroilles ● et lard, pommes de terre grenaille, mouillettes, pickles d'oignon rouge, salade, beurre.

LA PLANCHE NORMANDE **NOUVEAU** 18,90€
 Tranche de poitrine grillée, chiffonnade de jambon à l'os ●, jambon de pays, camembert rôti, pommes de terre grenaille, salade assaisonnée, tomate.

VIANDE & POISSON

SUPPLÉMENT OS À MOELLE 2,90€

DOUBLE STEAK HACHÉ À CHEVAL 15,90€
 Steak haché frais façon bouchère, œuf au plat.

AUSSI DISPONIBLE AVEC ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.

TARTARE DE BŒUF FRAIS 16,50€

FILET AMÉRICAIN tartare de bœuf préparé 16,90€

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES SA 16,90€
 Sauce au choix

BAVETTE SAUCE À L'ÉCHALOTE 17,90€

FAUX FILET **NOUVEAU** 16,30€
 Sauce au choix

ENTRECÔTE 25,90€
 Sauce au choix

FISH & CHIPS DE CABILLAUD 15,90€
 Servi avec frites et sauce tartare.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ beurre nantais 18,90€
 Sauce beurre blanc.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Frites, pommes de terre grenaille, pommes de terre vapeur, riz, pâtes (coquillettes), salade, chou cuisiné au riesling, haricots verts, compotée d'endives à la crème, pommes de terre sautées (lardons et oignons), os à moelle (+2,90€)

SAUCE AU CHOIX :

Poivre, maroilles ●, échalotes, tartare, barbecue, mayonnaise, beurre nantais.

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

FLAMMEKUECHE

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

+2€
 L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

CLASSIQUE 6,90€
 Oignons, lardons.

GRATINÉE 8,90€
 Oignons, lardons, emmental râpé.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS 10,50€
 Oignons, champignons, lardons, emmental râpé.

FLETWELSH 11,90€
 Oignons, lardons, cheddar, œuf au plat.

VEGGIE **NOUVEAU** 11,90€
 Chou-fleur, pommes de terre, patate douce, champignons, chèvre, mâche, pickles d'oignon rouge.

CHÈVRE MIEL 11,90€
 Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, miel, champignons, salade.

4 FROMAGES 11,90€
 Oignons, mozzarella, brie, cheddar Galloway, Maroilles ●.

CH'TI 11,90€
 Oignons, lardons, Maroilles ●, compotée d'endives à la crème, pommes de terre.

DUO TARTI-FLAM CAESAR & CHÈVRE MIEL **NOUVEAU** 11,90€
 Caesar : oignons rouges, aiguillettes de poulet marinées, mozzarella, champignons, sauce Caesar.
 Chèvre miel : oignons, lardons, chèvre, miel, mozzarella, champignons, salade.

SAVOYARDE **NOUVEAU** 11,90€
 Oignons, lardons, champignons, fromage tartiflette, pommes de terre.

LA PANACHEE 12,90€
 Savoyarde, Fletwelsh sans œuf, Gratinée, Spéciale (le tout sur une seule flammekueche).

TACOS PULLED PORK **NOUVEAU** 13,50€
 Oignons, effiloché de porc aux épices, cheddar Galloway, mozzarella, sauce mayonnaise fumée, salade.

GÉNÉREUSE 13,50€
 Oignons, champignons, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat.

SAUMON 13,50€
 Oignons, saumon, patate douce, mozzarella, salade, citron.

POUTINE



RUSTIQUE **NOUVEAU** 15,50€
 Frites, confit d'oignons, effiloché de porc aux épices et à la bière 3 Brasseurs, sauce brie, mozzarella.

POUTIFLETTE **LE RETOUR** 15,90€
 Frites, lardon à la crème, fromage à tartiflette, confit d'oignon.

3 BRASSEURS 15,90€
 Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, cheddar Galloway, mozzarella, confit d'oignons, sauce barbecue.

CHETEMI **NOUVEAU** 15,90€
 Frites, oignons confit, compoté d'endives à la crème, émincé de poulet, Maroilles ●.

POUTINE BURGER 17,20€
 Frites, oignons frits, sauce 3 poivres d'antan, cheddar, mozzarella, steak haché, salade et pain toasté œuf sur le plat.



GRATIN

CH'NORD 12,90€
 Pommes de terre, crème, Maroilles ●, oignons, lardons, émincé de poulet.

FORESTIER **NOUVEAU** 14,90€
 Pommes de terre, sauce brie, champignons, émincé de poulet, chiffonnade de Lomo, emmental râpé.

WELSH

NOS WELSH 100% CHEDDAR GALLAWAY SONT PRÉPARÉS MINUTE*
*sans Fifty Fifty

3 BRASSEURS LE T'CHOT 12,90€ LE CLASSIQUE 15,90€

Tranche de pain de mie moultardée, jambon à l'os ●, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

FIFTY FIFTY **NOUVEAU** 15,90€

Tranche de pain de mie moultardée, jambon à l'os ●, mélange de Maroilles ● et de cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs gratiné, œuf au plat.

WELSHBOURGEOIS 19,90€
 Pain, steak haché façon bouchère, moutarde à l'ancienne, salade, oignons cuisinés, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs. Accompagné de frites.

WELSH PULLED-PORK **NOUVEAU** 17,90€
 Bun brioché, effiloché de porc aux épices, salade, sauce mayonnaise fumé, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons.

CHOUCROUTE

+2€
 LA BIÈRE BRASSÉE S'OS AU CHOIX

3 BRASSEURS 16,50€
 Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre.

DE LA MER 18,90€
 Chou cuisiné au Riesling, saumon, colin, cabillaud, moules, pommes de terre, beurre blanc, citron.

SALADE

PAYSANNE **NOUVEAU** 11,90€

Salade, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, œuf dur, pommes de terre grenaille, chiffonnade de Lomo, brie, betterave, persil.

CHÈVRE CHAUD 13,50€

Salade, toasts de pain rustique au chèvre miel et thym, poitrine fine fumée, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, poire pochée.

CAESAR AU POULET 15,50€

Salades assaisonnées à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet marinées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge.

AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE

DUO FLAM & SALADE

TARTI-FLAM CHÈVRE MIEL & SALADE 14,50€

Tarti-flam chèvre miel accompagnée de salade assaisonnée à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, poitrine fine fumée, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge, poire pochée.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE 14,90€

Tarti-flam Caesar accompagnée de salade assaisonnée à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet marinées , copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, pickles de chou-fleur au curry, pickles d'oignon rouge.

AUSSI DISPONIBLE AVEC UNE ESCALOPE PANÉE 100% VÉGÉTALE.

INCONTOURNABLE



LES COQUILLETTES DE MA GRAND MERE 13,90€
 Coquillettes, crème, chiffonnade de jambon ●, fromage râpé fondu, ciboulette, cerfeuil, œuf poché.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM 6,90€

HOT DOG **NOUVEAU** L 12,90€ XL 17,90€
 Servi avec des frites, sauce curry oignons, oignons frits, pickles d'oignons rouges, sauce cheddar

CROQUE BRIE **NOUVEAU** 11,50€
 Pain toasté, crème, jambon à l'os, brie, œuf au plat.

CROQUE CHEDDAR **NOUVEAU** 12,90€
 Pain toasté, fromage blanc et crème, jambon à l'os, crème de cheddar.

LANGUE DE BOEUF SAUCE TOMATE **DE RETOUR** 14,50€

ŒUF COCOTTE AU MAROILLES ET LARD XL **NOUVEAU** 13,50€
 Trois œufs cuits mollets dans une sauce Maroilles ● avec de morceau de lard, ciboulette, servis avec des frites

CARBONADE FLAMANDE 15,90€
 Mitonnée de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.

PLANCHE DES 3 BRASSEURS 18,90€
 Pot'jevleesh, mini carbonnade des 3B, fondu de cheddar Galloway dans la bière 3 Brasseurs, os à moelle, frites.

JARRET DE PORC XXL À LA BIÈRE 3 BRASSEURS 19,90€
 (environ 1 kilo)