

DESSERTS



GOURMANDS

Café Gourmand des 3 Brasseurs 7,90€
Bistouille Gourmande 8,90€

FROMAGE

Assiette de fromages 5,90€

DESSERTS

FROMAGE BLANC 4,90€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
CRÈME BRÛLÉE 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
LE MERVEILLEUX de Jacques 6,90€
Elaboré par nos soins. Spécialité du Nord de la France composée de meringue, crème fouettée, brisures de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.
MÉGA ÎLE FLOTTANTE 6,90€
S'accorde parfaitement avec la Pink.
FLAMMEKUECHETTE POMME 4,50€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
FLAMMEKUECHETTE POMME BANANE-CHOCOLAT
OU NUTELLA® OU GLACE VANILLE 6,50€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
FLAMMEKUECHETTE POMME CALVA FLAMBÉE 6,90€
Avec une boule de glace aux choix flambée devant vous au Calvados.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,90€
Servie avec de la glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
MOUSSE AU CHOCOLAT (Elaborée par nos soins) 6,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT 7,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la PINK.
CHURROS (Elaborés par nos soins) 7,90€
Sauce Nutella ou chocolat.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.
BOWL FRAÎCHEUR 6,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la PINK.
PAVLOVA 6,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe.
S'accorde parfaitement avec la PINK.
SALADE DE FRUITS 5,90€
S'accorde parfaitement avec la PINK.



GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE 4,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple.
SAUCE CHOCOLAT, GLACE VANILLE
OU CRÈME FOUETTÉE 5,90€
S'accorde parfaitement avec la Triple.
GAUFRE FAÇON FRAISIER 7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, fraises, crème fouettée, coulis de fruits rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 DESSERT

Plat du jour **ou** flam au choix **ou** salade pasta
ou croque bistro

Fromage blanc & café **ou** Flammekuchette pomme
ou banane choco **ou** café gourmand

Bière 25 cl au choix **ou** sodas 25cl Coca-Cola, Sprite,
Fuze Tea **ou** eau 50 cl

15€90

SEMAINE ET WEEK-END

MENU WELSH

1 Welsh 3 brasseurs + Bière 25 cl au choix **ou** sodas 25cl
Coca-Cola, Sprite, Fuze Tea **ou** eau 50 cl

21€90

MENU CINEMA

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 PLACE DE CINÉMA

Plat voir logo dans la carte

Bière 25 cl au choix Bière 25 cl au choix **ou** sodas 25cl
Coca-Cola, Sprite, Fuze Tea **ou** eau 50 cl

22€90

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.

SEMAINE ET WEEK-END

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine **ou** flam au choix
ou T'chiot welsh 3 Brasseurs **ou** salade chèvre

Flammekuchette au choix (hors Calva flambée)
ou gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée

Bière 25 cl au choix **ou** sodas 25cl Coca-Cola, Sprite,
Fuze Tea **ou** eau 50 cl

20€90

MENU ENFANT

(Pour les moins de 10 ans)

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR⁽³⁾

7€90

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) 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. Conception et création : @nomad.r. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM | SUIVEZ-NOUS ! f @in



COUPES GLACÉES

GLACE OU SORBET 2,30€ 1 boule 2,30€ 2 boules 4,30€ 3 boules 5,30€
Glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, pistache.
Sorbet : citron, framboise, mandarine, pêche.
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 5,90€
DAME BLANCHE 5,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.
LA FRAISE MELBA 7,90€
Glace fraise, glace vanille, tartare de fraises, fraises, coulis de fruits rouges, chantilly.
S'accorde parfaitement avec la PINK.
ÉTÉ GLACÉ 7,90€
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, myrtilles, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
BIG'FITEROLE 8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
NORVÉGIENNE 6,90€
Glace vanille, meringue, coulis de caramel, chantilly.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
EXTRAVAGANTE NOUVEAU 7,90€
Glace vanille, glace chocolat, glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, Kinder Bueno®
S'accorde parfaitement avec la Blonde.
BANANA SPLIT 6,90€
Glace vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

DÉGUSTATION OFFERTE

TOUS LES 1^{ER} JEUDIS DU MOIS
EN REJOIGNANT LE CERCLE
3 BRASSEURS



Flash ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs!

*voir conditions en restaurant.

L'AGAZETTE

3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.46

BIENVENUE À CEUX QUI PRÉFÈRERONT TOUJOURS L'IPA* À L'IA !



BLONDE

(GOLDEN ALE)

IBU 24 ALC 5,2%

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

25 cl 3,90€
33 cl 4,90€
50 cl 6,90€



AMBRÉE

(AMBER ALE)

IBU 26 ALC 6,2%

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

25 cl 3,90€
33 cl 4,90€
50 cl 6,90€



LA FOSSE 6

IBU 30 ALC 6%

Bière locale, hommage
à notre histoire.
Blonde dorée, douce,
notes fruitées

25 cl 4,50€
33 cl 5,50€
50 cl 7,20€



IPA

(INDIA PALE ALE)

IBU 40 ALC 6%

Houblonnée :
les variétés Simcoe et Talus
libèrent des notes tropicales
de banane, fruit de la passion,
pins maritimes et litchi.

25 cl 4,50€
33 cl 5,50€
50 cl 7,20€



TRIPLE

IBU 30 ALC 8%

Intense, épicée, puissante,
chaleureuse.

25 cl 4,50€
33 cl 5,50€
50 cl 7,20€



PINK

IBU 14 ALC 4,4%

Légère, rosée, goût intense
de framboise.

25 cl 4,50€
33 cl 5,50€
50 cl 7,20€



BIÈRE DU MOIS

Chaque mois, notre brasseur
vous propose une nouvelle
superproduction : une bière
originale, créative et éphémère.

À déguster gratuitement
chaque 1er jeudi du mois
en intégrant le programme
de fidélité.

25 cl 4,50€
33 cl 5,50€
50 cl 7,20€



SESSION

Légère et parfumée, houblon
français, note d'agrumes
et de fleurs.

25 cl 4,50€
33 cl 5,50€
50 cl 7,20€



AIMER RÉGALER NOS CLIENTS ... ET L'ENVIRONNEMENT.

Cuisiner avec amour tout en respectant la planète, c'est possible !
En choisissant des ingrédients de saison, nous préparons des plats délicieux qui soutiennent une agriculture durable. En utilisant de manière créative les mêmes produits, nous luttons contre le gaspillage.
Nos chefs diversifient les protéines pour un meilleur équilibre alimentaire et un impact environnemental réduit, en privilégiant les œufs, viandes blanches, poissons et alternatives végétales. Chaque bouchée devient un geste pour la Terre : moins d'impact, plus de saveurs. Cuisiner responsable, c'est un acte simple et savoureux pour la planète.

BRASSER AVEC PASSION, CRÉER AVEC RAISON.

Brasser avec passion c'est allier le savoir-faire traditionnel du brassage et la créativité de nos brasseuses et brasseurs pour offrir des bières uniques. Chaque recette est pensée pour garantir un goût authentique et une expérience inoubliable. L'art de brasser, c'est l'équilibre parfait entre maîtrise technique et une créativité faite de tradition et d'innovation.



LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos frites de
pommes de terre
et nos haricots
verts sont
origine France
garantie.



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



Le Maroilles
bénéficie
de
l'appellation
d'origine
protégée.



Tous nos steaks
hachés, entrecôtes
tartes et carpaccios
bénéficient de
l'appellation Viande
Bovine Française.



Nos filets de
poulet et magrets
de canard
bénéficient de
l'appellation
Volaille Française.



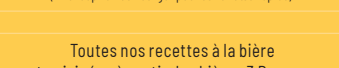
Toutes nos bases
de flammekueches
et pains à burger
sont élaborées
à partir de farine
de drêche.



Nos
glaces
et sorbets
sont de
fabrication
artisanale.



Toutes nos recettes au Cheddar
sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.
(À l'exception des burger pêcheur et bœuf épicé)



Toutes nos recettes à la bière
sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.
(À l'exception des onion rings)



MYSTIQUE

PALE ALE | ALC 0,4% BLONDE SANS ALCOOL

Subtile parfum d'orge, de malt, de fleur et d'agrumes.

5,10€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4% SANS ALCOOL

Subtiles notes citronnées et de fruits tropicaux.

5,10€

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	2 à 3 pers.	4,50€
BOWL ACRAS DE MORUE Acras de morue, mayonnaise épicée. <i>S'accorde parfaitement avec une Ambrée.</i>	3 pers.	6,90€
CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 à 3 pers.	6,90€
SAUCISSON SEC 150g Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	2 à 3 pers.	6,90€
PAIN ALLÉ Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 pers.	6,90€
APÉRO FLAM COULOMMIERS Crème de poivron, chorizo, coulommiers. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	2 pers. 9,90€ 4 pers. 14,90€	
APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	2 pers. 9,90€ 4 pers. 14,90€	



SALADES



PASTA Farfalle, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, crème de poivron, feta AOP, mortadelle IGP, roquette, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	13,90€
CHÈVRE CHAUD Salade assaisonnée à la vinaigrette maison, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	14,90€
TARTI-FLAM CAESAR & SALADE Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises rôties, oignons rouges. Salade assaisonnée à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles, tomates cerises rôties, tuille de parmesan, croûtons. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	14,90€

BURGERS

SAINTE-CATHERINE Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, bacon, cheddar, sauce barbecue, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	végé* 15,50€ simple 15,50€
POIVRON QUI COULE Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, steak haché frais façon bouchère, coleslaw, chèvre, salade, crème de poivron. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	15,90€
PÊCHEUR Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	15,90€
CHTI-MI Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles, sauce Maroilles, salade, confit d'oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	16,90€



POUTINES

3 BRASSEURS Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, confit d'oignons, sauce barbecue, mozzarella, cheddar. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	15,90€
CH'TI CHORIZO Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons, mozzarella, Maroilles AOP. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	15,90€
POUTINE CAESAR Frites, sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, oignons frits, mozzarella, copeaux de parmesan, croûtons. <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	16,90€
OCÉANE Frites, saumon, sauce beurre nantais, confit d'oignons, mozzarella, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	16,90€
BURGER Frites, oignons frits, sauce poivre d'antan, mozzarella, cheddar, steak haché frais façon bouchère, salade, pain toasté, œuf sur le plat <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	17,90€

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes (poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron), salade, chou cuisiné, haricots verts, riz, pommes de terre grenaille, pâtes. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, beurre nantais, mayonnaise, échalote, crème de poivron.

Pot de sauce supplémentaire : +0,50€ - **Accompagnement supplémentaire :** +2€ - **Supplément os à moelle :** +6€

* En version végété, les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.

GRIGNOTTES DE POULET Manchons de poulet marinés barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 pers.	11,90€
OS À MOELLE « EN CANOË » (Senteurs de thym) 1 pièce 6,90€ 2 pièces 10,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>		
PANIER APÉRITIF Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre, acras de morue. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 à 3 pers.	12,90€
PLANCHE CHARCUTERIE Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles, salade, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	2 à 3 pers.	15,90€
PLANCHE MIXTE 3 à 4 pers. 18,90€ Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, Jus de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles, tomates cerises rôties, salade, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>		

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES
DECOUPEES ET A PARTAGER



CÔT CÔT végété* 17,90€ poulet 17,90€ Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade, mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
BOEUF ÉPICÉ végété* 17,90€ simple 17,90€ Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade, sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
COUNTRY végété* 18,90€ simple 18,90€ Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, cheddar, œuf au plat, oignons rouges, sauce froide 3 poivres d'Antan. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	

* En version végété, le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée et les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.



CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES



OS À MOELLE « EN CANOË » (Senteurs de thym) 1 pièce 6,90€ 2 pièces 10,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CROQUE BISTRO 13,90€ Pain Bruschetta, crème, jambon à l'os, emmental, œuf au plat. Servi avec de la salade. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES 16,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>	
CHOUCROUTE 3 BRASSEURS 16,90€ Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple +3€ la bière 50 cl au choix.</i>	

CHOUCROUTE DE LA MER 18,90€ Chou cuisiné, saumon, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre nantais, citron, persil <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple +3€ la bière 50 cl au choix.</i>	
CARBONADE FLAMANDE 16,90€ Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée ou la Memory.</i>	
Le POT'JEVLEESH 16,90€ Morceaux de Porc, Veau, Poulet, servi froid en gelée à la bière 3Brasseurs <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
PLANCHE DES 3 BRASSEURS 20,90€ Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, mini welsh 3B sans œuf, os à moelle & toasts, pot'jevleesh. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation ou avec ne Fosse 6.</i>	
PLANCHE CHARCUTERIE servie avec frites 16,90€ Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles, salade, beurre. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	
PLANCHE MIXTE servie avec frites 19,90€ Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), gaufrettes de pomme de terre, pickles, tomates cerises rôties, salade, beurre <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	

FLAMMEKUECHES

TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT ÉLABORÉES
À PARTIR DE FARINE DE DRÊCHE, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE
BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.

CLASSIQUE 7,90€ Lardons, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
GRATINÉE 9,90€ Lardons, emmental râpé, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS 10,90€ Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
FLETWELSH 13,90€ Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
CHÈVRE MIEL 12,90€ Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, salade, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
VEGGIE 12,90€ Crème de poivron, polvron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, salade, pickles. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
4 FROMAGES 13,90€ Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Flora.</i>	
CH'TI 13,90€ Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	

TACOS POULET végété* 12,90€ poulet 12,90€ Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
COULOMMIERS SERRANO 13,90€ Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, polvron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	
SAUMON 13,90€ Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
GÉNÉREUSE 14,90€ Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.</i>	
POULET CAESAR végété* 14,90€ poulet 14,90€ Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
BASQUAISE végété* 14,90€ poulet 14,90€ Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	



WELSHS

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY ET PRÉPARÉS MINUTE.		
3 BRASSEURS le T'chior 14,50€ le classique 16,90€ Tranche de pain, moutarde, jambon à l'os, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.</i>		
WELSHBOURGEOIS 19,90€ Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade, confit d'oignons, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>		
SUMMER WELSH 17,90€ Frites et lardons recouverts de jambon à l'os, de sauce moutarde nappés d'une généreuse couche de welsh gratiné au four. Servi avec une salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>		
WELSH CHORIZO POIVRON 17,90€ Lamelles de poivrons rouges grillés, chorizo, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>		

VIANDES & POISSONS



DOUBLE STEAK HACHÉ À CHEVAL 16,90€ Steak haché frais façon bouchère, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
TARTARE DE BŒUF (préparé au non) 16,90€ <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
L'ÉCHINE DU BRASSEUR 16,90€ Echine de porc confite au miel et aux épices. <i>S'accorde parfaitement avec une Ambrée.</i>	
RIBS XXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) 19,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Memory.</i>	
DUO FRAICHEUR 23,50€ Tartare de bœuf frais, carpaccio de bœuf, tomates cerises confites, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil, salade, huile basilic citron. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
CARPACCIO DE BOEUF 19,50€ Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A 17,90€ Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€ <i>S'accorde parfaitement avec la Triple.</i>	
BAVETTE SAUCE ÉCHALOTTE (environ 180g) 17,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1 kg) 21,90€ <i>S'accorde parfaitement avec une Triple.</i>	
PLANCHE MIXED GRILL 22,90€ Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, ribs sauce barbecue (environ 200g). <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) 26,90€ <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD 16,90€ Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	
TARTARE DE SAUMON 16,90€ Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, salade. <i>S'accorde parfaitement avec la PINK.</i>	
SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ 18,90€ Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre nantais <i>S'accorde parfaitement avec la Fosse 6.</i>	

