

DESSERTS

GOURMANDS

CAFÉ / THÉ GOURMAND Café ou thé au choix et ses 3 mini-douceurs.	7,90€
BIÈRE GOURMANDE Bière 12 cl et ses 3 mini-douceurs.	7,90€
BISTOUILLE GOURMANDE Café + 2 cl de digestif au choix et ses 3 mini-douceurs.	8,90€

DESSERTS

FROMAGE BLANC Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fraises. <i>L'accord parfait : la Blonde ou la Sous-Bois.</i>	4,90€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>L'accord parfait : la Sous-Bois ou la Blanche de Lille.</i>	5,90€
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS <i>L'accord parfait : la Blonde.</i>	5,90€
MÉGA ÎLE FLOTTANTE <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Sous-Bois.</i>	6,90€
FLAMMEKUECHETTE POMME <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Sous-Bois.</i>	4,90€
FLAMMEKUECHETTE BANANE OU POMME - CHOCOLAT OU NUTELLA® Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce au choix : chocolat ou Nutella®. <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille.</i>	6,90€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Servie avec de la glace vanille et de la crème anglaise. <i>L'accord parfait : l'Ambrée ou la Sous-Bois.</i>	6,90€

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT DE LA FEMME DE JACQUES (élaboré par nos soins) Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>L'accord parfait : l'IPA.</i>	6,90€
TARTELETTE MI-CUIT CHOCOLAT <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille.</i>	7,90€
BOWL FRAÎCHEUR Crème onctueuse, fruits de saison, amandes caramélisées, coulis de fruits rouges. <i>L'accord parfait : la Blonde.</i>	7,90€
C'EST TROP CHOUX 3 choux crumbles garnis de crèmes (pâtissière légère, mascarpone, pistache), sauce chocolat, fruits de saison, amandes caramélisées, sucre glace, crème fouettée. <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Sous-Bois.</i>	10,90€

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (SERVIES TIÈDES) SUCRÉ, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Blonde.</i>	5,00€
SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, CAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRAISES Servie avec glace vanille ou crème fouettée. <i>L'accord parfait : la Blonde.</i>	5,90€
GAUFRE CITRON MERINGUÉE Demi-gaufre bruxelloise, crème au jus de citron de Sicile, crème fouettée, brisures de meringue, coulis de fraise, menthe. <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Sous-Bois.</i>	6,90€

GAUFRE CHOCO PISTACHE Gaufre bruxelloise, crème pistache, sauce au chocolat, copeaux de chocolat, glace pistache, framboises, amandes caramélisées, sucre glace. <i>L'accord parfait : la Blanche de Lille.</i>	8,90€
COUPES GLACÉES	
GLACE OU SORBET : 1 boule 2,30€ 2 boules 4,50€ 3 boules 6,00€ Glace : vanille, chocolat, café, caramel, menthe/chocolat, pistache, fraise. Sorbet : citron, framboise, pomme, passion.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	5,90€
DAME BLANCHE Sauce chocolat.	5,90€
RED LUX Glace fraise, brisures de meringue, coulis de fraise, crème fouettée, fraises, gaufre fine, menthe.	8,90€
AFTER 8 Glace menthe/chocolat, glace chocolat, sauce chocolat, Get 27®, crème fouettée, gaufre fine, copeaux de chocolat, menthe.	8,90€
NORVÉGIENNE Glace vanille, meringue, coulis de caramel, chantilly.	6,90€
BANANA SPLIT Glace vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly.	6,90€
COLONEL Sorbet citron, vodka.	5,90€
MILKSHAKE (2 PARFUMS AU CHOIX)	6,50€



MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

FORMULE MIDI 15€90

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Plat du jour ou flam du jour ou gaufre Bistro ou steak à cheval ou la Lulu

Fromage blanc & café ou flammekuechette aux pommes ou banane-choco ou café gourmand ou glace 2 boules au choix

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft⁽⁵⁾ ou eau 50 cl

SEMAINE ET WEEK-END

MENU 3 BRASSEURS 20€90

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

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

Flammekuechette au choix ou gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft 25cl (Coca, Sprite, Fuze tea) ou Eau 50 cl (gazeuse ou plate)

Menus groupes

ENTREPRISES, ÉVÉNEMENTS FESTIFS, VENEZ EN GROUPE !

Menus disponibles dès 10 personnes. Infos auprès de notre équipe.

SEMAINE ET WEEK-END

MENU WELSH 21€90

1 Welsh 3 brasseurs

1 Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft 25cl (Coca, Sprite, Fuze tea) ou eau 50 cl + café

SEMAINE ET WEEK-END

MENU CINEMA 22€90

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 PLACE DE CINÉMA

Plat voir dans la carte

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soda 25cl (Coca, Sprite, Fuze tea) ou Eau 50 cl (gazeuse ou plate)

Plat du jour 10€90

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

+2€ LA BIÈRE 25 CL AU CHOIX⁽⁵⁾

Menu enfant 7€90

MIDI ET SOIR, DU LUNDI AU DIMANCHE Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR ET SAMEDIS MIDI⁽⁵⁾ HORS VACANCES SCOLAIRES

FLAM+bière 9€90

Flam classique ou gratinée

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou eau 50 cl ou soft 25 cl (Coca, Sprite, Fuze tea)

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl ou soft(2). Apéro flam 2 ou 4 personnes selon formule. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite, Fuze Tea pêche. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. (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 : @nomadz. Crédit photo : Régis Letievre. Photos non contractuelles. WWW.3BRASSEURS.COM

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.

3 BRASSEURS

La gazette

DES BRASSEURS

ÉDITION SPÉCIALE ANNIVERSAIRE

Suivez-nous ! @ f

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026 N°47



GAMME ORIGINE

DEPUIS 1986, NOS BIÈRES SIGNATURES

GAMME CRÉATION

PLUS DE 1000 RECETTES EN 40 ANS : NOS BRASSEURS INNOVENT TOUS LES MOIS

GAMME EXPLORATION

UNE COLLECTION DE CANETTES A CONSOMMER A TABLE POUR EXPLORER LES DIFFÉRENTES TENDANCES DE LA BIÈRE.

BLONDE
BLONDE ALE | 24 IBU | ALC 5.2%
12 cl 2,50€ 25 cl 4,60€ 33 cl 5,60€ 50 cl 7,60€

AMBRÉE
AMBER ALE | 26 IBU | ALC 6.2%

AUTRES STYLES
12 cl 2,50€ 25 cl 4,60€ 33 cl 5,60€ 50 cl 7,30€

BIÈRE DU MOIS
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT

Canette 33cl sans alcool 5,60€

MYSTIQUE
PALE ALE | ALC 0,4%

SOUS-BOIS
SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%

ODYSSÉE
IPA | ALC 0,4%

BLANCHE DE LILLE
BLANCHE DES FLANDRES | 17 IBU | ALC 5.6%

TRIPLE
TRIPLE | 30 IBU | ALC 8%

PINK
GOÛT FRAMBOISE | 14 IBU | ALC 4.4%

FOSSE 6
BIÈRE LOCALE | 30 IBU | ALC 6%

IPA
AMERICAN INDIAN PALE ALE | 40 IBU | ALC 6%

LES ACCORDS PARFAITS

C'est notre fierté : nos bières pression sont brassées sur place et conçues pour s'accorder parfaitement avec notre cuisine. Notre brasseur vous indique dans cette carte pour chaque plat le meilleur accord possible.

40 ANS D'ESPRIT BRASSEUR

En famille, entre amis, entre collègues... Célébrons tous ensemble 40 ans d'esprit brasseur !

SCANNEZ LE QR CODE POUR CRÉER VOTRE COMPTE FIDÉLITÉ ET NE RIEN RATER DES ÉVÉNEMENTS ET CADEAUX MIS EN JEU CETTE ANNÉE !

LES ENGAGEMENTS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont Origine France garantie.	Notre saucisson sec et notre araignée de porc bénéficient de l'appellation le Porc Français.	Le Maroilles, le Bleu d'Auvergne et le Parmesan bénéficient de l'appellation d'Origine Protégée.	Tous nos steaks hachés, entrecôtes 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.	La Mortadella Bologna et la Coppa di Parma bénéficient de l'Indication Géographique Protégée.	Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.
---	--	--	--	--	---	--



APÉRO À PARTAGER

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif

CORNET DE FRITES 2 pers. **4,90€**
Sauce au choix.

L'accord parfait : la Blonde.
PANIER APÉRITIF 2 à 3 pers. **12,90€**

Onion rings à la bière, onion rings épicés, Mini gaufre de pomme de terre, croquette de brie, sauce au choix.

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Mystique.

OS À MOELLE
AUX SENTEURS DE THYM 1 pers. **6,90€** 2 pers. **11,90€**

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

PLANCHE XXL 4 à 6 pers. **28,90€**
Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, de Lomo, Mortadella di Bologna IGP, saucisse fumée à la bière 3 Brasseurs, Bleu d'Auvergne AOP, fromage pesto verte, Saint-Félicien, sauce signature 3B, tzatziki, concombre, tomates cerises, salade, pickles d'oignon rouge.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

CORNET DE POM' GAUFRETTES 2 pers. **5,90€**
Mini-gaufres de pommes de terre. Sauce au choix.

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

FLAM APÉRO FLAM&CO 4 pers. **10,90€**
Chorizo, cheddar, crème, fromage blanc, oignons.

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

VIANDES® & POISSONS

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif

STEAK HACHÉ À CHEVAL (avec tranche de Cheddar +1€) simple **12,90€** double **16,90€** triple **19,90€**
Steak haché frais façon bouchère, œuf au plat.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD **16,90€**
Servi avec frites et sauce tartare.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ **19,90€**
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichen en Auvergne, Sauce beurre nantais.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

TARTARE DE SAUMON **16,90€**
Saumon, tzatziki, pain toasté, citron, salade

L'accord parfait : Pink.

GRANDE SAUCISSE À LA BIÈRE, FRITES, SALADE ET SA SAUCE AU CHOIX **17,90€**

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

Les saveurs qui matchent avec les ambrées, brunes et autres bières maltées

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A À LA DUB (sauce moutarde)..... **17,90€**
Flambée devant vous au Calvados : supplément = 2€

L'accord parfait : l'Ambrée.

PLANCHE MIXED GRILL **22,90€**
Demi-ribs de porc sauce barbecue, saucisse à l'ail des ours, chorizo grillé, araignée de porc marinée piment habanero saveur mangue, tzatziki.

L'accord parfait : l'Ambrée.

BAVETTE D'ALOYAU **18,90€**
Sauce au choix.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

CHICKEN DIP CHEDDAR **13,90€**
Aiguillette de poulet panée croustillante, frites, sauce cheddar.

L'accord parfait : l'IPA ou la Flora.

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ OU NON **17,50€**
Tartare de bœuf.

ENTRECÔTE MAXI SAUCE AU CHOIX **28,90€**
L'accord parfait : l'IPA.



SALADES

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif

CHÈVRE CHAUD **14,90€**
Salade assaisonnée à la vinaigrette, toasts au chèvre, poitrine fumée, carottes râpées, concombre, tomates cerises, pommes de terre grenaille, miel, pickles d'oignon rouge, persil.

L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.

CAESAR *Existe aussi avec un pané 100% végétal.* **15,90€**
Salades assaisonnées à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan Reggiano AOP, œuf dur, croûtons, oignons frits, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, tuile de parmesan, ciboulette.

L'accord parfait : la Blanche de Lille.

3 BRASSEURS **16,90€**
Salade assaisonnée à la vinaigrette, carottes râpées, concombre, tomates cerises, gésiers de canard confits, Bleu d'Auvergne AOP, haricots verts persillés, œuf dur, persil.

L'accord parfait : la Blonde ou l'Ambrée.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

LA LULU AUX LÉGUMES GRILLÉS **13,90€**
Salade assaisonnée à la vinaigrette, carottes râpées, concombre, tomates cerises, poêlée de légumes, gaufrette de pomme de terre, tzatziki, sauce barbecue, œuf dur.

L'accord parfait : l'IPA.

CŒUR FONDANT **15,90€**
Salade assaisonnée à la vinaigrette, carottes râpées, concombre, tomates cerises, pain bagnat, Saint-Félicien, chorizo, chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, Mortadella di Bologna IGP, pommes de terre grenaille, persil.

L'accord parfait : l'IPA ou l'Ambrée.

POKE SAUMON **16,90€**
Saumon, carottes, concombre, tomates cerises, tzatziki, œuf dur, sauce sésame.

L'accord parfait : la Blonde.

PAIN AILLÉ 2 pers. **6,90€**
Tranches de pain aillé gratinées au cheddar et à la mozzarella.

L'accord parfait : l'IPA.

FALUCHE DU QUINQUIN 2 à 3 pers. **10,90€**
Pain bagnat, Maroilles AOP, chorizo.

L'accord parfait : l'IPA ou la Triple.

Les saveurs qui matchent avec les ambrées et autres bières maltées

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 2 pers. **6,90€**
Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, de Lomo, Mortadella di Bologna IGP, pickles d'oignon rouge, cornichons, pain de campagne.

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple.

SAUCISSE À CROQUER 2 à 3 pers. **8,90€**
Saucisse fumée à la bière 3 Brasseurs, sauce signature 3B.

L'accord parfait : l'Ambrée.

PLANCHE BISTRO 3 à 4 pers. **19,90€**
Chiffonnades de Coppa di Parma IGP, de Spianata piccante, de Lomo, Mortadella di Bologna IGP, Maroilles AOP, Bleu d'Auvergne AOP, fromage pesto verte, pickles d'oignon rouge, cornichons, beurre, pain.

L'accord parfait : l'Ambrée.

Parfait avec une palette de dégustation

SAUCISSON SEC 150G 2 à 3 pers. **6,90€**
Saucisson sec entier pur porc.

L'accord parfait : une palette de dégustation.



BURGERS

Les saveurs qui matchent avec les blondes, blanches et bières de soif tous nos burgers en double steak

LE NEW YORKAIS **18,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce 3 poivres d'antan, pickles d'oignons rouges, fine tranche de poitrine, salade, comté et œuf poché.

L'accord parfait : Fosse 6

CHTI'MI **16,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, salade, confit d'oignon rouge.

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Triple.

Les saveurs qui matchent avec les ambrées, brunes et autres bières maltées

COUNTRY **18,90€**
Galette de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, poitrine fumée, cheddar, œuf au plat, confit d'oignon rouge.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

BIG BEN (steak smashé) **18,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon smash, cheddar, sauce barbecue, salade, confit d'oignon rouge, oeuf au plat, poitrine fine fumée.

L'accord parfait : l'Ambrée.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

SAINTE-CATHERINE **15,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, cheddar, sauce barbecue, salade.

L'accord parfait : l'IPA ou la Blonde.

DIP CHEDDAR (steak smashé) **19,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon smash, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, confit d'oignon rouge, roquette, chorizo, oignons frits, persil.

L'accord parfait : l'IPA.

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



NOS PLATS SIGNATURES



PLATS BRASSERIE

RIBS SAUCE BARBECUE **19,90€**
L'accord parfait : l'IPA.

JARRET DE PORC 1KG À LA BIÈRE 3 BRASSEURS **21,90€**

L'accord parfait : l'IPA.

POTJEVLEESCH (élaboré par nos soins) **15,90€**

L'accord parfait : La Blanche de Lille ou La Blonde.

CARBONADE FLAMANDE **16,90€**
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices.

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Blanche de Lille.

ASSIETTE GOURMANDE **21,90€**
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, potjevleesch, os à moelle & toasts.

L'accord parfait : une palette de dégustation.

WELSHS

WELSH 3 BRASSEURS **14,90€** **16,90€**

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

L'accord parfait : la Blanche de Lille ou la Triple.

WELSH SAUCISSE **19,90€**
Tranche de pain, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, saucisse fumée, poitrine fumée, œuf au plat.

L'accord parfait : l'Ambrée ou la Triple.

WELSHBOURGEOIS simple **19,90€** double **23,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade, confit d'oignon rouge, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne.

L'accord parfait : l'Ambrée ou l'IPA.

WELSH CHORIZO POIVRON **17,90€**
Lamelles de poivrons rouges grillés, chorizo, cheddar fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

L'accord parfait : la Fosse 6.

Supplément Os à moelle **6,00€**

POUTINES

3 BRASSEURS **15,90€**
Frites, émincé de bœuf à la bière 3 Brasseurs, sauce barbecue, confit d'oignon rouge, cheddar, mozzarella.

L'accord parfait : la Blonde ou l'IPA.

CHTI CHORIZO **15,90€**
Frites, chorizo, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, confit d'oignon rouge.

L'accord parfait : l'IPA.

CAESAR végété **16,90€** poulet **16,90€**
Frites, sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, oignons frits, mozzarella, copeaux de parmesan, croûtons.

L'accord parfait : la Triple.

POUTINE BURGER **18,90€**
Frites, oignons frits, sauce poivre d'antan, mozzarella, cheddar, steak haché frais façon bouchère, salade, pain toasté, œuf sur le plat.

L'accord parfait : la Fosse 6.



CHOUCHROUTES

CHOUCHROUTE 3 BRASSEURS **16,90€**
Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre.

L'accord parfait : la Blonde ou la Blanche de Lille.

CHOUCHROUTE DE LA MER **21,90€**
Chou cuisiné, saumon, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre nantais, citron.

L'accord parfait : La Blanche de Lille.



GAUFRES SALÉES

GAUFRE BISTRO **13,90€**
Gaufre bruxelloise, sauce fromagère, oignon rouge, lardons, emmental râpé, œuf au plat. Servie avec frites et salade.

L'accord parfait : la Blonde ou la Mystique.

GAUFRE ESTIVALE **13,90€**
Gaufre bruxelloise, crème de poivron, poêlée de légumes, mozzarella, chèvre, roquette, œuf au plat. Servie avec frites et salade.

L'accord parfait : La Blanche de Lille.



Toutes nos flams, aussi appelées tartes flambées sont préparées sur place, garnies de fromage blanc, de crème et sont disponibles découpées et à partager.

Les saveurs qui matchent avec les IPA et autres bières houblonnées

SPÉCIALE 3 BRASSEURS **10,90€**
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.

L'accord parfait : l'IPA ou la Triple.

SAINTE FÉFÉ **12,90€**
Poêlée de légumes, Saint-Félicien, oignons, pommes de terre grenaille, salade, miel.

L'accord parfait : l'IPA.

4 FROMAGES **13,90€**
Mozzarella, chèvre, Bleu d'Auvergne AOP, cheddar, oignons.

L'accord parfait : l'IPA.

CH'BARAQUE **14,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, mozzarella, cheddar, frites, sauce poivre à la bière 3 Brasseurs, oignons, œuf au plat.

L'accord parfait : l'IPA.

GÉNÉREUSE **14,90€**
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar, œuf au plat, oignons.

L'accord parfait : l'IPA ou la Triple.

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes, haricots verts, salade assaisonnée, chou cuisiné, pommes de terre grenailles, pâtes. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre, Maroilles AOP, échalote, bleu, beurre nantais, mayonnaise, sauce signature 3B. **Pot de sauce supplémentaire : +0,50€ - Accompagnement supplémentaire : -2€ - Supplément os à moelle : -6€ - Supplément steak haché frais façon bouchère : +4€**

Plat sans viande dont certains fromages peuvent contenir de la présure animale, veuillez vous renseigner auprès de nos équipes.