

LA GAZETTE

WWW.3BRASSEURS.COM | Suivez-nous ! @ f in



PRINTEMPS • ÉTÉ 2024 | NUM. 46

BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE

DISPONIBLES À LA PRESSION TOUTE L'ANNÉE :



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



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



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.



**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.



**CRÉATION
DU
BRASSEUR**
Une bière éphémère,
conçue selon les inspirations
du brasseur de cette
microbrasserie-restaurant
et disponible uniquement ici.

DÉCOUVREZ
TOUTES
NOS BIÈRES DE
SAISON !



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

SCANNEZ LE QR CODE
POUR CONNAÎTRE LA LISTE
DES BIÈRES DISPONIBLES
EN CE MOMENT OU DEMANDEZ
CONSEIL À VOTRE SERVEUR



LA BIÈRE ET LE FROMAGE C'EST L'ACCORD PARFAIT.

Profitez d'un apéritif à partager pour découvrir nos suggestions d'accords mets & bières autour d'une planche de fromages et de nos bières brassées sur place. Suivez les conseils de nos chefs et brasseurs pour accorder parfaitement les saveurs de cette planche dégustation. Pour une expérience unique, suivez cet ordre !

Chèvre frais & Blonde : la subtilité des saveurs céréalières de la blonde et ses houblons aux arômes d'herbes fraîches, accompagneront merveilleusement l'onctuosité et la légère acidité de ce fromage de chèvre.

Meule du Besac & IPA : ici notre IPA apportera ses puissants goûts d'agrumes et de fruits exotiques à ce beau fromage à pâte pressée cuite, souple et fruitée.

Camembert & Ambrée : Le mot de Romain Le Gal, Meilleur Ouvrier de France Fromager : pour s'accorder à la puissance d'un Petit Camembert Réo au lait cru, il faut du répondant. La réponse d'Antoine Vidal, notre biéologue : Quoi de mieux que l'Ambrée 3 Brasseurs dont les notes de pain grillé et caramélisé sauront apaiser la fougue fruitée et lactique de ce beau fromage à croûte fleurie.

DISPONIBLE À TABLE OU À EMPORTER

FRENCH PALE ALE EN BOUTEILLE

(PALE ALE BIO - IBU 26 ALC 6%)

Fines notes de citron et d'épices, houblon bio 100% Français. Bière brassée à Villeneuve d'Ascq (59).

À PARTAGER ENTRE AMIS

PALETTE DE DÉGUSTATION 4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix

PITCHER 1,5 litre dans la couleur de votre choix

TRITON dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table

MÈTRE DE BIÈRE 10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix

1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS
DE 17H À 19H

**100% GÉNÉREUX,
100% SIMPLE**

DÉCOUVREZ TOUT CE QUE
VOUS AVEZ À GAGNER EN REJOIGNANT
LE NOUVEAU CERCLE 3 BRASSEURS !

Profitez dès maintenant
de vos avantages exclusifs
en flashant ce QR code
pour rejoindre
le Cercle 3 Brasseurs !



UN JOB OÙ JE ME RÉGALE,
LA RECETTE D'UNE...



En obtenant la certification «Great Place to Work», 3 Brasseurs confirme son engagement envers une culture d'entreprise où chaque journée est une aventure savoureuse et respectueuse. Merci à tous les collaborateurs pour leur engagement passionné et à tous nos clients pour votre fidélité et soutien de tous les jours !

À PARTAGER

CORNET DE FRITES

Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

SAUCISSON SEC 150g

Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PAIN AILLÉ

Tranche de pain rustique gratinée au cheddar Galloway IGP et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

POP FRIES

Croquettes de pommes de terre, sauce cheddar Galloway IGP, chorizo, oignons rouges, persil.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PANIER APÉRITIF

Onion rings à la bière, onion rings épicés, donuts de mozzarella, croquettes de pommes de terre, sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

PINSA MÉDITERRANÉENNE

Pinsa, sauce tomate arrabiata, chiffonnade de Lomo, mozzarella, roquette, tomates cerises confites, huile basilic, stracciatella.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

PLANCHE CHARCUTERIE

Jambon Serrano, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de lomo, pickles d'oignons rouges, toasts de pain, roquette, beurre.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE FROMAGE

Meule du Besac, petit Camembert, palet de chèvre frais, salade, tomates cerises confites, confit d'oignons rouges, toasts de pain, pickles d'oignons rouges, beurre.
S'accorde parfaitement avec une bière palette de dégustation.

PLANCHE MIXTE

Jambon Serrano, saucisson sec, porchetta, chiffonnade de lomo, meule du Besac, petit Camembert, toasts de pain, pickles d'oignons rouges, salade, beurre.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

PLATEAU APÉRITIF

ACCORD METS & BIÈRES

Planche fromage + 2 x 3 bières 12 cl.

Le conseil du biérologue : le fromage, la bière, une histoire d'amour ! Mais comme en amour, certains couples fonctionnent mieux que d'autres. Notre biérologue a conçu cette planche pour ceux qui cherchent à développer leur palais en le confrontant aux accords mets-bières. Vous apprécierez les duos qui matchent parfaitement : blonde et chèvre, IPA et Meule du Besac, Camembert et Ambrée.

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER



SALADES



PINSA'LADE

Demi pinsa, sauce tomate arrabiata, chiffonnade de Lomo, mozzarella, roquette, tomates cerises confites, huile basilic, stracciatella.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

ITALIENNE

Pâtes, huile basilic, tomates cerises confites, porchetta, stracciatella, roquette.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

CHÈVRE CHAUD €

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts de pain rustique au chèvre, chèvre émietté, lardons, tomates cerises confites, pommes de terre grenailles, pickles d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

CHEF

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, tranche de pain rustique gratinée au cheddar Galloway IGP et à la mozzarella, pickles d'oignons rouges, tomates cerises confites, lardons, pommes de terre grenailles, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec une bière ambrée.

CAESAR AU POULET

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 confites, pickles d'oignons rouges, tuile de parmesan, ciboulette.

Le conseil du biérologue : les parfums exotiques de l'IPA (notes d'agrumes et de passion) des houblons se mixeront onctueusement avec le toasté du poulet et la puissance de la sauce caesar.

EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION PANÉ VÉGÉTAL.

OCÉANE

Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, pickles d'oignons rouges, tomates cerises confites, œuf dur, pomelo, maquereau fumé au poivre, citron, skyr, oignons rouges, persil, pommes de terre grenailles, pinsa.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

BURGERS & HOT DOGS



Tous nos steaks hachés frais peuvent être remplacés par un haché 100% végétal.

CHICKEN ROLL

Pain brioché, effiloché de poulet cuisiné à la bière 3 Brasseurs et aux épices, sauce curry oignons, chou rouge, oignons frits, persil. Servi avec des frites.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

SAINTE-CATHERINE

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway IGP, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

CHTI-MI

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles, sauce Maroilles, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

BIG BEN

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, sauce cheddar, sauce barbecue, tomate, salade iceberg, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

COUNTRY

Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.

Le conseil du biérologue : attention, une telle générosité dans l'assiette nécessite une bière à la hauteur ! Alors c'est l'ambrée qui relève le défi, avec ses malts grillés et caramélisés, parfaitement accordés aux saveurs du country.

COUNTRY POULET

Galettes de pommes de terre, effiloché de poulet cuisiné à la bière 3 Brasseurs et aux épices, échine de porc fumée, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

Frites, pommes de terre grenailles, poêlée légumes grillés (pomme de terre, courgette, poivrons jaune et rouge, aubergine, oignon), pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné, haricots verts, riz, penne.

SAUCE AU CHOIX:

Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles, beurre blanc, mayonnaise, sauce cheddar Galloway IGP, curry oignons, échalote.

Nos haricots verts sont ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation VIANDE DE PORC FRANÇAISE.



Le Maroilles bénéficie de l'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE.



Notre pain de table est confectionné avec de la farine LABEL ROUGE.



Tous nos steaks hachés, tartares et entrecôtes bénéficient de l'appellation VIANDE BOVINE FRANÇAISE.



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



Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucisse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023.



Le cheddar de toutes nos recettes bénéficie de l'appellation GALLOWAY IGP



FLAMMEKUECHES

DÉLICIEUSES TARTES FLAMBÉES, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME...

CLASSIQUE

Oignons, lardons.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

GRATINÉE

Oignons, lardons, emmental râpé.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS

Oignons, champignons, lardons, emmental râpé.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

IRLANDAISE

Oignons, jambon, cheddar Galloway IGP, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne.

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

VEGGIE

Crème truffée, poêlée de légumes (pomme de terre, courgette, poivrons jaune et rouge, aubergine, oignon), mozzarella, roquette.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

CHÈVRE MIEL

Oignons, lardons, chèvre, mozzarella, miel, tomates cerises confites, roquette.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

FAÇON QUESADILLA

Oignons, effiloché de poulet aux épices et à la bière 3 Brasseurs, mozzarella, tomates cerises confites, salade iceberg, sauce curry oignons. Servie avec de la salade.

Le conseil du biérologue : pour accompagner ses saveurs épicées, laissez-vous tenter par une bonne IPA aux puissants parfums de litchi et fruit de la passion.

4 FROMAGES

Oignons, mozzarella, chèvre, cheddar Galloway IGP, meule du Besac, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

CH'TI

Oignons, lardons, Maroilles, tomates cerises confites, pommes de terre grenailles, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

STRACCIATELLA

Crème truffée, porchetta, mozzarella, tomates cerises confites, roquette, stracciatella.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

CHEF POULET

Oignons, effiloché de poulet aux épices et à la bière 3 Brasseurs, cornichons, cheddar Galloway IGP, sauce curry oignons, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

SAUMON

Oignons, saumon, tomates cerises confites, mozzarella, roquette, skyr, oignons rouges, persil, citron.

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

GÉNÉREUSE

Oignons, champignons, lardons, chorizo, cheddar Galloway IGP, œuf au plat, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

CAESAR

Oignons, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, copeaux de parmesan, salade, sauce caesar, tomates cerises confites, oignons frits.

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION PANÉ VÉGÉTAL.

FLAM DE LA SEMAINE *Selon l'inspiration du chef*

VIANDES** & POISSONS



Carpaccio



Façon Quesadilla

Ch'ti

Veggie

STEAK HACHÉ À CHEVAL

Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

AUSSI DISPONIBLE AVEC UN HACHÉ 100% VÉGÉTAL.

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

CARPACCIO DE BŒUF

Tomates cerises confites, stracciatella, roquette, citron et assaisonné d'huile basilic.

Le conseil du biérologue : les parfums d'agrumes et de fruits exotiques de l'IPA accompagnent parfaitement la subtilité et la fraîcheur du bœuf.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

Flambée devant vous au Calvados ou au Genièvre : supplément 1€.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

BAVETTE (environ 180g)

Sauce à l'échalote.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g)

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

JARRET DE PORC XXL À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1 kilo)

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD

Servi avec frites et sauce tartare.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

TARTARE DE THON

Tartare de thon, concombre, menthe, mangue, pomelo, tomates cerises confites, huile basilic, roquette, citron, pickles d'oignons rouges, skyr, oignons rouges, persil, pinsa.

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ

Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

WELSHS

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY IGP.

3 BRASSEURS

Tranche de pain rustique, jambon, cheddar Galloway IGP fondu

dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

WELSHBOURGEOIS

Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs.

Le conseil du biérologue : dans l'assiette : les notes de noisette et de fruits du cheddar Galloway. Dans le verre : les saveurs fruitées et résineuses de notre IPA. L'accord parfait !

SÉLECTION 3 BRASSEURS



Choucroute 3 Brasseurs

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS

Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM

Servi avec chou, toasts de pain, sel de Guérande, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **blonde**.

CROQUE TRUFFÉ

Crème truffée, porchetta, mozzarella, roquette, œuf au plat, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

ASSIETTE DÉCOUVERTE

Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, os à moelle & toasts de pain.

S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.



Carbonade Flamande

CARBONADE FLAMANDE

Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.

Le conseil du biérologue : pour accompagner ce plat des Flandres par excellence, une bière ambrée est une évidence ! Elle se met parfaitement au diapason des saveurs grillées et gourmandes de la carbonade.

POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS

Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway IGP, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **ambrée**.

POUTINE EFFILOCHÉ DE POULET

Frites, effiloché de poulet à la bière 3 Brasseurs et aux épices, confit d'oignons rouges, sauce curry oignons, mozzarella, oignons frits, persil.

S'accorde parfaitement avec une bière **IPA**.

DESSERTS

GOURMAND 3 BRASSEURS

Café, thé ou bière 12,5cl au choix et ses 5 mini-douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE

Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini-douceurs.

IRISH COFFEE GOURMAND

Irish coffee et ses 5 mini-douceurs.

FROMAGE BLANC

Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.

S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

CRÈME BRÛLÉE

S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.

S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE

Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille Bourbon.

Flambée devant vous au Calvados

S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA®

Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.

S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.

S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

BOWL FRAÎCHEUR

Skyr, sucre glace, fraises, banane, framboises, crumble, coulis de fruits rouges, menthe.

S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

COOKIE CHOCOLAT BLANC & FRAMBOISES

Servi avec glace vanille, crème fouettée et coulis de fruits rouges.

S'accorde parfaitement avec une bière IPA.

GAUFRE FAÇON FRAISIER

Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, fraises, sucre glace,

crème fouettée, coulis de fruits rouges, menthe.

Le conseil du biéologue : un dessert à la fois fruité et gourmand. Notre conseil est donc de l'accompagner d'une IPA. Ses notes tropicales se marient parfaitement avec le côté fruité du dessert, tandis que son amertume rappelant la sève de pin, ajoutera de la légèreté à votre dégustation.

HOT DOG TENTATION

Pain brioché, crème pâtissière légère, banane, sucre, Nutella®,

crème fouettée, framboises, Kinder Bueno®.

S'accorde parfaitement avec une bière blonde.

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES SERVIES TIÈDES

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®,

CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES

SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE

COUPES GLACÉES

LA BOULE DE GLACE OU SORBET

Fabrication artisanale

Glace : vanille bourbon, chocolat, café, spéculoos, caramel beurre salé, sablé breton, parfum du moment.

Sorbet : citron vert, fraise, melon, mangue, parfum du moment.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

DAME BLANCHE

Sauce chocolat ou Nutella®.

COUPE GOURMANDE

Glace vanille, glace sablé breton, sauce caramel beurre salé,

brisures de cookies framboise & chocolat blanc, crème fouettée,

gaufre liégeoise, menthe.

COUPE MELON PAIN D'ÉPICES

Sorbet melon, glace vanille, pain d'épices, crème fouettée, menthe.

COUPE EXTRAVAGANTE

Glace vanille, glace chocolat, glace caramel beurre salé, sauce caramel

beurre salé, crème fouettée, Kinder Bueno®, menthe.



MENUS & FORMULES

OFFRES DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

(Hors jours fériés)

FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour ou flam de la semaine
ou salade Italienne

Fromage blanc & café
ou dessert du jour & café
ou café douceur (3 mini-douceurs)

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

PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

DÉCOUVREZ LES SUGGESTIONS CRÉÉES PAR LE CHEF

Selon les restaurants, consultez nos ardoises.

MENU 3 BRASSEURS

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Burger Sainte-Catherine ou flam généreuse
ou welsh 3 Brasseurs
ou salade caesar au poulet ou océane

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,
chocolat ou Nutella®

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

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE SERVEUR !

MENU ENFANT OFFERT

TOUS LES MARDIS SOIR⁽²⁾



NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE À EMPORTER

Disponibles en bouteilles⁽³⁾, canettes⁽³⁾ et growler⁽⁴⁾
ainsi qu'en fût avec location de tireuse pour vos événements.



LES SOIRÉES LANCEMENT RYTHMENT VOS JEUDIS SOIR !

Chaque 1er jeudi du mois, nos brasseurs vous invitent à découvrir une nouvelle super-production ! La bière du mois, c'est toujours une belle histoire à découvrir et à déguster en famille ou entre amis.

UNE SÉANCE GRATUITE POUR LES PORTEURS DE CARTE DU CERCLE FIDÉLITÉ.

BONS PLANS, ANIMATIONS ET CONCERTS, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL

*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. Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Diabolo, jus de fruits Granini, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, Sprite, Fuzze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (2) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (3) À l'exception de la French Pale Ale produite à Villeneuve d'Ascq et des canettes produites à Strasbourg. (4) 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. **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. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.