

MENUS & FORMULES

HAPPY HOUR DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H30 À 18H30 LA PINTe 5€⁽¹⁾

FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 BOISSON

OFFRE DU MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

Plat du jour ou flam Napolitaine
ou un gratin au choix

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾
ou soft⁽²⁾ ou eau 50 cl

13€90

CLASSIQUE

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekueche au choix (entre 8,90€ et 13,50€)
ou croque bistro ou salade de chèvre chaud

Flammekuechette poire glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®
ou flammekuechette banane glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®
ou mousse gourmande au chocolat
ou méga île flottante
ou gaufre au sucre, cassonade, crème fouettée ou glace vanille

Bière 25 cl au choix⁽⁵⁾ ou soft⁽²⁾ ou eau 50 cl

18€90

FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ

LE LUNDI ET MERCREDI SOIR

Prix par personne, pour l'ensemble des convives d'une même table,
nombre de place limité, réservation obligatoire.
Deux bières 50 cl comprises (bière au choix) ou deux softs au choix (bouteille).
À partir de 18h30, prise de commande jusqu'à 21h00. Valable sur toutes
les flammekueches salées de la carte entre 8,90€ et 13,90€.
Hors veilles de jours fériés et jours fériés, hors vacances scolaires.

24€90

MENU ENFANT

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)

OFFERT
TOUS LES
MERCREDIS MIDI⁽³⁾

10€90

L'ÉCO-CONCEPTION CHEZ 3 BRASSEURS : UN RÉGAL POUR VOUS ET POUR L'ENVIRONNEMENT.



NOS CHEFS SONT PLUS CRÉATIFS

Et c'est parce qu'ils pratiquent la
réutilisation créative : valoriser
les ingrédients non utilisés en leur
trouvant une place dans d'autres
recettes ! C'est parfait pour l'impact
environnemental et ça donne plein
de nouvelles idées culinaires.

Par exemple, nos pâtons de flam-
mekueches sont préparés à base
de farine de drêche de brassage. La
drêche est le résidu de la cuisson
du malt. Elle est récupérée après le
brassage et transformée en farine.
La boucle est bouclée !

VARIER LES PLAISIRS... ET LES PROTÉINES !

Diversifier les sources de protéines est un enjeu pour l'environnement et pour
notre équilibre alimentaire. En complément des viandes rouges, nos chefs utilisent
davantage d'œufs, de viandes blanches, de poissons, et d'alternatives végétales.



Portobello : Un burger sans viande mettant à l'honneur
des saveurs riches et gourmandes pour tous.



Waffle Burger avec des aiguillettes de poulet : Un burger
impressionnant utilisant du poulet, une viande blanche, pour
une empreinte écologique réduite.



L'ÉQUILIBRE, C'EST LA VIE !

OUI, on peut se faire plaisir dans l'assiette,
ET rester attentif à l'équilibre des recettes :
variétés, nutriments, apports caloriques.

Par exemple, notre salade de Chèvre Chaud
a été retravaillée à base d'ingrédients sains
et savoureux, pour réduire l'apport calorique
sans perdre en gourmandise !

LE MODÈLE 3 BRASSEURS EST VERTUEUX



La fabrication sur place des bières pression 3 Brasseurs permet d'en réduire
nettement l'impact environnemental. Ces bières n'arrivent pas d'une usine
par camion, elles n'utilisent pas de bouteilles ou de fûts de transport à
produire, nettoyer ou retenir, elles sont simplement brassées et tirées
directement depuis les cuves du restaurant. Les émissions carbone liées
aux déchets et au transport sont ainsi fortement réduites. Cela représente
pour la bière pression 3 Brasseurs un impact environnemental 2,5 fois
moins important qu'une bière bouteille vendue en grande surface.

YES WE CAN !

LA CANETTE, LE MEILLEUR CONTENANT POUR LA BIÈRE !
Chez 3 Brasseurs, on y croit tellement que nous développons cette année
une gamme plus large « 3 Brasseurs Exploration ». Plus écologique car 100%
recyclable, la canette permet sans aucun doute la meilleure conservation des
arômes de la bière. Yes !



100% GÉNÉREUX, 100% SIMPLE

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



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

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.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Hors jours fériés. Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme « Exploration » en canettes.
Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl, diablo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuzé, Tea pêche, Oasis tropical, Orangina,
Schweppes Agrumes 25 cl. (3) Un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. Hors veille et jour férié hors vacances scolaires. (4) Voir affichage des viandes
en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (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 : **nomadr**. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

Montpellier

MICROBRASSERIE • RESTAURANT • BAR

LA GAZETTE

ÉDITION MONTPELLIER

AUTOMNE • HIVER 2024 | NUM. 47

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



NOUVEAUTÉS SANS ALCOOL, GAMMES ÉLARGIES

NOS BRASSEUSES ET BRASSEURS FONT MOUSSER LEUR CRÉATIVITÉ. ET VOUS ALLEZ AIMER !



3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION
BRASSÉES SUR PLACE POUR DÉCOUVRIR
LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

BLONDE

BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
25 CL 4,10€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

DISPONIBLES SELON LES SAISONS,
VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,30€ 50 CL 7,20€

BLANCHE

WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
25 CL 4,30€ 33 CL 5,30€ 50 CL 7,20€



3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION
BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA
CRÉATIVITÉ DE LA BRASSEUSE OU DU BRASSEUR.

BIÈRE DU MOIS

UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

TRENTE 4

RED ALE AU MIEL | IBU 18 | ALC 5,8%
25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€

EXPERTISE BIÈRE, ON PASSE LA 3^e !



DÉCOUVREZ
NOS NOUVELLES GAMMES DE BIÈRES
ET TOUTES LES NOUVEAUTÉS
DANS LA GAZETTE DES BIÈRES !



3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN
CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER
À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE

PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 6,90€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS

SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 6,90€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE

SESSION PALE ALE | ALC 0,4%
CANETTE 33 CL 6,90€
Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique

APÉRO À PARTAGER



CORNET DE FRITES 2 à 3 personnes 4,50€
Sauce au choix.

Saucisson sec 150g 2 à 3 personnes 7,90€
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PAIN AILLÉ 2 personnes 7,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.

RONDELLES DE FRICADELLES Sauce picaililli 2 personnes 7,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

ONION RINGS 2 à 3 personnes 8,90€
Onion rings à la bière. Sauce barbecue.

POP FRIES HIVERNALES 2 à 3 personnes 8,90€
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, poitrine fine, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

RILLETTES DE SAUMON 2 personnes 8,90€
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges,
toasts, mâche, citron.

FRITURE DE JOELS 2 personnes 9,90€
Sauce tartare, citron.

PANIER APÉRITIF 2 à 4 personnes 12,90€
Onion rings à la bière, calamars frits, sticks mozza,
croquettes de pommes de terre, sauce barbecue.

FINGER RIBS BARBECUE 2 à 3 personnes 13,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SARDINES DE GALICE 2 à 3 personnes 14,90€
À l'huile d'olive (sans queue ni tête) de 16 à 20 pièces.

PLANCHE CHARCUTERIE 2 à 3 personnes 16,90€
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade
de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.

PLANCHE MIXTE 3 à 4 personnes 19,90€
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano,
coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes de couleurs,
salade, mâche, beurre, toasts de Croque Bistrot.

S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Tous nos steaks hachés, et tartares bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.	Nos filets de poulet bénéficient de l'appellation Volaille Française.	Nos haricots verts sont origine France garantie.	Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs. (à l'exception des onion rings)
Dans notre choucroute 3 Brasseurs, dégustez la saucesse knack médaillée d'argent au concours général agricole de 2023.	Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation Viande de porc Française.	Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.	Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

DEPUIS TOUJOURS, ILS REPRÉSENTENT TOUT L'ESPRIT 3 BRASSEURS DANS UNE ASSIETTE : DES RECETTES TRADITIONNELLES PUISÉES DANS NOTRE HISTOIRE GOURMANDE ET GÉNÉREUSE. LA GARANTIE DE SE FAIRE PLAISIR !



Assiette gourmande

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM	8,90€
Servi avec chou cuisiné aux épices et aromates, toasts, sel de Guérande, thym. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
FRICADELLES	14,90€
Servies avec frites et sauce Picailili. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	
CARBONADE FLAMANDE	18,50€
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	
CHAUD LE COULOMMIERS	19,90€
Demi coulommiers fondu, jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de salame Milano, pommes de terre grenaille, salade, toasts, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g)	19,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
ASSIETTE GOURMANDE	22,90€
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, comme un cordon bleu Maroilles, os à moelle & toasts. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation</i>	
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg)	23,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	



Chaud le Coulommiers

BURGER

PORTOBELLO	15,90€
Bun brioché, champignon géant Portobello, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, galette de pomme de terre, oignons rouges, mâche, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	
SAINTE-CATHERINE	végé* 16,90€ l simple16,90€ l double21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
CHTI-MI	végé* 16,90€ l simple16,90€ l double21,90€
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, Maroilles AOP, sauce Maroilles AOP, tomate, cornichons, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
BRASSEUR BURGER	17,90€
Bun brioché, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, galette de pomme de terre, sauce cheddar Galloway, poitrine fine fumée, cornichons, sauce barbecue, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Flora</i>	
COUNTRY 	végé* 18,90€ l simple18,90€ l double23,90€
Galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, confit d'oignons rouges, ketchup. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée.
Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.

SALADE, CROQUE & PINSA

CHÈVRE CHAUD	14,90€
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, poitrine fine, pickles de carottes de couleurs, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
CROQUE BISTRO	16,90€
Pain bruschetta, sauce béchamel, jambon blanc, emmental râpé, œuf au plat. Garniture au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
PINSA MÉDITERRANÉENNE	16,90€
Pinsa, sauce arrabiata, chiffonnade de Lomo, tomate cerise, huile d'olive basilic, mozzarella et roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
CROQUE MAROILLES	16,90€
Pain bruschetta, sauce béchamel, lardons, Maroilles AOP, sauce au Maroilles AOP, persil, œuf au plat. Garniture au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
CAESAR 	végé* 16,90€ l poulet16,90€
Mélange de salades assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet croustillantes, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de carottes de couleurs, tuile de parmesan, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
ITALIENNE	17,90€
Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, burrata, jambon Serrano, copeaux de parmesan, tomates cerises, pickles de carottes de couleurs, sel de Guérande, toast de bruschetta, huile basilic. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	

* Les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.



Croque Maroilles



Poutinette

POUTINE & GRATIN

GRATIN DES ALPAGES	14,90€
Coquillettes, sauce raclette, lardons, raclette, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
GRATIN AUVERGNAT	14,90€
Coquillettes, saucisse fumée, bleu d'Auvergne AOP, sauce au bleu d'Auvergne AOP, champignons de Paris, confit d'oignons, mozzarella, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
POUTINE 3 BRASSEURS 	17,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
POUTI'CLETTE	17,90€
Frites, saucisse à la bière 3 Brasseurs, raclette, sauce raclette, champignons de Paris, confit d'oignons rouges, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	

WELSH

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS	17,90€
Tranche de pain, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
MAROILLES	18,90€
Tranche de pain rustique, jambon, Maroilles et cheddar Galloway IGP fondus dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
SUPPLÉMENT SAUCISSE FUMÉE ET POITRINE FUMÉE	3,50€



Généreuse

FLAMMEKUECHE

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER

CLASSIQUE	9,50€
Oignons, lardons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
GRATINÉE	9,90€
Oignons, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session</i>	
NAPOLITAINE	10,90€
Oignons, tomates, mozzarella, huile basilic. <i>S'accorde parfaitement avec la Blanche ou la Session</i>	
SPÉCIALE 3 BRASSEURS	11,50€
Oignons, champignons de Paris, lardons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
FAÇON BISTROT	11,90€
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, champignons de Paris, oignons, emmental râpé, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	
IRLANDAISE	12,50€
Oignons, jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session</i>	
CHÈVRE MIEL	12,90€
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session</i>	
BLEU	12,90€
Bleu d'Auvergne AOP, lardons, champignons de Paris, mozzarella, oignons, mâche. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	
SUPPLÉMENT ŒUF	1,50€



Choucroute Royale

VIANDE⁽⁴⁾ & POISSON

PLAT DU JOUR Le midi semaine, hors jour férié. Consultez l'ardoise	10,90€
SAUCISSE PURÉE	14,90€
Saucisse Aveyronnaise, jus au thym, purée de pomme de terre. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée</i>	
STEAK HACHÉ À CHEVAL	végé* 13,90€ l simple13,90€ l double18,90€
Steak haché frais façon bouchère, œuf au plat, persil. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
COMME UN CORDON BLEU MAROILLES	17,90€
Filet de poulet, jambon blanc, sauce béchamel, Maroilles AOP, chapelure, persil. Servi avec des frites. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ	18,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	18,90€
Sauce moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Trente4</i>	
BAVETTE (environ 180g)	18,90€
Sauce aux choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g)	27,90€
Sauce aux choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
FISH & CHIPS DE CABILLAUD	17,90€
Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
SEICHE À LA PLANCHA	19,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	

* Le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée.



Saucisse purée

DESSERT

GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café ou thé au choix et ses mini-douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs.	
FROMAGE BLANC	5,40€
Au choix : nature, sucre, cassonade ou caramel beurre salé. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	5,90€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	6,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Trente4</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	6,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
FLAMMEKUECHETTE BANANE	6,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat, ou Nutella® ou glace vanille. Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
FLAMMEKUECHETTE POIRE	6,50€
Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®. Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 	6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session</i>	
POIRE CHOCO GRATINÉE	6,90€
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	
GAUFRE POIRE AMANDINE	7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, poudre d'amande, poire cuite, glace saveur cacahuète/coulis chocolat, amandes caramélisées. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA</i>	
ASSIETTE 3 FROMAGES	8,50€
Demandez à votre serveur. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée</i>	



Flammekuechette poire

Gaufre poire amandine

Big l'iterole

GAUFRE BRUXELLOISE OU LIÉGEOISE (servez tiède)	
SUCRE, CASSONADE, CRÈME FOUETTÉE OU GLACE VANILLE	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Trente4</i>	
SAUCE EN SUPPLÉMENT	0,90€
Au choix : sauce chocolat, Nutella®, caramel beurre salé.	
COUPE GLACÉE	
GLACE OU SORBET	1 boule2,90€ l 2 boules5,50€ l 3 boules7,90€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, saveur cacahuète/coulis chocolat. Sorbet : citron vert, fraise.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	6,90€
DAME BLANCHE Sauce chocolat ou Nutella®	6,90€
COUPE BANOFFEE	7,90€
Glace caramel beurre salé, glace chocolat, glace vanille, banane, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, brisures de spéculoos.	
BIG'FITEROLE	9,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session</i>	

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, pommes de terre grenaille, pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, ratatouille.
SAUCE AU CHOIX : Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, cheddar Galloway, échalote, bleu d'Auvergne AOP.
<i>Accompagnement supplémentaire : 3€</i>
<i>Pot de sauce supplémentaire : 1€</i>

VIN

PICHET		15 CL	25 CL	50 CL	
COTEAU DU LANGUEDOC		Domaine Coste Moynier : rouge, rosé ou blanc, AOP	4,90€	5,90€	9,50€
ROUGE			50 CL	75 CL	
COTEAU DU LANGUEDOC		Cuvée Tradition, Domaine Coste Moynier, AOP	14,90€	19,90€	
VIN DU SALAGOU		Cuvée Syrah, Éruption, Domaine les Cabanisses	-	22,40€	
COTEAU DU LANGUEDOC		Cuvée sélection, Domaine Coste Moynier, AOP	-	24,90€	
PIC SAINT LOUP		Château de Cazeneuve, cuvée Cynarah, AOP	-	32,50€	

BLANC		15 CL	75 CL
VIN DE PAYS D'OC	Viognier, Domaine Coste Moynier, IGP	-	19,90€
ALSACE RIESLING	Dopf & Irion, AOP	5,90€	22,90€
VIN DE PAYS D'OC	L'inédit, AB	5,90€	25,50€

ROSÉ		75 CL
COTEAU DU LANGUEDOC	Domaine Coste Moynier, AOP	18,90€
VIN DE PAYS DES SABLES DU GOLFE DE LION	Domaine le pive, AB	20,90€

PÉTILLANT		12 CL
PROSECCO DOC BLANC EXTRA DRY Villa degli Olmi		5,90€

CHAMPAGNE	10 CL	75 CL
THEOPHILE ROEDERER	8,20€	46,00€
LOUIS ROEDERER COLLECTION	-	62,00€
RUINART BLANC DE BLANC	-	102,00€

SANS ALCOOL

VITTEL SIROP	Citron, cassis, fraise, grenadine, menthe, pêche, pac	25 cl	3,50€
DIABOLO	(sirop & limonade)	25 cl	3,50€
JUS DE FRUITS GRANINI		25 cl	3,90€
Tomate (pur jus), pomme (à base de jus concentré), orange, abricot ou ananas (nectar).			
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRES		33 cl	4,20€
FUZE TEA PÊCHE, SPRITE		25 cl	4,20€
OASIS TROPICAL, ORANGINA		25 cl	4,20€
SCHWEPPES AGRUMES, SCHWEPPES TONIC		25 cl	4,20€
VITTEL		25 cl	2,90€
VITTEL, SAN PELLEGRINO		50 cl	3,90€
VITTEL, SAN PELLEGRINO		1 litre	4,40€
PERRIER		33 cl	4,20€
SUPPLÉMENT SIROP			1,00€

DIGESTIF & SPIRITUEUX

GET MENTHE ET CITRONS, GET 27, BAILEYS	4 cl	5,90€
FLEUR DE BIÈRE	4 cl	5,90€
CALVADOS, COGNAC	4 cl	5,90€
RHUM BUMBU ORIGINAL Rhum du panama	4 cl	7,90€
RHUM LA HECHICERA Rhum craft colombien	4 cl	7,90€
WHISKY CHIVAS 12 ANS Whisky blended écossais	4 cl	7,90€
WHISKY ABERLOUR CASG ANNAMH Whisky single malt écossais	4 cl	7,90€

BOISSON CHAUDE

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2,10€
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ, NOISETTE	2,30€
DOUBLE CAFÉ, DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3,60€
THÉ, INFUSION	3,90€
BOISSON CHOCOLATÉE	3,90€
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ CRÈME	3,90€
CAPPUCCINO	4,00€
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ OU CHOCOLAT, VIENNOIS	4,50€
IRISH COFFEE Whisky ou fleur de bière au choix	6,90€

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES	2 à 3 personnes	4,50€
Sauce au choix.		
S'accorde parfaitement avec la Blonde.		

SAUCISSON SEC 150g	2 à 3 personnes	7,90€
Saucisson sec entier pur porc.		
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.		

PAIN AILLÉ	2 personnes	7,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.		
S'accorde parfaitement avec l'IPA.		

RONDELLES DE FRICADELLES	Sauce picalilli	2 personnes	7,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.			

ONION RINGS	2 à 3 personnes	8,90€
Onion rings à la bière. Sauce barbecue.		
S'accorde parfaitement avec l'IPA.		

POP FRIES HIVERNALES	2 à 3 personnes	8,90€
Croquettes de pommes de terre, sauce raclette, poitrine fine, persil.		
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.		

RILLETTES DE SAUMON	2 personnes	8,90€
Saumon, fromage blanc, crème, ciboulette, oignons rouges, toasts, mâche, citron.		
S'accorde parfaitement avec la Session.		

FRITURE DE JOELS	2 personnes	9,90€
Sauce tartare, citron.		
S'accorde parfaitement avec l'IPA.		

PANIER APÉRITIF	2 à 4 personnes	12,90€
Onion rings à la bière, calamars frits, sticks mozza, croquettes de pommes de terre, sauce barbecue.		
S'accorde parfaitement avec l'IPA.		

FINGER RIBS BARBECUE	2 à 3 personnes	13,90€
S'accorde parfaitement avec l'IPA.		

SARDINES DE GALICE	2 à 3 personnes	14,90€
À l'huile d'olive (sans queue ni tête) de 16 à 20 pièces.		
S'accorde parfaitement avec l'IPA.		

PLANCHE CHARCUTERIE	2 à 3 personnes	16,90€
Jambon Serrano, jambon Rostello, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de carottes de couleurs, salade, beurre.		
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.		

PLANCHE MIXTE	3 à 4 personnes	19,90€
Jambon Serrano, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, coulommiers, bleu d'Auvergne AOP, pickles de carottes de couleurs, salade, mâche, beurre, toasts de Croque Bistro.		
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.		



DESSERT



GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café ou thé au choix et ses mini-douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini-douceurs.	

FROMAGE BLANC	5,40€
Au choix : nature, sucre, cassonade ou caramel beurre salé.	
S'accorde parfaitement avec la Blonde.	

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	5,90€
Mousse au chocolat noir, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat.	
S'accorde parfaitement avec la Session.	

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,50€
S'accorde parfaitement avec la Blonde.	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	6,50€
S'accorde parfaitement avec la Trente4.	

MI-CUIT CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	6,50€
S'accorde parfaitement avec la Session.	
FLAMMEKUECHETTE BANANE	6,50€
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella® ou glace vanille.	

FLAMMEKUECHETTE POIRE	6,50€
Crème pâtissière légère, poire, sucre, glace vanille.	
ou sauce chocolat ou Nutella®	
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€.	
S'accorde parfaitement avec la Session.	

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.	
S'accorde parfaitement avec la Blonde.	

MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,90€
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.	
POIRE CHOCO GRATINÉE	6,90€
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®.	
S'accorde parfaitement avec la Session.	

POIRE CHOCO GRATINÉE	6,90€
Poire cuite, crème pâtissière légère, sauce chocolat, éclats de KitKat®.	
S'accorde parfaitement avec la Session.	

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

MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR

L'GAZETTEBIÈRES

ÉDITION MONTPELLIER

WWW.3BRASSEURS.COM

Suivez-nous

3BRASSEURS

AUTOMNE · HIVER 2024

NUM. 47

NOUVEAUTÉS SANS ALCOOL

GAMMES ÉLARGIES

POUR L'AMOUR DE LA BIÈRE !

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE



NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

Vous allez déguster nos bières, vous allez les adorer... Il ne vous restera qu'à les emporter !

DÉCOUVREZ DES BIÈRES D'EXCEPTION SIGNÉES 3 BRASSEURS !



3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

BLONDE 25 CL 4,10€ 33 CL 5,10€ 50 CL 6,90€
BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
Iconique et désaltérante : aux subtiles notes de fleurs, herbes fraîches, ainsi qu'aux arômes de brioche et fruits jaunes développés par la levure 3 Brasseurs. "LA" Blonde de soif 3 Brasseurs depuis 1986.

SESSION 25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
Légère et parfumée : Le houblon français Elixir révèle des notes d'agrumes (mandarine), de fleurs (géranium, rose) et d'épinettes des pins des plus rafraîchissantes.

IPA 25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
Intensément houblonnée : Les variétés de houblon Simcoe et Talus développées par Yakima Chief libèrent des notes tropicales de pamplemousse rose, fruit de la passion et litchi. Le tout sur une finale à l'amertume longue rappelant les parfums des pins.

DISPONIBLES SELON LES SAISONS, VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

AMBRÉE 25 CL 4,30€ 33 CL 5,30€ 50 CL 7,20€
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

BLANCHE 25 CL 4,30€ 33 CL 5,30€ 50 CL 7,20€
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
Rafraîchissante : tendresse du blé, notes de citron, banane et girofle.

3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA CRÉATIVITÉ DE LA BRASSEUSE OU DU BRASSEUR.

BIÈRE DU MOIS 25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
Chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle création nationale : une bière éphémère qui rythme votre expérience gustative tout au long de l'année.

TRENTE 4 25 CL 4,90€ 33 CL 5,90€ 50 CL 7,90€
RED ALE AU MIEL | IBU 18 | ALC 5,8%
La saveur du miel de châtaignier adoucit l'amertume de cette nouvelle spécialité Montpelliéraine.

ENVIE DE PARTAGER LA BIÈRE ? OFFRE VALABLE SUR LES BIÈRES PRESSION DES GAMMES ORIGINE ET CRÉATION

PALETTE DE DÉGUSTATION 4 verres 12 cl dans le style de votre choix 8,90€
PITCHER 1,5 litre dans le style de votre choix 19,90€
TRITON dans le style de votre choix, à servir soi-même à table 3 litres 38,00€ 5 litres 52,00€
MÈTRE DE BIÈRE 10 verres 25 cl dans le style de votre choix 38,00€
1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE

HAPPY HOUR DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H30 À 18H30 LA PINTÉ 5€*

* Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant.

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE CANETTE 33 CL 6,90€
PALE ALE | ALC 0,4%
Quelle douce exploration Mystique que de retrouver dans cette blonde sans alcool la subtilité du malt d'orge et des houblons aux légers parfums de fleurs et d'agrumes.
Bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS CANETTE 33 CL 6,90€
SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
Cette sour à la framboise sans alcool, d'une robe rouge rubis, vous invite à une exploration gustative mémorable avec son arôme profond de framboise et ses notes subtiles de Sous-bois.
Bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE CANETTE 33 CL 6,90€
IPA | ALC 0,4%
L'exploration du sans alcool devient audacieuse quand elle s'entrelace de notes citronnées et de fruits tropicaux qui nous emportent dans une Odyssée des plus mémorables.
Bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique

CHAQUE 1ER JEUDI DU MOIS, 1 BIÈRE DU MOIS 25 CL OFFERTE POUR LES MEMBRES DU PROGRAMME DE FIDÉLITÉ**

** 1 bière 25 cl par personne dans la limite de 2 personnes majeures. Non remplaçable par une autre boisson.

COCKTAIL À LA BIÈRE

MOJITO 3 BRASSEURS 25 cl 7,90€
Bière Blonde, rhum Havana Club 3 ans 2 cl, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche.
STAR BEER'TINI 25 cl 6,90€
Bière Blonde, sirop à la vanille, coulis de passion, jus de citron vert.
PANACHÉ Bière Blonde, limonade 25 cl 4,10€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€
MONACO Bière Blonde, sirop de grenadine, limonade 25 cl 4,10€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€
PICON® BIÈRE Bière Blonde, Picon®, sirop de citron acide 25 cl 4,70€ 33 cl 5,70€ 50 cl 7,20€

COCKTAIL

MOJITO 18 cl 8,90€
Rhum Havana Club 3 ans 4 cl, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche.
MY MOJITO 18 cl 9,90€
Rhum ambré Havana Club Especial 4 cl, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche, coulis de fruit aux choix (fraise, fruit de la passion).
APEROL SPRITZ 16 cl 8,90€
Aperol® 4 cl, prosecco 8 cl, Perrier.
PIÑA COLADA 13 cl 8,90€
Rhum Saint James royal ambré 4 cl, nectar d'ananas, coulis de coco.
MOSCOW MULE 18 cl 8,90€
Vodka Poliakov 4 cl, jus de citron vert, ginger beer.
TIKI PASSION 20 cl 8,90€
Rhum ambré Havana Club Especial 4 cl, jus d'orange, purée de passion, citron.
GENTLE BREEZE 17 cl 8,90€
Gin 4 cl, crème de cassis, jus de pomme, Tonic.
AMERICANO 3B 8 cl 8,90€
Martini rouge, Martini blanc, campari.

MOCKTAIL (Cocktails sans alcool)

TAPIS ROUGE 2.0 19 cl 6,90€
Nectar de fraise, coulis de fruits de la passion, jus de citron vert, Perrier.
VIRGIN MOJITO 14 cl 6,90€
Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche.
MY VIRGIN MOJITO 14 cl 6,90€
Coulis de fruits au choix (fraise, fruits de la passion), jus de citron vert, Perrier, menthe fraîche.
VIRGIN PIÑA COLADA 15 cl 6,90€
Nectar d'ananas, coulis de coco, sirop de rhum.

Nos cocktails et mocktails sont préparés à base de nectar de la marque Caraïbos et de sirops et coulis de fruits de la marque Monin.

APÉRITIF

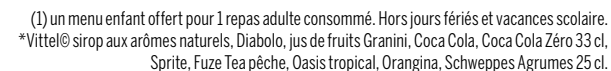
RICARD 2 cl 3,50€
MARTINI BLANC OU ROUGE, PORTO 4 cl 4,50€
KIR VIN BLANC Crèmes de fruits Marie Brizard cassis, mûre ou pêche 12 cl 4,50€
IRISH WHISKEY JAMESON 4 cl 6,90€
JACK DANIEL'S 4 cl 6,90€
RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL 4 cl 5,90€
KIR CHAMPAGNE 10 cl 8,20€
SUPPLÉMENT SODA 2,00€

MENU · JEUX · SOURIRES

LE PETIT ILLUSTRÉ

3 BRASSEURS

ÉDITION MONTPELLIER AUTOMNE · HIVER 2024 NUM. 19





SUIS CE CHEMIN...

...et amuse-toi à faire
les jeux en passant !

JEU N°1
TROUVE
LES 10 DIFFÉRENCES ENTRE
L'IMAGE 1 ET L'IMAGE 2



IMAGE 1



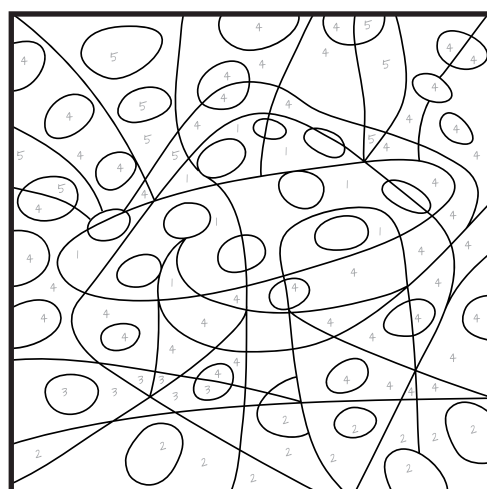
IMAGE 2



Et colorie
les dessins
sur le
passage



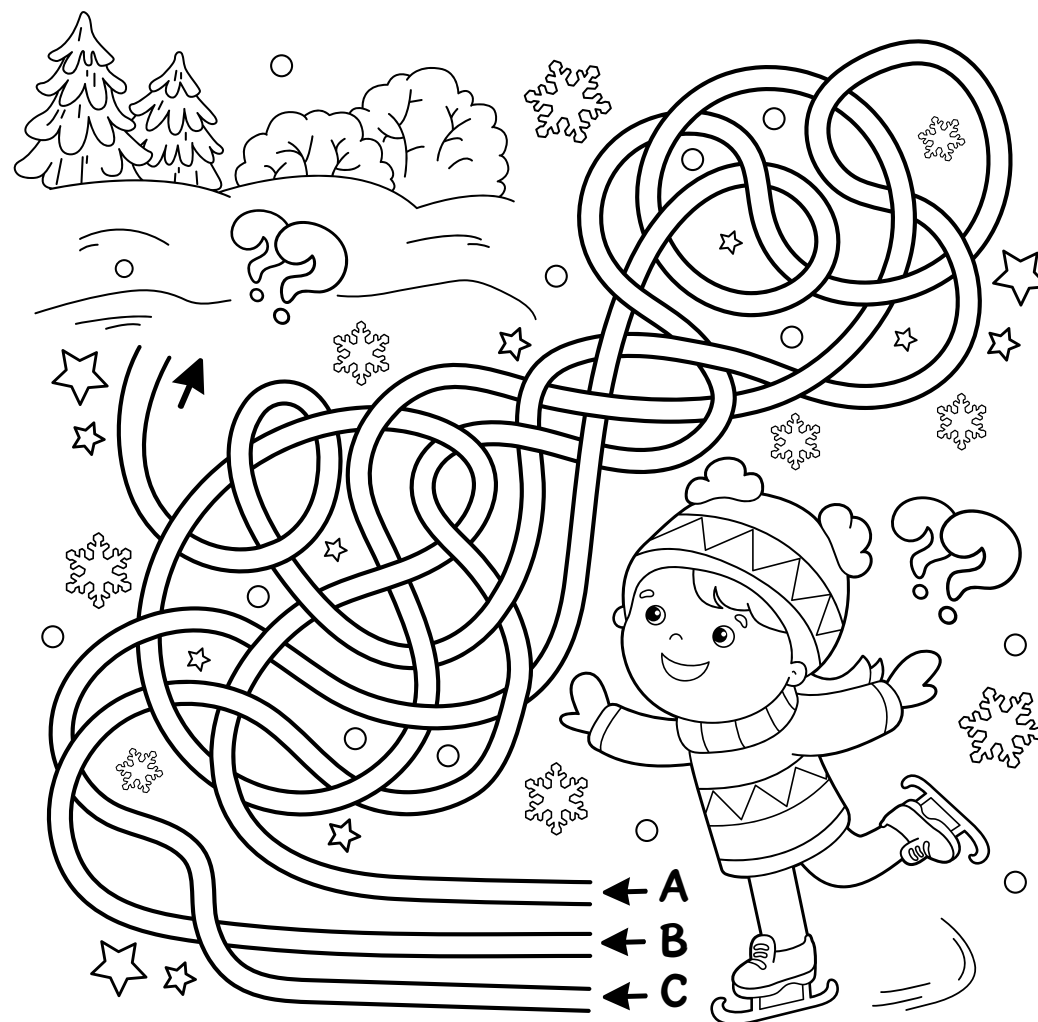
JEU N°2
COLORIE EN UTILISANT
LE CODE COULEUR



1
2
3
4
5

	1		3			5	
4		1		5	7		8
						8	
	4	2		6			
	2	4			7		6
						8	
	3		4	7			5
1		3		5	7		

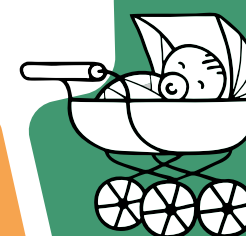
JEU N°3
METS-TOI EN APPÉTIT
AVEC UN PEU DE RÉFLEXION



Tu as fini
le circuit de jeux.
BRAVO!



JEU N°5
AIDE
CLAIRE À
TROUVER
LE CHEMIN
DE LA
PATINOIRE



JEU N°4
RELIE CHAQUE PART DÉCOUPEE
À SA FLAMMEKUECHE

