

LES MENUS

LE BON PLAN

**LE LUNDI SOIR :**  
1 menu Hambourgeois, Welsh ou Duo acheté, le 2<sup>nd</sup> à -50%

**LE JEUDI SOIR :**  
Flammekueche à volonté

**LE SAMEDI MIDI :**  
1 menu Le petit Brasseur acheté, le 2<sup>nd</sup> à -50%

HORS JOURS FÉRIÉS ET VEILLE DE JOURS FÉRIÉS

Le plat du jour 9€90

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI  
(HORS JOURS FÉRIÉS)  
consultez nos ardoises.

1€ la bière\*25cl au choix\*\*

Le Menu Hambourgeois 17€90

1 HAMBOURGEOIS OU 1 HAMBOURGEOIS DU NORD  
+ 1 BIÈRE\* (au choix\*\*) 25 cl OU SOFT 25 cl  
+ 1 CAFÉ

Le Menu Welsh 19€90

1 WELSH 3 BRASSEURS  
+ 50 cl DE BIÈRE\* (au choix\*\*) + 1 CAFÉ

Le Menu Duo 12€90

1 FLAMMEKUECHE SALÉE (au choix\*\*\*)  
+ 1 FLAMMEKUECHE SUCRÉE (au choix\*\*\*)

Menu petit brasseur 6€90

(POUR LES MOINS DE 10 ANS)  
N'hésitez pas à le demander à votre serveur

La formule Bowling

Du mardi au vendredi.  
POUR L'ACHAT D'1 PLAT + 4 €  
= 1 PARTIE DE BOWLING  
(à jouer du mardi au vendredi, de 14 h à 20 h,  
+ 1 € pendant les vacances scolaires. Hors jours fériés.)

La formule choucroute

Votre choucroute au choix  
+ 50 cl de bière\* au choix pour 2€ de plus

Flammekueche à volonté 13€90

Pour l'ensemble des convives d'une même table.  
Prix par personne. Tous les jeudis soir de 18h30 à 21h.  
Hors Flam à cheval, Baraque à frites et Flobart.  
HORS JOURS FÉRIÉS ET VEILLE DE JOURS FÉRIÉS

VENTE A EMPORTER



Une soirée TV foot, un repas de famille, une fête au bureau ?  
Emmenez Les 3 Brasseurs avec vous !

Plats à emporter

Flammekueches Consultez la carte  
Hambourgeois Consultez la carte  
Salades Consultez la carte

**Bouteilles 75 cl**  
Blonde 3,90€  
Ambrée 3,90€  
Blanche 3,90€  
Scotch 3,90€

Fleur de bière (70 cl) 35,50€

Pack

2 bouteilles au choix 75 cl + 1 verre siglé 25 cl 8,90€  
3 bouteilles au choix 75 cl 10,90€  
4 bouteilles au choix 75 cl + 2 verres siglés 25 cl 18,90€  
6 bouteilles au choix 75 cl 20,00€

Pour vos mariages, communions,  
baptêmes ou soirée entre amis,  
pensez à louer !

**Fût**  
Location\* appareil de tirage pression 29,00€  
20 l (blonde, ambrée, blanche, scotch) 45,00€  
30 l (blonde, ambrée, blanche, scotch) 55,00€  
50 l (blonde, ambrée, blanche, scotch) 95,00€

\*Caution du fût et de l'appareil de tirage - 600€

NOUVEAU !

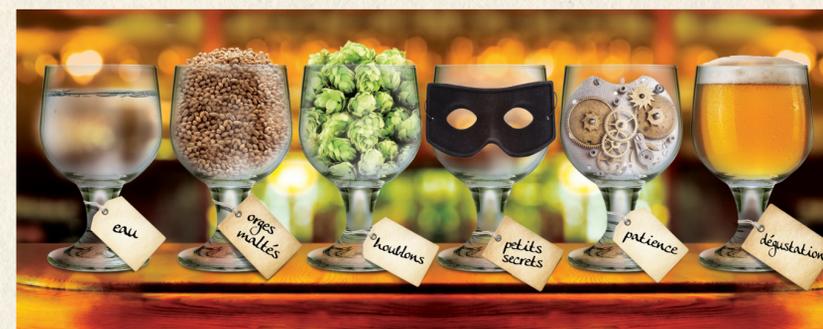
Testez le nouveau prémix !

Pratique et facile, vous avez juste  
à le brancher sur une prise 220 V.  
Choisissez votre taille de fût :  
5 litres ou 10 litres.

Prêt\* du Prémix + fût 5 litres 22,00 €  
Prêt\* du Prémix + fût 10 litres 39,00 €

\*Caution du Prémix et du fût : 300€  
Durée du prêt : 24h maximum

Suivez toute l'actualité de votre 3 Brasseurs Bruay-la-Buissière  
[www.les3brasseursbruay.com](http://www.les3brasseursbruay.com)  
Les 3 Brasseurs Bruay



C'EST FOU CE QUE NOTRE BRASSEUR PEUT FAIRE AVEC UN VERRE D'EAU

Eh oui, à l'origine de la bière il y a l'eau. Puis une sélection d'orges maltées que l'on fait tremper selon une méthode qui nous est propre.

Ensuite, en mariant les différentes variétés de houblon et de malts, sans oublier la levure ou à l'occasion des fruits ou des épices, nos recettes s'élaborent pour le plus grand plaisir des papilles. Amertume, fruité, épicé, brune, blonde, blanche, ambrée... elles ont toutes leur caractère mais toujours en gardant un équilibre dans les saveurs et les arômes présents.

Nous n'entrons pas ici dans le secret de nos brasseurs, car dans un verre de bière il y a aussi du mystère et du savoir-faire. Cette phrase appelée « Abracadabra » nous donne des bières exclusives que vous ne retrouverez pas ailleurs. Là aussi, de la coupe aux lèvres, il y a encore une étape éprouvante : la patience. Nos cuves de garde portent bien leur nom. Elles sont près de vous dans ce restaurant, pour qu'au final, la connexion avec nos pompes à bière soit la plus courte possible.

Résultat ? C'est maintenant à vous d'en juger.

BONNE DÉGUSTATION.

NOS BIÈRES\* : DES COULEURS, DES SAVEURS ET DES MÉDAILLES



**La Blanche**  
4,7% Vol. Alc.  
Bière de malts d'orge et de froment, délicatement acidulée, très désaltérante.

**La Blonde**  
5,2% Vol. Alc.  
Caractère fruité et subtil. Désaltérante, les houblons aromatiques la rendent agréablement amère au palais.

**L'Ambrée**  
6,2% Vol. Alc.  
Dense, à l'amertume fine. Brassée avec un mélange de malts pâles et spéciaux.

**La Brune**  
4,8% Vol. Alc.  
Le mélange de plusieurs malts caramel et chocolat nous donne cette couleur foncée, ce goût de chocolat, voire de café.

**La cuvée du brasseur**  
Notre brasseur élabore ici de nouvelles recettes de bières.

Renseignez-vous !

NOS BIÈRES SONT DISPONIBLES À EMPORTER

LE MONDE DE LA BIÈRE EN BRÈVES

**La caravane passe et le chien a bu.**  
Il existe une bière pour chiens au goût de steak. Son nom (Kwispebiere) signifie : « la bière qui fait frémir la queue ». Heureusement sans alcool, elle vous permettra d'inviter Médor dans le canapé lors de votre prochaine soirée TV-Bière-Foot. Quant à vous, préférez plutôt une de nos bières disponibles en vente à emporter.

**Connaissez-vous le canoë-canettes ?**  
Ce n'est pas encore une discipline olympique, mais sait-on jamais ? Le canoë-canettes réunit chaque année des milliers de « sportifs » à Darwin dans le nord de l'Australie. Le principe est simple : toute l'année chaque équipe boit des bières pour récupérer les canettes vides avec lesquelles elles construisent un canoë ou un radeau qui méduse. Evidemment, les embarcations coulent joyeusement au bout de 25 mètres pour le plus grand plaisir des spectateurs. Il n'y a plus ensuite qu'à reboire des bières pendant un an pour se faire mousser lors de l'édition suivante de cette course.

**Un tsunami de bière.**  
Quand on habite près d'une brasserie, mieux vaut savoir nager... la brasse. En 1814, à Londres, les cuves de bois cédèrent l'une après l'autre, déversant 1 million 500 000 litres de bière dans le quartier. Hélas, à l'époque les londoniens habitaient souvent à l'entresol. Résultat, dans cette inondation 9 personnes ont bu leur dernière tasse.

www.les3brasseurs.com

L'esprit Saison n°2  
**JAMAIS SANS MA CARTE**

Activez votre carte sur [www.les3brasseurs.com](http://www.les3brasseurs.com)  
rubrique : Le Cercle des Brasseurs.

TRANSFORMEZ CHAQUE BIÈRE, CHAQUE REPAS, EN AVANTAGES !

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE  
[WWW.LES3BRASSEURS.COM](http://WWW.LES3BRASSEURS.COM) POUR VOUS INSCRIRE.

\* Pour pouvoir adhérer au programme de fidélité "Le Cercle des 3 Brasseurs", la possession et la saisie d'une adresse email valide est obligatoire.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. \*\*10,00€ en supplément pour la cuvée des brasseurs. \*\*\*Hors Baraque à frites, Flam à cheval et Flobart. +1€ pour Irish, la Pagoda et la Vergée.

SAS 3 Brasseurs International - A capital variable - RCS LILLE 634 036 042 - Conception et création Appellez-moi Arthur Illustrations de couverture Isabelle Bière, www.isabellebiere.com - Adaptation - Clapart & Coe

## NOS BIÈRES

### FABRIQUÉES SUR PLACE



AU CHOIX	Demi 25 cl	Taverne 33cl	Brasseur 50 cl	Varlet 100 cl	Pitcher 1,5 litres
Blonde, blanche, ambrée, brune	3,10€	3,70€	5,20€	9,00€	13,90€
Cuvée du brasseur événementielle	3,40€	4,20€	5,60€	9,90€	14,90€



La palette de dégustation  
4 verres 12 cl 5,70€

Le Triton 3 litres 25€ 5 litres 39€  
3 ou 5 litres dans la couleur de votre choix,  
à servir soi-même à table.



Le «Mètre» de bière 10 verres de 25 cl dans la couleur de votre choix 29,00€  
+ 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE À PARTAGER OFFERTE



## LES APÉRITIFS GOURMANDS



La faluche gratinée <b>NOUVEAU</b>	5,50€
Pain bagnat, huile ailée, mozzarella, cheddar, persil.	
La faluche du Ch'ti <b>NOUVEAU</b>	5,50€
Pain bagnat, champignons émincés, maroilles, persil.	
Le saucisson sec à partager	4,90€
Le Mix de bâtonnets de mozzarella et beignets d'oignons	6,90€
La Flammekuechette gratinée	3,90€
Fromage blanc, crème, oignons, lardons, fromage râpé.	
La Planche apéritive	12,90€
Chiffonnade de coppa, de rosette et de chorizo, jambon cru, maroilles, cornichons, pommes de terre grenailles au sel de Guérande.	
Le Panier de frites à la crème de cheddar	4,90€

## LES ENTRÉES ET SALADES

L'assiette d'os à moelle aux senteurs de thym	6,50€
Pain grillé et sel de mer.	
L'œuf cocotte au maroilles	5,00€
L'assiette de truite fumée <b>NOUVEAU</b>	7,50€
Et son petit pain croustillant.	
L'assiette de Foie gras	11,00€
Et ses toasts grillés.	
L'assiette des Brasseurs à partager à 2	17,90€
Un assortiment de nos meilleures spécialités (foie gras, œuf cocotte, truite fumée, os à moelle).	

	Entrée	Plat
La salade scandinave	6,50€	12,50€
Salade, saumon fumé, tomates, asperges, œuf poché, dés de champignons escalopés au vinaigre balsamique, crème de pesto.		
La salade Mr Seguin		11,90€
Salade, chèvre pané au sésame, tomates, croûtons, tranche de poitrine, noix, œuf poché.		
La salade du chef <b>NOUVEAU</b>		13,90€
Salade, tomates, pommes de terre grenaille au sel de Guérande, toast jambon cheddar, moutarde à l'ancienne, poitrine fine et fumé, œuf sur le plat.		
La Salade Mont vallon <b>NOUVEAU</b>		11,50€
Salade, tomates, pommes de terre grenaille au sel de Guérande, jambon cru, fromage raclette fondu, cornichons.		

## LES PLATS BISTROT



Le wraps Sainte Catherine <b>SPÉCIALITÉ DES 3 BRASSEURS DE MONTRÉAL</b>	9,60€
Oignons, poulet, fromage râpé, cheddar, poivron, crème.	
Le wraps Saint Paul <b>SPÉCIALITÉ DES 3 BRASSEURS DE MONTRÉAL</b>	10,00€
Oignons, poulet, merguez, fromage râpé, cheddar, poivron, crème, sauce barbecue.	
Le Fish and chips et sa sauce tartare	12,50€
La planche de charcuteries et fromages	12,90€
Chiffonnade de coppa, de rosette et de chorizo, jambon cru, maroilles, cornichons, pommes de terre grenailles au sel de Guérande.	
La Surprise Normande <b>NOUVEAU</b>	15,50€
Chiffonnade de rosette, chiffonnade de chorizo, chiffonnade coppa, jambon cru, faluche, 1/2 camembert au lait cru de Normandie, pommes de terre grenaille, salade assaisonnée, tomates, cornichons, oignons, persil.	
La Tartine des Brasseurs <b>NOUVEAU</b>	10,50€
Pain de campagne, crème, jambon cru, pomme de terre, cheddar, œuf sur plat.	

## LES CHOUCROUTES



La choucroute 3 Brasseurs	12,50€
Choucroute cuisinée à la bière, saucisse fumée, saucisse de paris, lard fumé, tranche de rôti porc filet fumé, pommes vapeur.	
La choucroute de la mer	17,50€
Saumon, lieu fumé, cabillaud, beurre blanc, pommes vapeur.	
La choucroute paysanne	17,50€
Choucroute cuisinée à la bière, saucisse fumée, saucisse de paris, lard fumé, tranche de rôti porc filet fumé, jambonneau, pommes vapeur.	
La choucroute gastronome	17,50€
Choucroute cuisinée à la bière, saucisse fumée, saucisse de paris, lard fumé, tranche de rôti porc filet fumé, foie gras, pommes vapeur.	

## LES FLAMMEKUECHES

De délicieuses tartes flammées, préparées sur place, pour faire un repas complet ou à partager en entrée.

Garnies de fromage blanc, de crème...

À grignoter avec les doigts, c'est encore meilleur !



La Classique	5,90€
Oignons, lardons.	
La Forestière	7,20€
Oignons, lardons, champignons de Paris.	
La Gratinée	7,40€
Oignons, lardons, fromage râpé.	
La Spéciale Brasseurs	7,90€
Oignons, lardons, champignons de Paris, fromage râpé.	
La Chèvre Miel	8,50€
Oignons, tomates, jambon, fromage de chèvre, miel.	
La Fletwelsh	8,90€
Oignons, lardons, cheddar, œuf au plat.	
La Panachée	9,50€
Savoyarde, Fletwelsh, Gratinée, Forestière (le tout sur une seule flammekueche).	
La Flammekueche du mois	8,90€
Consultez notre tableau, en semaine, uniquement le midi.	
La Savoyarde	9,00€
Oignons, lardons, pommes de terre, reblochon.	
La Duo saumon-chèvre	10,90€
Oignons, saumon fumé, tomates, fromage de chèvre et mozzarella.	
La Ch'ti	8,90€
Oignons, jambon blanc, pommes de terre, tomates, maroilles, œuf au plat, brisures de spéculoos.	
La Baraque à frites	11,90€
Oignons, tomates, viande de boeuf haché, fromage râpé, sauce au poivre et frites par-dessus.	
La Cannibale	9,50€
Oignons, merguez, chorizo, bœuf haché, jambon blanc, sauce barbecue, fromage râpé.	
La flam à cheval	13,90€
Oignons, rondelles de tomate, cornichon aigre doux, cheddar, steak haché et œuf sur le plat.	
Les 3 vallées <b>NOUVEAU</b>	9,90€
Oignons, tomates, jambon cru, tome de Savoie, thym.	
La poulet Caesar <b>NOUVEAU</b>	11,90€
Tomates, aiguillette de poulet croustillant, mozzarella, parmesan, jeune pousse, sauce Caesar, oignons frits.	

## LES HAMBOURGEOIS

Découvrez le **Hambourgeois au pain frais de notre boulanger** et au **steak haché VBF façon bouchère en 175 gr.**

	Simple	Double
Le Hambourgeois	14,00€	16,90€
Pain, steak haché, salade, tomates, cornichons, cheddar, bacon, sauce barbecue.		
Le Hambourgeois du Nord	14,00€	16,90€
Pain, steak haché, tomates, bacon, salade, cornichons, maroilles, sauce cocktail.		
Le Hambourgeois du mois	14,50€	
Consultez nos ardoises.		
Le Hambourgeois du « Missisquoi »	14,20€	17,30€
Pain, steak haché, tomates, salade, cornichons, sauce 3b, tranche d'emmental fondant, poitrine grillée.		
Le Hambourgeois irlandais	14,30€	17,30€
Pain, steak haché, rosti de pommes de terre, oignons cuisinés à l'irish, cornichons, salade, tomates.		
Le Hambourgeois Tom'tom <b>NOUVEAU</b>	14,50€	17,50€
Pain, steak haché, salade, tomates, cornichons, sauce moutarde, tome de Savoie, jambon cru.		

## Le Spécial Déjeuner 12€<sup>90</sup>

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

Plat du jour ou flam du mois ou grillade de la semaine (+1€)

Flammekuechette poire, pomme ou banane chocolat ou café gourmand

Une bière\* 25 cl au choix\*\* ou un Soft 25 cl

## LES INCONTOURNABLES



La terrine des 3 Blanches	12,90€
Viandes de porc, de veau et de volaille cuites en terrine à basse température, servies froides en gelée en tranche épaisse.	
Le Jarretton de porc	12,90€
Pommes de terre sautées et chou cuisiné.	
La mitonnée de bœuf des 3 Brasseurs	11,90€
On peut le dire en ch'ti : « La Carbonnade ».	
Mitonnée de pièces de bœuf à la bière ambrée des 3 Brasseurs.	
La planche des 3 Brasseurs	16,50€
Terrine des 3 Blanches, mini mitonnée de bœuf des 3 Brasseurs, welsh irlandais, os à moelle, frites.	
L' Emincé de poulet au maroilles <b>NOUVEAU</b>	12,50€
Le 1/2 poulet rôti <b>NOUVEAU</b>	11,90€
La langue de bœuf sauce tomate <b>NOUVEAU</b>	12,90€

## LES WELSHS



Le welsh Irlandais	12,90€
Cheddar Galloway fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs. Accompagné de frites.	
Le welsh 3 Brasseurs	14,50€
Tranche de pain de mie moutardée recouverte de jambon, d'une fondue de cheddar Galloway à la bière, d'un œuf cuit au plat. Accompagné de frites.	
Le Welsh du nord	14,50€
Pommes de terre, jambon blanc, sauce moutarde, recouvert de cheddar Galloway fondu à la bière et d'un œuf sur le plat servi avec une salade.	
Le welshbourgeois	17,90€
Buns au sésame, steak haché VBF façon bouchère en 175gr, moutarde à l'ancienne, salade, rondelles de tomate, oignons cuisinés, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs.	
Le trio de Welsh <b>NOUVEAU</b>	19,90€
Retrouver le welsh 3 Brasseurs, le welsh du nord et le welsh Irlandais en un seul plat. Accompagné de frites.	

## LES VIANDES\*\*\* ET LES POISSONS

Le temps d'attente peut varier suivant la cuisson demandée.

L'os à moelle pour accompagner votre pièce de viande	2,00€
Le steak tartare et ses condiments	13,00€
Le filet américain	13,50€
Steak tartare préparé par nos soins.	
Le steak haché de bœuf	10,60€
La bavette d'aloyau des 3 Brasseurs	12,90€
Les connaisseurs la réclament saignante.	
L'andouillette à la Fleur de bière*	12,90€
Flambée devant vous au moment du service.	
L'entrecôte <b>NOUVEAU</b>	16,50€
La poire de bœuf rôtie à la fleur de sel <b>NOUVEAU</b>	13,90€
Pièce de bœuf que les amateurs de viande reconnaîtront pour sa chair tendre, à manger saignante.	
L'escalope de saumon au beurre nantais	14,50€
La choucroute de la mer	17,50€
Saumon, lieu fumé, cabillaud, beurre blanc, pommes vapeur.	
Le Fish and chips et sa sauce tartare	12,50€

**Garnitures au choix :** frites, pommes de terre grenailles, pommes de terre sautées (servies avec des oignons et des lardons), pommes vapeur, purée de pomme de terre, compotée d'endives aux lardons, chou cuisiné à la bière des 3 Brasseurs, penne, riz, haricots verts, salade verte.  
La seconde garniture : 2,00€  
**Sauces au choix :** poivre, beurre nantais, maroilles, échalotes, thym, barbecue.  
La seconde sauce : 0,50€

LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. \*\*0,40€ en supplément pour la cuvée des brasseurs. \*\*\*Voir affichage des viandes bovines en restaurant. Photos non contractuelles. Prix service compris.