

LE BON PLAN

LE LUNDI SOIR

Flammekueche à volonté 13,90€ pour l'ensemble des convives d'une même table*

LE SAMEDI MIDI :

1 menu Le petit Brasseur acheté, le 2nd à -50%

HORS JOURS FÉRIÉS ET VEILLE DE JOURS FÉRIÉS

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.)



Menu petit brasseur 6€90

(POUR LES - DE 10 ANS)

1 PLAT :

flammekuechette gratinée ou burger enfant ou steak haché ou nuggets de poulet ou jambon frites

+

1 DESSERT :

2 boules de glace (vanille, café, chocolat ou fraise) ou 1 gaufre au sucre ou 1 compote à boire ou Mr Freeze

+

1 BOISSON 25 cl :

Vittel, Pepsi, Orangina, Seven up, Ice tea, Oasis



À CEUX QUI PRÉFÉRERONT TOUJOURS LE TCHIN-TCHIN AU BLIN-BLING !

Oui, à vous, les amateurs de bons moments (jamais trop nombreux), de petits plats savoureux (toujours difficiles à choisir), de bières (fraichement brassées), de blagues (plus ou moins légères...), nous vous disons : « Bienvenue ! » Et aussi « Tchîn-tchîn » !

Parce que c'est ce verre de bière avec lequel vous allez trinquer, qui nous réunit depuis toujours autour des mêmes valeurs : la simplicité, la générosité, et la convivialité.

Cette bière brassée sur place, c'est l'entrée en matière parfaite pour partager un moment avec ceux que vous aimez, loin du bling-bling et des effets de mode. La seule chose que nous cherchons à faire briller ici, ce sont les yeux de nos clients lorsqu'ils découvrent leurs plats.

Alors, maintenant, c'est à vous ! On vous laisse commencer votre repas, en levant votre verre, en regardant vos convives - droit dans les yeux - au moment de prononcer cette formule magique : « Tchîn-tchîn » ! Passez un excellent moment.



L'ART DE LA BIÈRE : VOUS EN FAIRE BOIRE DE TOUTES LES COULEURS.

La Blanche	La Blonde	L'Ambrée	La Brune	
Trouble	Blonde brillante	Cuivrée	Ébène	
Notes d'agrumes	Finement houblonnée	Caramel biscuit	Chocolat Café	
Acidulée	Légère amertume	Corps et amertume	Rondeur et amertume	
4,7%	5,2%	6,2%	4,8%	

ET TOUJOURS D'AUTRES BIÈRES À DÉCOUVRIR !
RENSEIGNEZ-VOUS AUPRES DE VOTRE SERVEUR.

LE 1^{ER} JEUDI DE CHAQUE MOIS, LANCEMENT D'UNE NOUVELLE BIÈRE.

DÉGUSTATION GRATUITE* DE 18H À 20H.

LE MONDE DE LA BIÈRE EN BRÈVES

Le Super-« bol » de bière
La finale du Superbowl, cette institution aux États Unis, est aussi le moment où les cuves de bière du pays se vident le plus vite : en 2016, ce sont plus de 1,3 milliard de bières qui ont été ouvertes pendant l'événement. Rapide calcul : en 4 heures environ avec le show et la pub, ça fait quand même plus de 90.000 bières à la minute !

Une bière qui frappe fort
Et c'est un autre sport mythique des « States » qui a inspiré cette création étonnante : une bière brassée aux copeaux... de batte de baseball ! Une création que vous risquez de ne jamais trouver ici aux 3 Brasseurs.

Sport dernière
Boire une bière pendant un match, marque de décontraction ultime ? Récemment, un joueur de foot Bulgare a ramassé pendant le match un projectile lancé par les spectateurs... et il l'a bu ! Il s'agissait d'une canette de bière.

Un temps mort étonnant mais pas isolé : en 2017, c'est LeBron James, qui a célébré en plein match ses 35 points marqués au panier en ouvrant une petite mousse. Avant lui, en 1988, c'est un champion du monde de motocross, Hakan Carlqvist, qui avait tellement d'avance sur un grand prix qu'il s'arrêta 5 minutes pour boire une bière. C'était à Namur, évidemment !

Les règlements acceptés sont :



www.les3brasseurs.com

L'esprit Maison n°2

JAMAIS SANS MA CARTE

Cercle des 3 Brasseurs

M et M^{me} DUPONT

Activez votre carte sur www.les3brasseurs.com rubrique : Le Cercle des Brasseurs.

TRANSFORMEZ CHAQUE BIÈRE, CHAQUE REPAS, EN AVANTAGES !

- DES POINTS CUMULÉS À CHAQUE ADDITION !
- DES INVITATIONS GRATUITES À CHAQUE LANCEMENT DE BIÈRES & UN CADEAU POUR VOTRE ANNIVERSAIRE !
- UN CADEAU DE BIENVENUE & DES AVANTAGES TOUTE L'ANNÉE !

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE WWW.LES3BRASSEURS.COM POUR VOUS INSCRIRE.

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRES DE VOTRE SERVEUR.

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE WWW.LES3BRASSEURS.COM POUR VOUS INSCRIRE.

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRES DE VOTRE SERVEUR.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARTE CADEAU

Offrez la Carte Cadeau des 3 Brasseurs

Vous créditez le montant de votre choix

CARTE CADEAU

Elle est valable sans date de validité dans votre restaurant de Bruay La Buisnière

BRASSEURS - RESTAURATEURS

www.les3brasseursbruay.com

Suivez toute l'actualité de votre 3 Brasseurs Bruay-la-Buisnière

www.les3brasseursbruay.com

Les 3 Brasseurs Bruay

* Prix par personne. De 18h30 à 21h. Hors flam à cheval. Cf. Banque Française, poulet Caezar.

NOS BIÈRES* FABRIQUÉES SUR PLACE

Brassées
avec
fierté!



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

Le Spécial Déjeuner 12€⁹⁰

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS)
Plat du jour ou flam du mois ou grillade de la semaine (+1€)

Café gourmand, Flammekuechette poire,
pomme ou banane chocolat

1 bière* 25 cl au choix** ou 1 pepsi 25 cl ou 1/4 Vittel

Le Menu Welsh 20€⁰⁰

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

Le Menu Hambourgeois 17€⁹⁰

1 HAMBOURGEOIS OU 1 HAMBOURGEOIS DU NORD
+ 1 BIÈRE* (au choix**) 25 cl OU PEPSI 25 cl OU 1/4 VITTEL
+ 1 CAFÉ

Le Menu Duo 12€⁹⁰

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

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€
La terrine de viande au maroilles _____	4,90€
L'assiette de Foie gras _____	11,00€
Et ses toasts grillés.	
L'assiette de saumon fumé et ses toasts NOUVEAU _____	8,90€
La salade périgourdine NOUVEAU _____	15,90€
Salade, tomate, lardon, gésier de volaille, oignon, foie gras, magret fumé.	
La salade de chèvre chaud NOUVEAU _____	10,50€
Salade, tomate, lardon, gaufre toastée au fromage de chèvre.	
La salade Caesar au poulet croustillant NOUVEAU _____	14,90€
Salade, oignon rouge, tomate, aiguillette de poulet croustillante, parmesan, œuf dur, la véritable sauce Caesar, oignon frit, persil.	
La Salade Mont vallon _____	11,50€
Salade, tomate, pomme de terre grenaille au sel de Guérande, jambon cru, fromage raclette fondu, cornichon.	

LES PLATS BISTROT



Le Filet mignon gratiné à la raclette

L'émincé de poulet au maroilles NOUVEAU _____	12,50€
Le filet mignon gratiné à la raclette NOUVEAU _____	14,90€
Le fish and chips NOUVEAU _____	13,90€
La Tartine des Brasseurs _____	10,50€
Pain de campagne, crème, jambon cru, pomme de terre, cheddar, œuf sur plat.	
La Tartine savoyarde NOUVEAU _____	10,90€
Pain de campagne, moutarde à l'ancienne, jambon blanc, cornichon, reblochon.	
La planche montagnarde NOUVEAU _____	14,50€
Chiffonnade de rosette, chiffonnade de chorizo, chiffonnade de coppa, jambon cru, salade assaisonnée, tomate, cornichon, pomme de terre gratinée de raclette.	

LES CHOUCROUTES



+2€
la bière*
jusque 50 cl
au choix**

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, choux safrané.	
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 !



Ch'Baraque Irlandaise

La Classique _____	5,90€
Oignon, lardon.	
La Forestière _____	7,20€
Oignon, lardon, champignon de Paris.	
La Gratinée _____	7,40€
Oignon, lardon, fromage râpé.	
La Spéciale Brasseurs _____	7,90€
Oignon, lardon, champignon de Paris, fromage râpé.	
La Chèvre Miel _____	8,50€
Oignon, tomate, jambon, fromage de chèvre, miel.	
La Fletwelsh _____	8,90€
Oignon, lardon, 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€
Oignon, lardon, pomme de terre, reblochon.	
La Cannibale _____	9,50€
Oignon, merguez, chorizo, bœuf haché, jambon blanc, sauce barbecue, fromage râpé.	
La flam à cheval _____	13,90€
Oignon, rondelle de tomate, cornichon aigre doux, cheddar, steak haché, œuf sur le plat et sauce barbecue.	
La Ch'Baraque Irlandaise NOUVEAU _____	11,90€
Oignon, jambon blanc, cheddar Galloway, moutarde à l'ancienne, viande de bœuf, fromage râpé, frites, œuf au plat.	
La Saumon NOUVEAU _____	10,90€
Oignon, rondelle de tomate, saumon fumé, mozzarella, crème ciboulette, citron.	
La poulet Caesar _____	11,90€
Tomate, aiguillette de poulet croustillant, mozzarella, parmesan, jeune pousse, sauce Caesar, oignon frit.	

LES HAMBOURGEOIS

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



Le Hambourgeois Montagnard

Le Hambourgeois _____	14,00€	16,90€
Pain, steak haché, salade, tomate, cornichon, cheddar, bacon, sauce barbecue.		
Le Hambourgeois du Nord _____	14,00€	16,90€
Pain, steak haché, tomate, bacon, salade, cornichon, maroilles, sauce cocktail.		
Le Hambourgeois du mois _____	14,50€	
Consultez nos ardoises.		
Le Hambourgeois Toasté NOUVEAU _____	14,50€	17,50€
Pain toasté, steak haché, tomate, cornichon, oignon rouge, sauce bacon, salade, tomate de Savoie.		
Le Hambourgeois Montagnard NOUVEAU _____	17,90€	
Pain, galette de pomme de terre, steak haché, reblochon, poitrine fumée, jambon cru, oignon cuisiné sauce reblochon.		

LES INCONTOURNABLES



La planche des 3 Brasseurs

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 jarret de porc XXL NOUVEAU _____	17,90€
Servi avec des pommes de terre sautées et du 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'émincé de poulet au maroilles _____	12,50€
La joue de bœuf confite NOUVEAU _____	15,50€

LES WELSHS

Le T'chiot Traditionnel

Le welsh Irlandais _____	12,90€
Cheddar Galloway fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs. Accompagné de frites.	
Le welsh 3 Brasseurs _____	10,90€ 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 welshbourgeois _____	17,90€
Buns au sésame, steak haché VBF façon bouchère en 175gr, moutarde à l'ancienne, salade, rondelle de tomate, oignons cuisinés, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs.	
Le trio de Welsh _____	19,90€
Retrouver le welsh 3 Brasseurs, le welsh du nord et le welsh Irlandais en un seul plat. Accompagné de frites.	

LES VIANDES⁽¹⁾ ET LES POISSONS

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



Le travers de porc

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.	
La poire de bœuf rôtie à la fleur de sel _____	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 _____	14,80€
La choucroute de la mer _____	17,50€
Saumon, lieu fumé, cabillaud, beurre blanc, pommes vapeur, chou safrané.	
Le travers de porc (environ 500g) NOUVEAU _____	16,90€
L'entrecôte NOUVEAU _____	16,50€
La langue de bœuf sauce tomate NOUVEAU _____	12,90€

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