

LES DESSERTS



Le wahouu choco

- Le café Gourmand « Notre Spécialité » 4,90€
- L'assiette de fromages 5,70€
Chèvre, maroilles, reblochon.
- Le pain perdu à l'ancienne et sa glace vanille 4,20€
- La mousse au chocolat 4,90€
- La brioche perdue et sa boule de glace au choix 5,50€
- La crème brûlée à la vanille 5,50€
- L'Apple Pie 6,50€
Tarte aux pommes à la cannelle, boule de glace au choix.
- La Wahouu choco **NOUVEAU** 7,90€
Moelleux au chocolat, crème au beurre de cacahuète, brisures de Kit Kat®, crème fouettée, sauce chocolat.

LES COUPES GLACÉES



La shake cup Kit Kat®

- Glaces ou sorbets
 - 1 boule 2,00€
 - 2 boules 3,50€
 - 3 boules 4,50€

Glace : vanille, chocolat, café, fraise, spéculoos, rhum-raisons, caramel beurre salé, cacahuète.
Sorbet : citron, ananas, framboise.

- Les Profiteroles 5,90€
Sauce chocolat, chantilly.
- Le Chocolat ou le Café Liégeois 5,60€
- La Dame blanche 5,90€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly.
- La Jamaïque 5,90€
Glace rhum-raisons, glace café, sauce caramel, chantilly.
- Le Banana Split 6,50€
Glace vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly.
- La Norvégienne 6,00€
Glace vanille, meringue, coulis de caramel, chantilly.
- La Coupe caramel beurre salé 6,30€
Glace caramel beurre salé, vanille, brisures de spéculoos, sauce caramel beurre salé, chantilly.
- Le Toblerone 6,50€
Glace vanille, glace caramel beurre salé, coulis de caramel, morceaux de Toblerone, chantilly.
- Le Délice des 3 Brasseurs 6,00€
Sorbet citron, fleur de bière*, bière blanche*.
- La Réunionnaise 6,00€
Glace rhum-raisons, rhum blanc*.
- Le Général 5,90€
Glace chocolat, whisky*.
- Le Petit Quinquin 5,90€
Glace café, glace spéculoos, genièvre*.
- La red lux 6,30€
Glace fraise et framboise, meringue, chantilly, coulis de fruits rouges.
- La shake cup Kit Kat® **NOUVEAU** 8,90€
Glace cacahuète et chocolat, mousse au chocolat blanc, crème au beurre de cacahuète, brisures de Kit Kat®, sauce chocolat, crème fouettée.
- La Big'fiterole **NOUVEAU** 8,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amande caramélisées, crème fouettée.

LES FLAMMEKUECHETTES SUCRÉES



La Pomme glacée

- La Pomme fruit 3,90€
- La Pomme ou Banane chocolat 4,50€
- La Pomme glacée 4,90€
Avec une boule de glace au choix.
- La Chaud-Froid 5,50€
Avec une boule de glace au choix flambée devant vous au Calvados*.

LES GAUFRES LIÉGEOISES

- Sucre ou Chantilly 4,00€
- Sauce chocolat et glace vanille 4,50€

LES MILKSHAKES

- Votre Milkshake (2 boules de glace au choix) 6,00€
- La Dame blanche 6,60€
- Le Milkshake Kit Kat® **NOUVEAU** 6,90€
Glace vanille et cacahuète, morceaux de Kit Kat®

Les règlements acceptés sont :



3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège immuable Périgord - Boulevard Van Gogh à Villeneuve-d'Ascq (59665) - RCS Lille Métropole n° 509 530 770 - Conception et création : Normacraf. Crédit photo : Régis Leleuvre. Photos non contractuelles.

MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR

LA GAZETTE

BRUAY-LA-BUISSIÈRE



WWW.LES3BRASSEURSBRUAY.COM | Suivez-nous ! @ f

OCTOBRE 2019 | AUTOMNE - HIVER | NUM. 36

LE CERCLE DES BRASSEURS

IL EST TEMPS DE REJOINDRE LE CERCLE
Devenez membre du Cercle pour transformer chaque bière, chaque repas, en avantage. Vous n'avez pas la carte ? **Demandez-là ici, dès aujourd'hui ! Un cadeau de bienvenue vous attend.** Présentez-la ensuite à chacun de vos passages pour bénéficier d'offres fidélité et d'invitations à des dégustations.



LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS GOURMANDES ET SAVOUREUSES

Préparez-vous à aimer l'automne et l'hiver ! Cette saison, nos chefs vous ont préparé plus de 15 nouveautés gourmandes à base de produits de saison, sans oublier nos incontournables. Bref des plats qui réchauffent le cœur !



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

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

SELON L'ENVIE DU BRASSEUR



Une bière blonde limpide, avec une mousse blanche. En bouche, l'expression aromatique de la levure 3 Brasseurs est soutenue par les notes de céréales et par une amertume fine.

Houblons ☼☼

À DÉGUSTER AVEC : volailles, plats épicés, choucroute...



Une ambrée cuivrée, à la mousse blanc orangé dense et onctueuse. En bouche, beaucoup de corps, et de légères notes de caramel rehaussées par une amertume fine.

Houblons ☼☼

À DÉGUSTER AVEC : viandes rouges, welsh, desserts...



Une bière blanche naturellement trouble, légèrement acidulée, avec de jolies notes d'agrumes et une légère amertume.

Houblons ☼☼☼

À DÉGUSTER AVEC : poissons, volailles, salades...



Bière limpide aux reflets d'ambre. Les arômes des houblons cascade et amarillo se ressentent et se marient avec les saveurs de la levure 3 Brasseurs. Une bière généreuse !

Houblons ☼☼☼☼

À DÉGUSTER AVEC : welsh, filet mignon, apéritifs gourmands...



« 3 Brasseurs vous en brasse ! » Des invitations au voyage et à la découverte ! A venir déguster tous les 1^{ers} jeudis de chaque mois à partir de 18h.

Houblons ☼☼☼☼☼

À DÉGUSTER AVEC : welsch, plats épicés, choucroute...



« 3 Brasseurs vous en brasse ! » Des invitations au voyage et à la découverte ! A venir déguster tous les 1^{ers} jeudis de chaque mois à partir de 18h.

Houblons ☼☼☼☼☼☼

À DÉGUSTER AVEC : welsch, plats épicés, choucroute...



ERIC THIBAUT BRASSEUR DU MANS

Bonjour Eric, parle-nous de ton parcours de brasseur ?
Il y a longtemps à Québec, un ami m'a demandé de venir l'aider à embouteiller ses bières. Ça m'a passionné, j'ai suivi pas mal de formations pour apprendre puis me spécialiser. Et voilà depuis 1994, j'ai brassé au Québec, en Floride, à Montréal et actuellement au Mans !

Pourquoi aux 3 Brasseurs ?
Tu sais, au Québec, les microbrasseries sont une institution, et là-bas, 3 Brasseurs a toujours été une référence. J'ai rejoint la brasserie de la Place Saint Foy en 2015. Puis on m'a proposé de venir brasser en France. Alors, hop, on a traversé l'Atlantique avec ma famille.

Qu'est-ce que tu aimes le plus dans ton métier ?
Le produit final ! La réussite d'arriver à reproduire brassin après brassin le même niveau de qualité, le même goût. J'aime les normes, la rigueur et la stabilité.

Ta bière préférée brassée ici ?
La Brune ! Ici on brasse une « brune accessible », pas forte en alcool, pleine de saveurs, vraiment bonne. Une bière pour passer un bon moment tranquille avec les amis, autour d'une flammekueche gratinée.

Tu nous apprends une expression québécoise pour finir ?
« Une tite frète mon Denis ? » : Parfait quand tu veux offrir une petite bière à un ami !

Lisez l'interview complète sur www.generation-biere.com



NOS BIÈRES* FABRIQUÉES SUR PLACE

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE				SELON L'ENVIE DU BRASSEUR		
25 cl 3,10€	25 cl 3,10€***	25 cl 3,10€	25 cl 3,40€	25 cl 3,40€	25 cl 3,10€	25 cl 3,40€
33 cl 3,70€	33 cl 3,70€***	33 cl 3,70€	33 cl 4,20€	33 cl 4,20€	33 cl 3,70€	33 cl 4,20€
50 cl 5,20€	50 cl 5,20€***	50 cl 5,20€	50 cl 5,50€	50 cl 5,50€	50 cl 5,20€	50 cl 5,50€

La palette de dégustation **5,70€**
4 verres 12 cl, blonde, blanche, ambrée, brune.

BIÈRES À DÉGUSTER ENTRE AMIS

L'Apéro gourmand à partager à 2 NOUVEAU **8,90€**
2 bières 25cl au choix, rillettes du Mans

Le Pitcher **13,90€**
1,5 litre dans la couleur de votre choix

Le Triton **25,00€** / **39,00€**
3 ou 5 litres dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table.

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

LES FLAMMEKUECHES

De délicieuses tartes flammées, préparées sur place.
Garnies de fromage blanc, de crème...



La Classique	5,90€
Oignon, lardon.	
La Forestière	7,50€
Oignon, lardon, champignon de Paris.	
La Gratinée	7,90€
Oignon, lardon, fromage râpé.	
La Spéciale Brasseurs	8,90€
Oignon, lardon, champignon de Paris, fromage râpé.	
La Cannibale	9,90€
Oignon, merguez, chorizo, bœuf haché, jambon blanc, sauce barbecue, fromage râpé.	
La Tacos	11,50€
Oignon, poivron cuisiné, viande de bœuf aux épices, mozzarella, cheddar Galloway, sauce piquante aux poivrons, salade verte.	
La Mineur NOUVEAU	10,90€
Compotée d'endive, jambon, sablé de Wissant, gratinée.	
La Fletwelsh	10,90€
Oignon, lardon, cheddar, œuf au plat.	
La Panachée	10,90€
Savoyarde, Fletwelsh, Gratinée, Forestière (le tout sur une seule flammekueche).	
La Flammekueche du moment	consulter l'ardoise
La Savoyarde NOUVEAU	11,90€
Oignon, lardon, pomme de terre, jambon cru, reblochon AOP.	
La Ch'Baraque Irlandaise	12,50€
Oignon, jambon blanc, cheddar Galloway, moutarde à l'ancienne, viande de bœuf, fromage râpé, frites, œuf au plat.	
La Chèvre miel	10,90€
Oignon, jambon blanc, chèvre, miel.	
La Poulet Caesar NOUVEAU	12,90€
Oignon, butternut cuisiné, aiguillettes de poulet croustillantes, mozzarella, parmesan, salade, sauce Caesar, oignons frits.	

OFFRES DU MIDI ET SOIR SEMAINE ET WEEK-END

Le Hambourgeois 17€90

1 HAMBOURGEOIS OU 1 HAMBOURGEOIS DU NORD

+ 1 BIÈRE* (au choix**) 25 cl OU PEPSI 25 cl
+ 1 CAFÉ

Le Menu Welsh 21€

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

LES VIANDES ET POISSONS



L'échine de porc confite Duroc de Batallé

L'os à moelle pour accompagner votre pièce de viande	2,50€
Le steak tartare et ses condiments	13,00€
Le filet américain	13,50€
Steak tartare préparé par nos soins.	
Le steak haché de bœuf à cheval	10,60€
La bavette d'alouay des 3 Brasseurs	13,50€
Les connaisseurs la réclament saignante.	
L'andouillette à la Fleur de Bière*	12,90€
Flambée devant vous au moment du service.	
L'assiette du boucher (240g)	15,90€
Morceaux choisis d'onglet, de hampe et de poire.	
L'échine de porc confite Duroc de Batallé NOUVEAU	15,90€
Servie avec une purée de panais gratinée à la mimolette et sauce béarnaise. Le persillé de cette viande, de pure race espagnole, donne à cette pièce toute sa tendreté et sa saveur prononcée.	
La langue de bœuf sauce tomate NOUVEAU	12,90€
L'escalope de saumon au beurre nantais	14,80€
La choucroute de la mer	17,90€
Saumon, lieu fumé, cabillaud, beurre blanc, pommes vapeur, chou safrané.	

LES CHOUCROUTES



La choucroute Sud-Ouest

+2€ la bière* jusque 50 cl au choix**	
La choucroute 3 Brasseurs	13,50€
Choucroute cuisinée à la bière, saucisse Knack d'or, poitrine fumé, saucisson à l'ail, échine de porc confite Duroc de Batallé, pomme de terre vapeur.	
La choucroute de la mer	17,90€
Saumon, lieu fumé, cabillaud, beurre blanc, pommes vapeur, chou safrané.	
La choucroute Sud-Ouest	17,90€
Choucroute cuisinée à la bière, saucisse Knack d'or, poitrine fumé, saucisson à l'ail, échine de porc confite Duroc de Batallé, manchon de canard confit, pomme de terre vapeur	
La choucroute gastronomie	18,50€
Choucroute cuisinée à la bière, saucisse Knack d'or, poitrine fumé, saucisson à l'ail, échine de porc confite Duroc de Batallé, foie gras, pomme de terre vapeur.	

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, purée de panais gratinée à la mimolette, compotée d'endives aux lardons, salade verte. **La 2^{ème} garniture : 2 €.**
Sauce au choix : poivre, beurre nantais, maroilles, échalotes, barbecue, tartare, béarnaise. **La 2^{ème} sauce : 0,50€.**

LES INCONTOURNABLES



La planche des 3 Brasseurs

Le « Pot'jvelesch »	12,90€
Viandes de porc, de veau, de lapin et de volaille cuites en terrine à basse température, servies froides en gelée en tranche épaisse.	
Le jarret de porc XXL	18,50€
Servi avec des pommes de terre sautées et du chou cuisiné.	
La carbonnade flamande des 3 Brasseurs	13,50€
Mitonnée de pièces de bœuf à la bière ambrée des 3 Brasseurs.	
La planche des 3 Brasseurs	16,90€
Pot'jvelesch, mini mitonnée de bœuf des 3 Brasseurs, welsh irlandais, os à moelle, frites.	

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	11,90€	14,90€
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		18,90€
Pain, steak haché VBF façon bouchère, moutarde à l'ancienne, salade, oignons cuisinés, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs. Accompagné de frites.		
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.		
Le welsh du Nord NOUVEAU		14,90€
Pommes de terre vapeur, jambon, moutarde à l'ancienne, recouvertes d'une fondue de cheddar Galloway à la bière et d'un œuf cuit au plat. Accompagné de salade.		

LES POUTINES ET WRAPS

La poutine des 3 Brasseurs	12,90€
Frites, effiloché de bœuf à la bière des 3 Brasseurs, cheddar Galloway, confit d'oignons, sauce barbecue.	
La poutine pulled pork	13,90€
Frites, effiloché d'épaule de porc mariné aux épices, cheddar Galloway, mozzarella, sauce à la coriandre, confit d'oignons.	
La Pouti'flette NOUVEAU	13,90€
Frites, reblochon AOP, lardon, sauce reblochon et à la bière blonde des 3 Brasseurs, confit d'oignons rouges, persil.	
Le wraps Sainte Catherine	11,90€
Oignon, poulet, fromage râpé, cheddar, poivron, crème.	
Le wraps Saint Paul	11,90€
Oignons, poulet, fromage râpé, cheddar, poivron, crème, merguez, sauce barbecue.	
Le wraps Saint Laurent NOUVEAU	12,50€
Frites, effiloché d'épaule de porc mariné aux épices, cheddar Galloway, mozzarella, sauce à la coriandre, confit d'oignons.	

LES PLATS BRASSERIE

Le Fish and chips et sa sauce tartare	13,90€
Le filet de poulet gratiné au Maroilles NOUVEAU	13,90€
Filet de poulet, maroilles AOP, sauce maroilles, persil.	
Chicons au gratin revisités NOUVEAU	12,50€
Compotée d'endives, jambon, sablé de Wissant, le tout gratiné.	
Le coulant Savoyard NOUVEAU	16,90€
Reblochon AOP gratiné, jambon cru, poitrine fumée, pavé au poivre, pomme de terre grenaille 3B, crackers maison au paprika fumé, pain toasté.	

LES HAMBOURGEOIS

	Simple	Double	Veggie
Le Hambourgeois	14,00€	16,90€	
Pain, steak haché frais façon bouchère, salade, cornichon, cheddar, bacon, sauce barbecue.			
Le Hambourgeois du Nord	14,00€	16,90€	
Pain, steak haché frais façon bouchère, bacon, salade, cornichon, maroilles, sauce cocktail.			
Le Hambourgeois du moment	14,50€		
Consulter nos ardoises.			
Le Hambourgeois Croustillant	14,90€	17,90€	
Galette de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, oignon rouge, cheddar, œuf au plat, sauce cocktail.			
Le Hambourgeois Montagnard NOUVEAU	16,90€		
Pain toasté, galette de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, reblochon AOP, poitrine fumée, jambon cru, oignons cuisinés sauce reblochon.			
Le Hambourgeois Cap Gris Nez NOUVEAU	14,90€	17,90€	
Pain, steak haché frais façon bouchère, compotée d'endives, bacon, salade, cornichon, sablé de Wissant.			

POUR LES VEGGIES : TOUS NOS STEAKS HACHÉS FRAIS PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR UNE GALETTE DE SARRASIN AU BLÉ, AUX LENTILLES ET POIREAUX.

OFFRES DU MIDI SEMAINE UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

Le Spécial Déjeuner 12€90

PLAT DU JOUR OU FLAM DU MOMENT
OU GRILLADE DE LA SEMAINE (+1€)

CAFÉ GOURMAND, FLAMMEKUECHETTE POMME OU BANANE CHOCOLAT

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

Le Menu Duo 12€90

1 FLAMMEKUECHE SALÉE (au choix)
+ 1 FLAMMEKUECHE SUCRÉE POMME OU BANANE CHOCOLAT

PAS DE SAISON ? PAS À LA CARTE !

Des tomates qui poussent en automne-hiver, vous en connaissez beaucoup ? Nous, non ! Ici, nous faisons le choix de cuisiner exclusivement des fruits et légumes de saison.

BON À SAVOIR :
le butternut est une courge d'hiver savoureuse, mais aussi peu calorique et pleine de vitamines. Une chair moelleuse légèrement sucrée qui s'intègre parfaitement à un hambourgeois, par exemple.



LES SALADES



La salade Sud-Ouest

La Salade de chèvre chaud	Entrée 5,90€	10,90€
Salade, lardon, pain toasté au fromage de chèvre.		
La Salade Caesar		14,90€
Salade, oignon rouge, aiguillette de poulet, crouton de pain, parmesan, œuf dur, la véritable sauce Caesar, oignon frit, persil.		
La Salade Bruaysienne		14,90€
Salade, pomme de terre grenaille au sel de Guérande, jambon cru, poitrine fumée, œuf sur le plat, fromage Pavé du Nord®, oignons confits, sauce 3B.		
La Salade Truite fumée		14,90€
Salade, truite fumée, pommes de terre grenailles sautées au sel de Guérande, oignon rouge, œuf dur, haricot vert.		
La salade Sud-Ouest NOUVEAU		16,90€
Salade, pomme de terre grenaille, magret de canard fumé du Sud-Ouest, manchon de canard confit, butternut cuisiné, confit d'oignons rouges, champignon.		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. **0,40€ en supplément pour les créations du brasseur. Photos non contractuelles. Prix service compris. *** Indisponible du 10 novembre au 10 janvier.