UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

#### LE PLAT **DU JOUR** 9€90

CONSULTEZ NOS ARDOISES.

+1€ la bière\* 25cl au choix\*

#### LA FORMULE **DU MIDI** 12€90

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Le plat du jour ou la flam du moment ou la grillade de la semaine (+1€)

Le café gourmand ou la flammekuechette pomme ou banane chocolat

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

#### LE CLASSIQUE 14€90

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Une flammekueche au choix (jusqu'à 10,90€) ou le steak haché à cheval ou la salade de chèvre chaud

La flammekuechette pomme glacée ou la flammekuechette banane chocolat ou la mousse au chocolat ou une gaufre au sucre ou chantilly

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

#### MENU CHOUCROUTE

**VOTRE CHOUCROUTE AU CHOIX** 

+2€ la bière\* jusque 50cl au choix\*\*

#### MENU HAMBOURGEOIS 17€90

1 Hambourgeois ou 1 Hambourgeois du Nord

1 bière\* 25 cl au choix\*\* ou 1 pepsi 25 cl

1 café

#### **MENU WELSH** 21€

1 Welsh 3 Brasseurs

50 cl de bière\* au choix\*\*

1 café

#### - MICROBRASSERIE · RESTAURANT · BAR ---

# 

微磁物

WWW.LES3BRASSEURSBRUAY.COM



南谷松

ÉDITION HORS-SÉRIE

PRINTEMPS - ÉTÉ 2020 | NUM. 37

### NOS BIÈRES\* FABRIQUÉES SUR PLACE

SELON LE RESTAURANT OU LA SAISON



3,10€ 3.10€ 33 cl 33 cl 3,70€ 50 cl 50 cl 5.20€

3,10€ 33 cl 3,70€ 50 cl 5.20€

25 cl 3,40€ 33 cl 4,20€ 50 cl 5.50€

25 cl 3,40€ 33 cl 4,20€ 50 cl 5.50€



5.20€

25 cl 3.40€ 33 cl 4,20€ 50 cl 5,50€





## \_\_\_\_\_\_ La palette de dégustation\_\_\_\_\_ 5,70€ BIÈRES À DÉGUSTER ENTRE AMIS 1,5 litre dans la couleur de votre choix

**Le Triton** \_\_\_\_\_\_ 3 litres **25,00€** \_\_\_\_\_ 5 litres **39,00€** 3 ou 5 litres dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table. Le « Mètre » de bière \_

10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix + 1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE À PARTAGER OFFERTE

#### LES HAMBOURGEOIS



simple 14,00€\_\_\_ double 16,90€ Pain, steak haché frais 🏠 façon bouchère, salade, cornichon, cheddar Le Hambourgeois du Nord simple 14,00€\_\_\_ double 16,90€

Pain, steak haché frais 🍲 façon bouchère, bacon, salade, cornichon, Maroilles, sauce cocktail Le Hambourgeois Croustillant simple 14,90€\_\_\_ double 17,90€ Galette de pommes de terre, steak haché frais 🏠 façon bouchère, oignon rouge cheddar, œuf au plat, sauce cocktail.

Le Hambourgeois Pan'ger NOUVEAU

Pancakes à la levure de boulanger, steak haché frais taçon bouchère, poitrine fine fumée, jeunes pousses, cheddar Galloway fondu dans la bière des 3 Brasseurs, confit d'oignons, œuf au plat, persil.

L'Incroyable NOUVEAU VÉGÉTARIEN Bun aux zestes de citron, steak 100% végétal 📂, tomate 🚳, tartare de courgette nozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce vierge. - UNE GALETTE PANÉE DE SARRASIN AUX LENTILLES ET POIREAUX - UN STEAK 100% VÉGÉTAL 😂

LES CHOUCROUTES

La choucroute 3 Brasseurs 13,50€ Choucroute cuisinée à la bière, saucisse Knack d'or, poitrine fumée, saucisson à l'ail, saucisse fumée, pomme de terre vapeur. La choucroute royale NOUVEAU

Chou cuisiné à la bière, saucisse fumée, saucisse Knack d'or, jambonneau, poitrine fumée, pomme de terre, persil. \*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. \*\*0,40€ en supplément pour la bière du mois. Photos non contractuelles.

La Chevre chaud	Entree 5,90€	11,50€
Salade, lardon, pain toasté au from	age de chèvre.	
La Caesar au poulet		14,90€
Salade, oignon rouge, aiguillette de œuf dur, la véritable sauce Caesar,	poulet, crouton de pain, parmesan, oignon frit, persil.	
La Chef NOUVEAU		14,90€
	usses assaisonné à la vinaigrette bals jambon au cheddar, poitrine fine fun	



#### FI AMMEKI IFCHES

La Classique	5,90€
Oignon, lardon.	
La Gratinée	7,90€
Oignon, lardon, fromage râpé.	
La Spéciale Brasseurs	8,90€
Oignon, lardon, champignon de Paris, fromage râpé.	
La Fletwelsh	10,90€
Oignon, lardon, cheddar, œuf au plat.	
La Panachée NOUVELLE RECETTE	10,90€
Savoyarde, Fletwelsh, Gratinée, Spéciale (le tout sur une seule flammekuech	he).
La Fish Nouveau	12,50€
Oignon rouge, aiguillette de cabillaud pannée, mozzarella, tartare de courgettes, sauce tartare, citron jaune, persil.	
La Veggie NOUVEAU	9,90€
Oignon rouge, tartare de courgettes, tomate, chèvre, mozzarella, crème de houmous, roquette.	
La 4 Fromages NOUVEAU	10,90€
Oignon, mozzarella, chèvre, cheddar, Maroilles, persil.	
La Ch'Baraque Tartare NOUVEAU	17,90€
Oignon, tartare de bœuf frais 🚰 au couteau préparé (environ 170g) façon aller-retour, mozzarella, frites, sauce tartare.	
400	

#### LES INCONTOURNABLES



Viandes de porc, de veau, de lapin et de volaille cuites en terrine à basse tempe servies froides en gelée en tranche épaisse.	érature,
Le jarret de porc XXL	18,50€
Servi avec des pommes de terre grenailles et du chou cuisiné.	
La carbonnade flamande des 3 Brasseurs Vitonnée de pièces de boeuf à la bière ambrée des 3 Brasseurs.	_13,50€
La planche des 3 Brasseurs	16,90€
Pot'jevleesch, mini mitonnée de boeuf des 3 Brasseurs, welsh Irlandais, os à moe	
Le filet de poulet gratiné au Maroilles	13,90€
ilet de poulet, maroilles AOP, sauce maroilles, persil.	
LES WELSHS	
Le welsh Irlandais	_12,90€
Cheddar, Galloway fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs. Accompagné de frites.	
Le welsh 3 BrasseursLE T'CHIOT 11,90€	_14,90€
Franche 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 🏠 façon bouchère, moutarde à l'ancienne, salade,	
oignons cuisinés, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs. Accompagné de frites.	
accompagne de intes.	
LES POUTINES ET WRAPS	
🗜 La poutine des 3 Brasseurs	_12,90€
rites, effiloché de boeuf à la bière des 3 Brasseurs, cheddar Galloway.	, 500

#### Oignon, poulet, fromage râpé, cheddar, poivron, crème. LES VIANDES ET POISSONS Le steak haché de bœuf à cheval 10.60€ La bavette d'aloyau des 3 Brasseurs 13.50€ Les connaisseurs la réclament saignante. Le pavé de bœuf mariné (environ 170g) NOUVEAU 14,50€ Le ribs de porc (environ 500g) NOUVEAU 17,90€ L'entrecôte (environ 350g) NOUVEAU 20.90€ Le fish & chips et sa sauce tartare 13,90€ Le saumon mi-cuit mi-fumé et sa sauce béarnaise NOUVEAU \_\_\_18,90€

14,90€

11.90€

confit d'oignons, sauce barbecue.

La poutine Chti'chorizo NOUVEAU

Le wraps Sainte Catherine

Frites, Maroilles AOP, chorizo doux, sauce maroilles, persil.

Le tartare de bœuf frais 🕍 NOUVEAU 14,50€ Au couteau préparé (environ 170g) Le tartare de saumon au citron et à l'aneth NOUVEAU Demi bun aux zestes de citron, crème de houmous, tomate cerise, avocat, ananas,

\_LES TARTARES

Garnitures au choix : Frites, pommes de terre grenaille, pommes vapeur, chou cuisiné à la <u>bière des 3 Brasseurs,</u> penne, riz, haricots verts, salade verte. Sauces au choix : poivre, maroilles, échalotes, barbecue,

# AGAZETTE



#### POUR VOIR LA CARTE SUR VOTRE SMARTPHONE

#### POUR COMMENCER

Les Flam'chips 3 Brasseurs NOUVEAU	_4,90€
Chips de flammekueche au paprika fumé, sauce au choix.	
Le saucisson sec 150g à partager NOUVEAU	_5,90€
Saucisson sec entier pur porc.	
Le duo de bretzels NOUVEAU	_ 5,90€
Un bretzel nature et un bretzel gratiné à l'emmental, sauce au choix.	
Le panier apéritif à partager NOUVELLE RECETTE	10,90€
Rondelles d'oignon panées à la bière, rondelles d'oignon panées épicées,	
bouchées croustillantes à la tomate et à la mozzarella, tempura de légumes,	
crème de houmous.	



#### LE MENU CINÉMA 12€90

« VITE J'AI UNE SÉANCE » DE 18H30 À 19H30

1 FLAMMEKUECHE Classique ou Gratinée + 1 Bière 25cl + 1 PLACE DE CINEMA

Demandez nos autres menus cinéma.

#### \_\_\_\_\_LES APÉRITIFS À LA BIÈRE\*\_\_\_\_\_LES SANS ALCOOL \_\_\_\_\_\_

À base de bière et de sirop 25 cl	
Le Panaché Bièreblonde, limonade	3,40€
Le Monaco Bière blonde, sirop de grenadine, limonade	3,60€
Le Tango Bière blonde, sirop de grenadine	3,60€
Les cocktails à la bière 25 cl	
Le Picon® bière Bière blonde, Picon®, sirop de citron	4,50€
Le Kangourou Bière blanche, soho, limonade, sirop de kiwi	5,00€
Le Lady's Beer Bière blonde, rhum blanc, sirop de cerise	5,00€
L'Irlandais Bière scotch, whisky, crème de pêche	5,00€
Le Habana Bière blanche, rhum blanc, sirop de banane	5,00€
Le Mango Bière blanche, Passoa, sirop de grenadine	5,00€
Le Boucanier Bière ambrée, rhum brun, sucre de canne	5,00
L'Ananas Brasil Bière blanche, rhum brun, amaretto, jus d'ananas	5,504
Le Ginger Jack Bière blonde, Jack Daniel's, jus de citron vert, canada dry	6,00
Le Pop Banane Bière blonde, liqueur de banane, Seven Up free	

#### LES COCKTAILS ALCOOLISÉS\*

Le Mojito Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, cassonade, eau gazeuse	6,90
Le Mojito fraise Rhum, sirop de fraise, menthe, citron vert,	
sucre de canne, cassonade, eau gazeuse	6,90
L'Orgasme Vodka, crème de cassis, jus de pomme, Red Bull	5,90
Le Pinky lover Champagne, sirop de rose, fraise Tagada	7,00
La Pina Colada Rhum, ananas, noix de coco, chantilly	6,50
L'arc en ciel Soho, liqueur de melon, vin blanc, jus de Cranberry, Seven Up free _	6,90
Le Beach Punch Gin Gordon pink, jus de citron vert, Seven Up free	6,00

#### \_\_LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Cocktail de jus de fruits Jus d'orange, ananas, abricot, grenadine	3,90€
Le Cocktail des îles Jus de fraise, cranberry, abricot avec sirop de vanille	4,50€
Le Virgin Mojito Menthe, citron vert, sirop parfum rhum, cassonade, eau gazeuse	4,90€
Le Passion sunrise Jus de la passion, citron vert, orange, grenadine	4,90€

#### LES APÉRITIFS\*

Ricard, 2 cl	
Kir cassis, mûre, pêche ou framboise, 10 cl	
Kir Royal, 10 cl	
Suze, Martini blanc ou rouge, Porto, Muscat, 4 cl	
Picon® vin blanc, 12 cl	
Gin, Tequila, Soho, 4 cl	
Americano maison, 8 cl	
Vodka Smirnoff, 4 cl	
Vodka Belvedere, 4 cl	
Complément soda, 10 cl	
La coupe de champagne « Notre sélection du moment », 1	0 cl _

#### Scotch whisky (blended)

Notre sélection, 4 cl	5,00€
Jameson, 4 cl	5,90€
Johnnie Walker Black Label, 4 cl	7,50€
Tennessee Whiskey	
Jack Daniel's, 4 cl	6,50€

Prix service compris. Soucieux de vous apporter le meilleur, nous nous réservons le droit de retirer un produit qui ne nous donnerait pas satisfaction.

Sirop à l'eau, 25 cl	2,00€
Pepsi Cola, Pepsi Cola Max, Seven Up free, Lipton Ice Tea, Perrier, 33 cl	3,30€
Orangina, Schweppes (tonic, agrum) 25 cl	3,30€
Canada Dry, Fanta Orange, Oasis tropical, 33 cl	3,40€
Jus de fruits, 25 cl	2,90€
Diabolo, 25 cl	3,00€
Supplément sirop	_0,80€
Red Bull, 25 cl	3,90€
Vittel, San Pellegrino25 cl <b>2,60€</b> 50 cl <b>3,80€</b> 1L_	_4,50€

#### \_lesVINS\*.

#### Vins au verre ou en carafe : Carafe (rouge, rosé, blanc) 4,50€ 7,90€ 3,00€ Montbazillac (blanc), 10 cl 4,50€

Vins en bouteille :	75 cl	37,5
Vins rouges		
St Nicolas de Bourgeuil	15,50€	8,90

St Micolas de Dourgeull	13,30€
Languedoc Cuvée Jacques 2015	17,90€
Côtes du Rhône Cuvée Lucien 2016	17,90€
AOC Bordeaux Cuvée Moustache	13,90€

Vins blancs		
Gewurztraminer	16,00€	10,00€
AOC Bordeaux Cuvée Moustache	13,90€	

Vins rosés		
Côte de Provence	14,90€	8,50€
Côte de Provence Cuvée Colette 2018	18,90€	
AOC Bordeaux Cuvée Moustache	13,90€	

Champagne		
La coupe « Notre sélection du moment », 10	cl 7	,00€

« Notre sélection du moment »

#### LES BOISSONS CHAUDES.

Café du monde Sumatra Racé et Exotique 🌉	
Honduras Raffiné et fruité 🥘	
Jamaïque Blue Mountain 🔯	
Décaféiné	
Cappuccino	
Thé, infusion	
Grand café, grand décaféiné	
Irish Coffee*, Irish des Brasseurs*	
Irish Coffee Fire*	

#### LES DIGESTIFS\*.

Fleur de bière, 4 cl	5,50€
Poire Williams, Grand Marnier, 4 cl	5,50€
Baileys, Malibu, Get 27, Get 31, 4 cl	5,50€
Calvados, Cognac, Cointreau 4 cl	5,50€
Jack Daniel's Fire	6,90€

40.00€

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.	
Le Banana Split	6,50
Glace vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat, 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.	
La Shake cup aux fruits rouges NOUVEAU	8,90



#### LES DESSERTS.

Le café Gourmand « Notre Spécialité »	4,90€
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€
Le cheesecake ananas NOUVEAU	6,00€
Le cornet de beignets sauce Nutella® NOUVEAU	6,50€
Les pancakes aux fruits rouges nappage au choix NOUVEAU	6,90€
La flammekuechette sucrée	4,90€
Pomme ou Banane chocolat ou Pomme glacée	
La gaufre liégoise sucre ou chantilly	4,00€
La gaufre liégoise sauce chocolat et glace vanille	4,50€



#### LES COUPES GLACÉES

Glaces ou sorbets

Laitière
A STATE OF THE STA

1 houle 2 houles 3 houles

Glace: vanille, chocolat, café, fraise, spéculoos, caramel beurre salé

brisures de sablé, coulis de fraise, chantilly.

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. Prix nets.