

## OFFRES DU MIDI SEMAINE

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI  
(HORS JOURS FÉRIÉS)

### 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 CHOUROUTE

VOTRE CHOUROUTE AU CHOIX

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

### MENU HAMBOURGEOIS 17€90

1 Hamburger ou 1 Hamburger 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

# LA GAZETTE



ÉDITION HORS-SÉRIE

WWW.LES3BRASSEURSBRUAY.COM

PRINTEMPS - ÉTÉ 2021 | NUM. 38

## NOS BIÈRES\* FABRIQUÉES SUR PLACE

SELON LE RESTAURANT OU LA SAISON

25 cl <b>3,10€</b>	25 cl <b>3,10€</b>	25 cl <b>3,10€</b>	25 cl <b>3,10€</b>	25 cl <b>3,40€</b>	25 cl <b>3,40€</b>	25 cl <b>3,40€</b>
33 cl <b>3,70€</b>	33 cl <b>3,70€</b>	33 cl <b>3,70€</b>	33 cl <b>3,70€</b>	33 cl <b>4,20€</b>	33 cl <b>4,20€</b>	33 cl <b>4,20€</b>
50 cl <b>5,20€</b>	50 cl <b>5,20€</b>	50 cl <b>5,20€</b>	50 cl <b>5,20€</b>	50 cl <b>5,50€</b>	50 cl <b>5,50€</b>	50 cl <b>5,50€</b>

**La palette de dégustation** 5,70€  
4 verres 12 cl dans la couleur de votre choix

### BIÈRES À DÉGUSTER ENTRE AMIS

**Le Pitcher** 13,90€  
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** 29,00€  
10 verres 25 cl dans la couleur de votre choix  
**+1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE À PARTAGER OFFERTE**

### LES HAMBOURGEOIS



Le Pan'ger

**Le Hamburger** simple 14,00€ / double 16,90€  
Pain, steak haché frais façon bouchère, salade, cornichon, cheddar, bacon, sauce barbecue.

**Le Hamburger du Nord** simple 14,00€ / double 16,90€  
Pain, steak haché frais façon bouchère, bacon, salade, cornichon, Maroilles, sauce cocktail.

**Le Hamburger 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 Hamburger Montagnard** NOUVEAU 16,90€  
Pain, galette de pomme de terre, steak haché frais façon bouchère, fromage à tartiflette, oignon cuisiné, poitrine fumée, le tout entouré de jambon cru.

**Le Hamburger Pan'ger** 16,90€  
Pancakes à la levure de boulanger, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, jeunes pousses, cheddar Galloway fondu dans la bière des 3 Brasseurs, confit d'oignons, œuf au plat, persil.

OPTION VEGGIE

TOUS NOS STEAKS HACHÉS FRAIS PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR :  
- UN STEAK 100% VÉGÉTAL

### LES CHOUROUTES

**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 de la mer** NOUVEAU 17,90€  
Chou safrané, saumon, lieu fumé, cabillaud, beurre blanc, pomme vapeur.

### LES SALADES

**La Chèvre chaud** Entrée 5,90€ 11,50€  
Salade, pomme, noix, pain toast, fromage de chèvre, poitrine de porc, tomate, miel au cumin.

**La Caesar au poulet** 14,90€  
Salade, oignon rouge, aiguillette de poulet, crouton de pain, parmesan, œuf dur, la véritable sauce Caesar, oignon frit, persil.

**La Chef** NOUVEAU 14,90€  
Mélange de salade et de jeunes pousses assaisonné à la vinaigrette balsamique, pomme de terre grenaille, toast de jambon au cheddar, poitrine fine fumée, œuf au plat, tomate cerise, oignon rouge, persil.



La Chef

### LES FLAMMEKUECHES

**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 flammekueche).

**La Saumon** NOUVEAU 10,90€  
Oignon, rondelle de tomate, saumon fumé, mozzarella, crème ciboulette, citron.

**La Cannibale** NOUVEAU 10,90€  
Oignon, merguez, chorizo, boeuf haché, jambon blanc, sauce barbecue, fromage râpé.

**La Savoyarde** NOUVEAU 9,90€  
Oignon, lardon, pomme de terre, mozzarella, fromage à tartiflette.

**La Ch'Baraque à frites** NOUVEAU 12,50€  
Oignon, tomate, viande de boeuf haché, fromage râpé, sauce au poivre et frites par-dessus.



**Le « Pot'jevleesch »** 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 grenailles et du chou cuisiné.

**La carbonnade flamande des 3 Brasseurs** 13,50€  
Mitonnée de pièces de boeuf à la bière ambrée des 3 Brasseurs.

**La planche des 3 Brasseurs** 16,90€  
Pot'jevleesch, mini mitonnée de boeuf des 3 Brasseurs, welsh Irlandais, os à moelle, frites.

### LES WELSHS

**Le welsh Irlandais** 12,90€  
Cheddar Galloway fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs. Accompagné de frites.

**Le welsh 3 Brasseurs** 14,90€  
LE T'CHIOT 11,90€  
Tranche de pain de mie moultardée 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.

### LES POUTINES ET WRAPS

**La poutine des 3 Brasseurs** 12,90€  
Frites, effiloché de boeuf à la bière des 3 Brasseurs, cheddar Galloway, confit d'oignons, sauce barbecue.

**La poutine de Jarret** NOUVEAU 15,90€  
Frites, effiloché de jarret, sauce maroilles, confit d'oignons.

**Le wraps Saint Paul** 11,90€  
Oignon, poulet, fromage râpé, cheddar, poivron, crème, merguez, sauce barbecue.

### LES VIANDES ET POISSONS

**Le steak haché de bœuf à cheval** 10,60€

**La bavette d'aloïu des 3 Brasseurs** 13,50€  
Les connaisseurs la réclament saignante.

**Le pavé de bœuf mariné (environ 170g)** 14,50€

**Le ribs de porc (environ 500g)** 17,90€

**L'entrecôte** (environ 350g) 20,90€

**Le fish & chips et sa sauce tartare** 13,90€

**L'escalope de saumon et sa sauce beurre nantais** NOUVEAU 14,90€

### LES TARTARES

**Le tartare de bœuf frais** 14,50€  
Viande de boeuf hachée (environ 170g)

**Le Duo de boeuf fraîcheur** NOUVEAU 17,90€  
Tartare de bœuf et ses condiments, carpaccio de boeuf, sauce pesto, parmesan.



Le Duo de boeuf

**Garnitures au choix** : Frites, pommes de terre grenaille, pommes vapeur, chou cuisiné à la bière des 3 Brasseurs, penne, riz, haricots verts, salade verte. **Sauces au choix** : poivre, maroilles, échalotes, barbecue, tartare, beurre nantais. **La 2<sup>ème</sup> garniture** : 2€. **La 2<sup>ème</sup> sauce** : 0,50€.



← POUR VOIR LA CARTE SUR VOTRE SMARTPHONE

## POUR COMMENCER

Le saucisson sec 150g à partager	5,90€
Saucisson sec entier pur porc.	
Les Rillettes du Mans <b>NOUVEAU</b>	5,90€
Le panier apéritif à partager <b>NOUVELLE RECETTE</b>	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.	
La planche mixte <b>NOUVEAU</b>	13,90€
Rillettes du Mans, jambon cru, pavé au poivre, chorizo, cornichons, tomates confites, oignons confits à la bière.	



## 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 CINÉMA

Demandez nos autres menus cinéma.

## LES APÉRITIFS À LA BIÈRE\*

<b>À base de bière et de sirop 25 cl</b>	
Le Panaché Bière blonde, 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	5,50€
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	5,00€

## LES COCKTAILS ALCOOLISÉS\*

Le Mojito Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, cassonade, eau gazeuse	6,90€
Le Mojito fruits à composer <b>NOUVEAU</b> Rhum blanc, citron vert, menthe, jus au choix (fraise, mangue ou fruit de la passion), sucre de canne	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€
Le Beach Punch Gin Gordon pink, jus de citron vert, Seven Up free	6,00€
Le Spritz <b>NOUVEAU</b>	7,50€
Le Booster <b>NOUVEAU</b> Gin, fruit de la passion, sirop de kiwi, sucre de canne	6,90€

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Cocktail de jus de fruits Jus d'orange, ananas, abricot, grenadine	3,90€
Le Virgin Mojito Menthe, citron vert, sirop parfum rhum, cassonade, eau gazeuse	4,90€
Le Sunshine <b>NOUVEAU</b> Planteur des îles, yuzu, sirop de grenadine	4,90€
Le Tapis rouge <b>NOUVEAU</b> Fraise, fruit de la passion, sirop de sucre de canne	4,90€

## LES APÉRITIFS\*

Ricard, 2 cl	3,00€
Kir cassis, mûre, pêche ou framboise, 10 cl	3,90€
Kir Royal, 10 cl	6,00€
Suze, Martini blanc ou rouge, Porto, Muscat, 4 cl	4,00€
Picon® vin blanc, 12 cl	4,50€
Gin, Tequila, Soho, 4 cl	5,20€
Americano maison, 8 cl	5,50€
Vodka Smirnoff, 4 cl	5,00€
Vodka Belvedere, 4 cl	7,50€
Complément soda, 10 cl	0,90€
La coupe de champagne « Notre sélection du moment », 10 cl	7,00€

### 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.

## LES SANS ALCOOL

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, 20 cl	2,90€
Diabolo, 25 cl	3,00€
Supplément sirop	0,80€
Red Bull, 25 cl	3,90€
Vittel, San Pellegrino 25 cl 2,60€ 50 cl 3,80€ 1L 4,50€	

## LES VINS\*

### Vins au verre ou en carafe :

	Verre (12 cl)	Fillette (25 cl)	Pot (46 cl)
Carafe (rouge, rosé, blanc)	3,00€	4,50€	7,90€
Montbazillac (blanc), 10 cl	4,50€		

### Vins en bouteille :

	75 cl	37,5 cl
<b>Vins rouges</b>		
St Nicolas de Bourgeuil	15,50€	8,90€
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 »	40,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Café du monde Sumatra Racé et Exotique	2,50€
Honduras Raffiné et fruité	2,50€
Jamaïque Blue Mountain	3,90€
Décaféiné	1,80€
Cappuccino	2,60€
Thé, infusion	2,60€
Grand café, grand décaféiné	3,20€
Irish Coffee*, Irish des Brasseurs*	6,20€
Irish Coffee Fire*	6,90€

## 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€

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

## 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€
La flammekuechette sucrée	4,90€
Pomme ou Banane chocolat ou Pomme glacée	
La gaufre liégeoise sucre ou chantilly	4,00€
La gaufre liégeoise sauce chocolat et glace vanille	4,50€



La flammekuechette sucrée

## LES COUPES GLACÉES

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

**Glace :** vanille, chocolat, café, fraise, spéculoos, caramel beurre salé.  
**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.	
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 pop-citron <b>NOUVEAU</b>	8,90€
Crème citron, framboise, glace caramel beurre salé, glace popcorn, crème fouettée.	



Shake cup pop-citron