

Mmmh, LE MENU DU MIDI qui simplifie la vie

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

Le Plat du jour



9€

La recette change tous les jours, consultez nos ardoises.

Le menu Appétit prix



11€

Plat + Boisson + Café

Le Plat du jour ou la flam du mois + 25 cl de bière au choix
ou Coca/Fanta/Sprite au verre (30 cl) ou 1 verre de vin (12 cl) + 1 café

Le menu Spécial Déjeuner



15€

Plat + Boisson + Dessert/Café

Plat du jour * ou flam au choix (parmi celles proposées à la carte inférieur à 13€)
+ 1 café gourmand ou 1 café glacé + 25 cl de bière au choix
ou Coca/Fanta/Sprite au verre (30 cl) ou 1 verre de vin (12 cl)

* Ou grillade de la semaine, supplément 3,50 €

La formule Duo 14,00€

Tous les jours

1 flammekueche salée
Gratinée ou spéciale Brasseurs
+ 1 flammekuechette sucrée
Pomme glacée



La formule "à volonté"

Tous les dimanches soir et lundis soir

Flammekueche au choix
prix par personne **18,50€**

LE T'COIN MARMAILLE

L'escalope d'Espadon (env. 100g) **NOUVEAU** 10,00€
La planche Western 10,80€
5 Wings, 5 Nugget's de poulet, frites.

Le Ti'bourgeois **EXISTE EN VÉGÉTARIEN** 10,80€

Bœuf ou poulet ou filet de poisson pané, au choix

Un pain tiède et croustillant, un steak haché VBF cuit selon votre goût, ou poulet ou poisson pané, sauce américaine (ketchup et mayo), Cheddar, le tout accompagné de salade verte et frites. **Supplément œuf ou bacon : 1,60€**

Le menu Petit Brasseur

Les moins de 12 ans apprécieront cette formule sur mesure

9,20€

Flammekuechette gratinée ou steak haché* ou nugget's de volaille* ou saucisses de Francfort* ou filet de poisson pané* ou tranche de jambon aux herbes + glace deux boules ou crêpe au sucre ou Nutella** + une boisson 25 cl au verre sans alcool

* garniture au choix - **sup 0,50 cts

Gratuit le mardi soir Un menu "Petit Brasseur" gratuit pour un minimum de 18€ de consommations par adulte

VIANDE REMPLACÉE PAR UNE GALETTE DE SARRASIN AU BLE, AUX LENTILLES ET POIREAUX.

LES DESSERTS



La mousse au chocolat et le vacherin façon 3B

Le fromage blanc 4,80€ 0 % de matières grasses à votre goût : nature, au sucre, au coulis de fruits rouges, miel.	La tarte Tatin façon 3B 6,20€ Pommes caramélisées, crumble, boule de glace vanille, Chantilly maison.
La méga Ile flottante 5,50€	Le vacherin façon 3B 6,30€ Meringue, crème mousseline, sorbet goyavier et sa soupe de fraise passion coco, feuille de menthe.
La coupe de fruits frais de saison 5,50€	Le fondant chocolat cœur au Spéculoos 6,90€
La crème brûlée à la vanille 6,00€	Profiteroooooooooooooles des 3B 8,50€ 3 choux maisons, glace vanille, sauce chocolat et amandes grillées.
La Piña cota NOUVEAU 6,00€ Pana cota, noix de coco, ananas rôtis, coulis fruits exotiques, chantilly maison.	Le café gourmand 6,50€ Café Expresso, assortiment de nos spécialités.
La brioches "façon pain perdu" NOUVEAU 6,00€ et sa glace vanille	Le café glacé 6,50€ Café Expresso, glace 2 boules (parfum au choix)
Le ch'tiramisu NOUVEAU 6,00€	La bistouille gourmande 8,50€ Café expresso + 2cl d'alcool (rhum vieux, fleur de bière, Cognac ou Calvados) au choix et ses mini douceurs.
La mousse au chocolat de mon enfance 6,00€	
L'ananas surprise 6,10€ Dés d'ananas rôtis, deux boules de glaces (vanille et passion), Chantilly maison, le tout servi dans un demi ananas frais.	

LES GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES / Servies tièdes

Sucre ou Chantilly maison 5,70€	Caramel beurre salé et glace vanille 6,20€
Sauce chocolat et glace vanille 6,20€	Nutella ou banane Nutella NOUVEAU 6,70€

LES FLAMMEKUECHETTES SUCRÉES

Garnies de crème et de fromage blanc / Servies chaudes

La pomme glacée Emincé de pommes, sucre, glace vanille 5,50€	
La Bourdaloue NOUVEAU 6,50€ Crème patissière légère, poudre d'amandes, poires émincées, glace vanille et amandes effilées.	
La Bananasplit NOUVEAU 6,50€ Crème patissière légère, banane émincée, sucre, sauce chocolat, glace fraise, chantilly maison.	

LES COUPES GLACÉES

Nos glaces sont artisanales et accompagnées de Chantilly maison
(sauf la Norvégienne & les coupes arrosées)



Happy Hours TOUS LES JOURS DE 15H À 17H
prix unique sur TOUTES NOS GLACES **6€**

Milk Shake (40cl) 6,50€ Choisissez 2 parfums au choix.	La King Kong NOUVEAU 8,50€ Glaces chocolat / banane, sauce chocolat, Nutella.
Glace ou sorbet 3 boules 7,00€ avec ou sans Chantilly maison / Vanille / double chocolat / fraise / café / mangue / passion / Chewing gum / pistache / cassis / cacahuètes / goyavier / citron 4 saisons / caramel / banane / framboise / melon / Oreo / ananas.	La Coupe Oreo NOUVEAU 8,50€ Glace Oreo, vanille, sauce chocolat, tuile bretonne.
Dame blanche ou Dame Nutella NOUVEAU 8,00€ Glace vanille, sauce chocolat ou Nutella (au choix), tuile bretonne.	La coupe fruits rouges NOUVEAU 8,50€ Glaces fraise / framboise / cassis, coulis fruits rouges, cerises Amarena, amandes effilées et tuile bretonne.
Café Liégeois 8,00€ Glace café, café espresso, pépites de chocolat, tuile bretonne.	La Norvégienne NOUVEAU 8,50€ Glaces framboise / cassis / citron, coulis de fruits rouges, meringue.
Chocolat Liégeois 8,00€ Glace double chocolat, sauce chocolat, amandes effilées, tuile bretonne.	La Ben&Nuts NOUVEAU 8,50€ Glaces pistache / cacahuètes, nappage caramel, amandes effilées.
Banana split 8,50€ Glaces vanille / double chocolat / fraise, banane fruit, sauce chocolat, amandes effilées, tuile bretonne.	La Snickers 8,50€ Glaces cacahuètes / double chocolat, sauce chocolat, nappage caramel, éclats de cacahuètes et tuile bretonne.
La caramel beurre salé 8,50€ Glaces vanille / caramel, caramel au beurre salé, concassé de spéculoos.	La Clown 8,50€ Glaces Chewing gum / fraise / vanille, sauce chocolat, amandes effilées, tuile bretonne.
Profiteroooooooooooooles des 3B 8,50€ 3 choux maisons, glace vanille, sauce chocolat et amandes grillées.	La Nana's NOUVEAU 8,50€ Glaces ananas / vanille, ananas rôti, coulis de fruits exotiques, amandes effilées.
La poire Belle Hélène NOUVEAU 8,50€ Glaces double chocolat / vanille, sauce chocolat, poires au sirop, amandes effilées, tuile bretonne.	La coupe Cavallion NOUVEAU 8,50€ Glaces melon / fraise, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fruits.

LES COUPES "ARROSÉES"

Le Colonel 8,50€ Sorbet citron arrosé de Vodka.	L'Irlandaise NOUVEAU 8,50€ Glace vanille, Baileys.
--	--

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr Prix nets service compris. Photos non contractuelles.

MICROBRASSERIES · BARS · RESTAURANTS

LA GAZETTE

STE-MARIE / ST-PAUL / ST-PIERRE

WWW.LES3BRASSEURS.RE | Suivez-nous ! @ f v

ÉDITION 2018

DEMANDEZ LE PROGRAMME !

Nos soirées animées / concerts / karaokés et autres événements à ne pas manquer



NOUVELLE IPA BRASSÉE SUR PLACE
Vous l'avez demandée, l'IPA prend la place qu'elle mérite.

Retrouvez également

TOUTE L'ANNÉE UNIQUEMENT EN BOUTEILLE 75cl



Demandez votre carte et profitez de nombreux avantages

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H
L'Happy Hours



1 BIÈRE 25CL COMMANDÉE = 1 BIÈRE 50CL SERVIE
ou Coca / Fanta / Sprite
Prix unique sur toutes LES FLAMMEKUECHES **8€**

LES APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER OU POUR COMMENCER



La planche de cochonnailles et ses toasts fromages & la Poutine du Brasseur

Le pot Apéro NOUVEAU 3,80€ Au choix parmi Wings ou Beignets d'oignons et de poivrons ou Crisccuts ou frites de patate douce ou frites croustillantes.	Le camembert au lait cru façon pain surprise à l'huile de Truffe NOUVEAU 8,50€ Un camembert au lait cru délicieusement fondant à cœur assainonné d'huile de Truffe à déguster seul ou à partager.
Le cornet de beignets de Calamars à la Romaine 6,00€ Beignets de calamars croustillants, sauce au choix.	Le panier de wings 10 pièces 10,00€
Le cornet de Crisccuts 3B 6,00€ Gaufrettes de pomme de terre croustillantes, sauce au choix.	La flammekueche au choix à partager Voir prix dans la partie flammekueches de la gazette.
Le cornet flam NOUVEAU 6,00€ Cornet de flammekueche, chorizo, fromage râpé, sauce au choix.	La poutine du Brasseur NOUVEAU 13,50€ Effiloché de bœuf à la bière des 3 brasseurs, frites, Cheddar, sauce barbecue, confit d'oignons.
La faluche façon pain à l'ail 7,00€ Pain bagnat aillé, Mozzarella, Cheddar, persil.	La planche de cochonnailles et ses toasts fromages NOUVEAU 16,00€ Jambon cru, chorizo, saucisson à l'ail, rosette, jambon grillé aux herbes, toast au Chèvre, toast de pain Bretzel au jambon cru gratiné au fromage raclette, toast de pain Bretzel au jambon gratiné au Cheddar, cornichons.
Le panier apéritif à partager 7,50€ Beignets d'oignons, beignets de poivrons, frites de patates douces, sauce au choix.	Le maxi panier apéritif à partager 12,50€ Faluche façon pain à l'ail, beignets d'oignons, beignet de poivrons, frites de patates douces, sauce au choix.
	Le mètre Apéro NOUVEAU 34,00€ Choisissez votre nombre de bière 25 cl et votre nombre de pots apéro parmi ceux proposés. Total 10 maximum.

L'ART DE LA BIÈRE :

VOUS EN FAIRE BOIRE DE TOUTES LES COULEURS.

 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 bière blanche naturellement trouble, légèrement acidulée, avec de jolies notes d'agrumes et une légère amertume. Houblons 🌿 🌿 🌿 À DÉGUSTER AVEC : poissons, volailles, salades...	 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 couleur ébène avec une mousse crémeuse aux reflets bruns. Au nez et en bouche, de subtiles notes de café et de chocolat soutenues par une amertume franche. Houblons 🌿 🌿 🌿 À DÉGUSTER AVEC : poissons gras, plats mijotés, fromages...	 Une bière couleur auburne et fruitée qui est le signe de son caractère autant que des notes acidulées prononcées, elle tire ses arômes de sa recette à base de cerises. Houblons 🌿 🌿 🌿 À DÉGUSTER AVEC : apéritifs, salades, volailles, desserts...	 Autour des caractéristiques historiques des Indian Pale Ales (houblonnage fort, arômes puissants, fermentation haute), l'IPA 3 Brasseurs se décline dans chaque restaurant par une recette locale. Houblons 🌿 🌿 🌿 À DÉGUSTER AVEC : welsh, filet mignon, ...	 Créées pour être brassées puis savourées. Au rythme des saisons, notre brasseur élabore de nouvelles recettes à découvrir. D'autres bières sont en création ! Renseignez-vous auprès de votre serveur. C'EST ICI QU'ON BRASSE !
---	---	---	--	---	--	---

BIÈRES À DÉGUSTER & À PARTAGER

3,40€ / le demi 25cl 4,30€ / le taverner 33cl 6,50€ / le brasseur 50cl 12,50€ / le varlet 1L 18,40€ / le pitcher 1,5L 36,00€ / la girafe 3L 56,00€ / la girafe 5L	25cl le demi / 3,80€ 33cl le taverner / 4,70€ 50cl le brasseur / 6,90€ 1L le varlet / 12,90€ 1,5L le pitcher / 19,40€ 3L la girafe / 37,60€ 5L la girafe / 60,00€	La palette de dégustation des 4 bières 6,80€ 4 verres de 12cl dans la couleur de votre choix. Le mètre de bière 34,00€ 10 verres de 25cl dans la couleur de votre choix. + une flammekueche classique ou gratinée OFFERTE !	La Triple / bière refermentée 12,50€ Servie à table / en bouteille 75cl UNIQUEMENT EN BOUTEILLE BIÈRE D'EXCEPTION TRIPLE FERMENTATION 75cl
---	--	---	--



TOUTES NOS BIÈRES SONT AUSSI À EMPORTER RENSEIGNEZ-VOUS À L'ACCUEIL

LES PRIX DE NOS BIÈRES À LA PRESSION CORRESPONDENT AUX COULEURS INDIQUÉES. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

REJOIGNEZ-NOUS À STE-MARIE / ST-PAUL / ST-PIERRE