

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" 18,50€

Tous les dimanches soir et lundis soir

Flammekueche au choix
prix par personne



LE TI'COIN MARMAILLE

L'escalope d'Espadon (env. 100g)	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 9,20€

Les moins de 12 ans apprécieront cette formule sur mesure

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

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

LES OFFRES PROPOSÉES NE SONT PAS CUMULABLES (FORMULES / BONS PLANS / HAPPY HOURS...).

LES DESSERTS



La mousse au chocolat et le vacherin façon 3B

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

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	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 Crème pâtissière légère, poudre d'amandes, poires émincées, glace vanille et amandes effilées.	6,50€
La Bananasplit Crème pâtissière légère, banane émincée, sucre, sauce chocolat, glace fraise, chantilly maison.	6,50€

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) Choisissez 2 parfums au choix.	6,50€	La King Kong Glaces chocolat / banane, sauce chocolat, Nutella.	8,50€
Glace ou sorbet 3 boules servie dans une tulipe croustillante 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.	7,00€	La Coupe Oreo Glaces Oreo / vanille, sauce chocolat, tuile bretonne.	8,50€
Dame blanche ou Dame Nutella Glace vanille, sauce chocolat ou Nutella (au choix), tuile bretonne.	8,00€	La coupe fruits rouges Glaces fraise / framboise / cassis, coulis fruits rouges, cerises Amarena, amandes effilées et tuile bretonne.	8,50€
Café Liégeois Glace café, café expresso, pépites de chocolat, tuile bretonne.	8,00€	La Norvégienne Glaces framboise / cassis / citron, coulis de fruits rouges, meringue.	8,50€
Chocolat Liégeois Glace double chocolat, sauce chocolat, amandes effilées, tuile bretonne.	8,00€	La Ben&Nuts Glaces pistache / cacahuètes, nappage caramel, amandes effilées.	8,50€
Banana split Glaces vanille / double chocolat / fraise, banane fruit, sauce chocolat, amandes effilées, tuile bretonne.	8,50€	La Snickers Glaces cacahuètes / double chocolat, sauce chocolat, nappage caramel, éclats de cacahuètes et tuile bretonne.	8,50€
La caramel beurre salé Glaces vanille / caramel, caramel au beurre salé, concassé de spéculoos.	8,50€	La Clown Glaces Chewing gum / fraise / vanille, corne, coulis de fruits rouges et Smarties.	8,50€
Profiteroooooooooooooooooles des 3B 3 choux maisons, glace vanille, sauce chocolat et amandes grillées.	8,50€	La Nana's Glaces ananas / vanille, ananas rôti, coulis de fruits exotiques, amandes effilées.	8,50€
La poire Belle Hélène Glaces double chocolat / vanille, sauce chocolat, poires au sirop, amandes effilées, tuile bretonne.	8,50€	La coupe Cavaillon Glaces melon / fraise, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fruits.	8,50€

LES COUPES "ARROSÉES"

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

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 w

ÉDITION 2019

DEMANDEZ LE PROGRAMME !

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



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€

Demandez votre carte de fidélité et profitez de nombreux avantages

NOUVEAUTÉ
LA CHERRY DEVIENT LA ROUGE
Bière fruitée à la cerise et à la framboise

LES APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER OU POUR COMMENCER



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

Le pot Apéro Au choix parmi Wings ou Beignets d'oignons et de poivrons ou Crisscuts ou frites de patates douces ou frites croustillantes.	3,80€	Le camembert rôti NOUVEAU Un camembert au lait cru délicieusement fondant à cœur assaisonné d'huile d'olive/basilic et d'ail, à déguster seul ou à partager.	8,50€
Le cornet de beignets de Calamars à la Romaine Beignets de calamars croustillants, sauce au choix.	6,00€	Le panier de wings 10 pièces La flammekueche au choix à partager Voir prix dans la partie flammekueches de la gazette.	10,00€
Le cornet de Crisscuts 3B PLAT VÉGÉTARIEN Gaufrettes de pommes de terre croustillantes, sauce au choix.	6,00€	La poutine du Brasseur Effiloché de bœuf à la bière des 3 brasseurs, frites, Cheddar, sauce barbecue, confit d'oignons.	13,50€
Le cornet flam Cornet de flammekueche, chorizo, fromage râpé, sauce au choix.	6,00€	La planche de cochonnailles et ses toasts fromages 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, corrichons.	16,00€
La faluche façon pain à l'ail Pain bagnat ailé, Mozzarella, Cheddar, persil.	7,00€	Le mètre Apéro Choisissez votre nombre de bière 25 cl et votre nombre de pots apéro parmi ceux proposés. Total 10 maximum.	34,00€
Le panier apéritif à partager PLAT VÉGÉTARIEN Beignets d'oignons, beignets de poivrons, frites de patates douces, sauce au choix.	7,50€		
Le maxi panier apéritif à partager PLAT VÉGÉTARIEN Faluche façon pain à l'ail, beignets d'oignons, beignet de poivrons, frites de patates douces, sauce au choix.	12,50€		

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

LA BLONDE ALC 52% BRASSÉE SUR PLACE	LA BLANCHE ALC 47% BRASSÉE SUR PLACE	L'AMBRÉE ALC 52% BRASSÉE SUR PLACE	LA BRUNE ALC 48% BRASSÉE SUR PLACE	LA ROUGE ALC 48% BRASSÉE SUR PLACE	L'IPA ALC 58% BRASSÉE SUR PLACE	CRÉATIONS DU BRASSEUR BRASSÉE SUR PLACE
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.	Une bière blanche naturellement acidulée, avec de jolies notes d'agrumes et une légère amertume.	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.	Une bière couleur ébène avec une mousse crémeuse aux reflets bruns. Au nez et en bouche, de subtiles notes de café et de chocolat légèrement acidulée avec un goût intense de cerise et de framboise.	Une bière à la couleur rouge intense à la mousse colorée. En bouche, elle est légèrement acidulée avec un goût intense de cerise et de framboise.	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.	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 !
Houblons 🌿🌿🌿	Houblons 🌿🌿🌿	Houblons 🌿🌿🌿	Houblons 🌿🌿🌿	Houblons 🌿🌿🌿	Houblons 🌿🌿🌿🌿🌿	Houblons 🌿🌿🌿🌿🌿
À DÉGUSTER AVEC : volailles, plats épicés, choucroute...	À DÉGUSTER AVEC : poissons, volailles, salades...	À DÉGUSTER AVEC : viandes rouges, welsh, desserts...	À DÉGUSTER AVEC : poissons gras, plats mijotés, fromages...	À DÉGUSTER AVEC : ---	À DÉGUSTER AVEC : ---	À DÉGUSTER AVEC : hamburgeroises, desserts, apéritifs gourmands...

BIÈRES À DÉGUSTER & À PARTAGER

La palette de dégustation des 4 bières 4 verres de 12cl dans la couleur de votre choix.	6,80€	La Triple / bière refermentée Servie à table / en bouteille 75cl	12,50€
Le mètre de bière 10 verres de 25cl dans la couleur de votre choix. + une flammekueche classique ou gratinée OFFRTE !	34,00€	UNIQUEMENT EN BOUTEILLE BIÈRE D'EXCEPTION TRIPLE FERMENTATION 75cl	
La palette de dégustation	Un mètre de bière		

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