

LA GAZETTE



LE CERCLE DES 3 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.



OCTOBRE 2019 | AUTOMNE - HIVER | NUM. 37

BIÈRES, CARTE, MENUS ET FORMULES

Le Comptoir des Brasseurs SAS
Odysseum - 1 place de France
34000 Montpellier
Tél. 04 67 20 14 18 - Fax 04 67 20 21 55
comptoir.brassers@gmail.com
www.les3brasseursmontpellier.fr

La Bière

QUE VOUS DÉGUSTEZ EST BRASSÉE...



☒ SUR PLACE ☒ ICI ☒ NULLE PART AILLEURS

Les Tapas du Chti



- **Le cornet de frites**
- **Le Bretzel 3 Brasseurs**
Exclusif, il est élaboré avec notre bière !
- **La friture de Jols**
Délicieux petits poissons, tout en goût et en croustillant
- **Les rondelles de fricadelles** Sauce Picalilli
- **La tartine au Maroilles**
- **Les Flamchips**
Délicieux pétales de pâte à flammekueche frites et salés, à l'huile d'olive et aux herbes de provence, sauce moutarde à l'ancienne
- **La Flamiche au Maroilles** Tarte au Maroilles et aux lardons
- **Les bâtonnets au Gouda**
Chauds et croustillants, sauce aux poivrons légèrement épicée

pour l'apéro!

3€90
prix par tapas

Les assortiments

- 2 tapas au choix + 1 cornet de frites 7,50 €
- 3 tapas au choix + 1 cornet de frites 10,70 €
- 4 tapas au choix + 1 cornet de frites 13,90 €
- 5 tapas au choix + 1 cornet de frites 16,60 €
- 6 tapas au choix + 2 cornets de frites 19,20 €
- 7 tapas au choix + 2 cornets de frites 21,50 €
- 8 tapas au choix + 2 cornets de frites 23,50 €

VENTE À EMPORTER

Les 3 Brasseurs,
des plaisirs et une ambiance à emporter chez vous

Bouteille 75 cl "traditionnelle"

Blonde	4,20€
Ambrée, Blanche, Brune	4,60€
Évènementielle, Trente 4, IPA	4,90€

Tonnelet 5 litres

Blonde	19,00€
Ambrée, Blanche, Brune	20,00€
Évènementielle, Trente 4	21,00€

Pack cadeaux

Bipack : 2 bouteilles	
75 cl au choix* + 1 verre siglé 25 cl	10,90€
Tripack : 3 bouteilles	
75 cl au choix*	13,20€
Coffret	22,10€
6 bouteilles 75 cl au choix*	
ou 5 bouteilles 75 cl au choix* + 1 verre 33 cl	
ou 4 bouteilles 75 cl au choix* + 2 verres 33 cl	

Caisse en bois de 6 bouteilles de 75 cl	
Composition au choix : blonde, blanche, ambrée, brune, évènementielle, Trente 4, IPA*	27,80€

Réassort de la caisse avec 6 bouteilles de 75 cl	
Composition au choix : blonde, blanche, ambrée, brune, évènementielle, Trente 4, IPA*	22,10€

Fleur de bière, bouteille de 70 cl	26,00 €
---	---------

* + 0,50€ pour Trente 4, évènementielle, IPA

LA CAVE À BIÈRES

FAITES-VOUS PLAISIR CHEZ VOUS

Toutes nos bières sont aussi à emporter.

Si vous mangez chez nous et que vous achetez de la bière à emporter avant de partir, nous vous offrons la bière pression que vous avez consommée à table !!!*

* jusqu'à 1 bière 25 cl au choix pour 1 bipack
jusqu'à 1 bière 33 cl au choix pour 1 tripack
jusqu'à 1 bière 50 cl au choix pour 1 coffret 6 bouteilles ou 1 tonnelet de 5 litres

Non cumulable avec d'autres offres ou menus.
Pas de compensation financière.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

NOS BIÈRES* FABRIQUÉES SUR PLACE



25 cl **3,10€**
33 cl **3,70€**
50 cl **5,20€**

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 🍷🍷



25 cl **3,40€**
33 cl **4,10€**
50 cl **5,50€**

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 🍷🍷



25 cl **3,40€**
33 cl **4,10€**
50 cl **5,50€**

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

Houblons 🍷



25 cl **3,50€**
33 cl **4,30€**
50 cl **5,80€**

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 🍷🍷🍷



25 cl **3,50€**
33 cl **4,30€**
50 cl **5,80€**

« 3 Brasseurs vous en brasse ! »
Les créations du brasseur : des invitations au voyage et à la découverte !
N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.



25 cl **3,40€**
33 cl **4,10€**
50 cl **5,50€**

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 🍷🍷🍷



25 cl **3,50€**
33 cl **4,30€**
50 cl **5,80€**

La saveur du miel de châtaignier adoucit l'amertume de cette spécialité Montpelliéraine.

Houblons 🍷🍷



La palette de dégustation _____ **5,70 €**
4 verres 12 cl



BIÈRES À DÉGUSTER ENTRE AMIS

Le Pitcher 1,5 litres Blonde _____ **13,90 €**
 Blanche • Ambrée • Brune _____ **15,70 €**
 IPA • Trente4 • Événementielle _____ **16,40 €**

Le Triton _____ 3 litres **28,00 €** _____ 5 litres **40,00 €**
3 ou 5 litres dans la couleur de votre choix, à servir soi-même à table.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.
Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. Prix nets.

LES ENTRÉES

- 🍷 **La friture de Jols** _____ **6,40 €**
Délicieux petits poissons, tout en goût et en croustillant. A déguster avec les doigts !
- 🍷 **La Flamiche au Maroilles** _____ **6,80 €**
C'est de la tarte ! Bienvenue chez les Ch'tis... et avec des lardons
- 🍷 **L'assiette d'os à moelle aux senteurs de thym** _____ **8,00 €**
- 🍷 **L'assiette de jambon cru Serrano - Pan con tomate** _____ **8,40 €**
- 🍷 **L'assiette de truite fumée servie avec beurre et toasts** _____ **8,80 €**

LES FLAMMEKUECHES

**De délicieuses tartes flambées, préparées sur place, pour faire un repas complet ou à partager en entrée. Garnies de fromage blanc, de crème...
A grignoter avec les doigts, c'est encore meilleur !**

- 🍷 **La Classique** Oignons, lardons _____ **7,50 €**
- 🍷 **La Gratinée** Oignons, lardons, fromage râpé _____ **8,40 €**
- 🍷 **La Spéciale Brasseurs** Oignons, lardons, champignons frais, fromage râpé _____ **9,30 €**
- 🍷 **La Napolitaine** Oignons, mozarella, tomates, basilic, huile d'olive _____ **9,50 €**
- 🍷 **La Végétarienne** **PLAT VÉGÉTARIEN** Oignons, poivrons, tomates, champignons frais, cœurs d'artichaut, huile d'olive, basilic, fromage râpé _____ **9,90 €**
- 🍷 **La 4 fromages** **PLAT VÉGÉTARIEN** Oignons, Maroilles, Reblochon, chèvre, cheddar **NOUVELLE COMPOSITION** _____ **10,50 €**
- 🍷 **La Spéciale truite** _____ **10,60 €**
Oignons, truite fumée, mozarella, tomates, basilic, huile d'olive
- 🍷 **La Poulet Caesar** Émincé de poulet, oignons, parmesan, tomates, fromage râpé, sauce Caesar* _____ **11,70 €**
*Sauce Caesar : jaune d'œuf, moutarde, huile d'olive, parmesan, crème d'anchois, graines de sésame, sauce worcestershire.
- 🍷 **La Savoyarde** **NOUVEAU** _____ **11,90 €**
Oignons, lardons, pommes de terre, Reblochon.
- 🍷 **La Baraque à frites** Oignons, tomates, viande hachée _____ **12,10 €**
cheddar, douces épices, fromage râpé, sauce poivre et des frites par-dessus.
- 🍷 **La Cévenole** **NOUVELLE COMPOSITION** _____ **12,20 €**
Oignons, tomates, chèvre, champignons, jambon cru, brisures de noix, miel des Cévennes.

Les formules Flammekueches à volonté

Flammekueches et boissons* à volonté (prix par personne)

Les **lundis, mardis et jeudis** soir ! pour l'ensemble des convives d'une même table.

Prise de commande jusqu'à 21h.

Hors veilles de jours fériés, vacances scolaires de Toussaint et Noël. A partir de 18 h 30.

Réservation conseillée. Nombre de places limité.

24,90 €

* Bières (blonde, blanche, brune, ambrée) ou sodas au choix (hors Coca Zéro et Ice Tea)

LES SALADES

- 🍷 **La salade de chèvre chaud sur toasts** _____ **10,90 €**
Mélange de salades, tomates, lardons, tranches de fromage de chèvre sur toasts et sauce vinaigrette.
- 🍷 **La salade Caesar** _____ **13,80 €**
Mélange de salades, émincé de poulet, œuf dur, tomates, croûtons, parmesan et sauce Caesar*.
*Sauce Caesar : jaune d'œuf, moutarde, huile d'olive, parmesan, crème d'anchois, graines de sésame, sauce worcestershire.
- 🍷 **La salade des Brasseurs** _____ **13,90 €**
Mélange de salades, foies et gésiers de volaille confits, tomates, champignons frais, croûtons, œuf poché, ciboulette et sauce vinaigrette.
- 🍷 **La salade du Ch'ti** **NOUVELLE COMPOSITION** _____ **14,90 €**
Mélange de salades, tomates, oignons frits, Pot'jevleesh, jambon cru, tartine au Maroilles, pommes de terre grenaille et sauce vinaigrette.
- 🍷 **La salade des Ecossais** _____ **14,90 €**
Mélange de salades, tranches de truite fumée, crevettes roses décortiquées, œuf dur, tomates, aneth, citron et sauce vinaigrette.

LES HAMBOURGEOIS

Tous nos Hambourgeois sont élaborés avec du pain artisanal préparé par notre boulanger (*sauf le 3B*).



Le Montagnard

Le 3B (Big Big Burger)

+3€

Votre burger double steak

- 🍷 **Le Ste Catherine** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN***** **15,70€**
Steak haché 🍷 façon bouchère cuit selon votre goût, sauce barbecue, rondelles de tomate, oignons émincés, cornichons, cheddar, salade et frites.
- 🍷 **Le Ch'timi** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN***** **16,40€**
Steak haché 🍷 façon bouchère cuit selon votre goût, sauce au Maroilles, rondelles de tomate, oignons émincés, cornichons, Maroilles, salade et frites.
- 🍷 **Le Country** **16,70€**
Galette de pomme de terre, steak haché 🍷 façon bouchère cuit selon votre goût, échine de porc, cheddar, œuf au plat, salade et frites.

- 🍷 **Le Caesar** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN***** **16,80€**
Steak haché 🍷 façon bouchère cuit selon votre goût, ou filet de poulet, sauce caesar, copeaux de parmesan, tomate, confit d'oignons rouges, salade et frites.
- 🍷 **Le Montagnard** **NOUVEAU** **16,90€**
Steak haché 🍷 façon bouchère cuit selon votre goût, confit d'oignons rouges, rondelles de tomate, 1 galette de pomme de terre, sauce reblochon avec lardons, salade et frites.
- 🍷 **Le Welshbourgeois** **EXISTE EN VÉGÉTARIEN***** **16,90€**
Steak haché frais 🍷 façon bouchère cuit selon votre goût, rondelles de tomate, oignons confits, cheddar fondu dans la bière brune des 3Brasseurs, salade et frites.
- 🍷 **Le 3B (Big Big Burger)** **19,90€**
3 Galettes de pomme de terre, 2 steaks hachés 🍷 façon bouchère cuits selon votre goût, échine de porc, oignons émincés, cheddar, œuf au plat, salade et frites.

LES INCONTOURNABLES



L'assiette gourmande des 3 Brasseurs

Les Fricadelles 12,20 €

Dans le Nord, tout le monde sait ce qu'il y a dedans, mais personne le dit ! Les véritables saucisses de volailles des baraques à frites du Nord. Servies avec frites et sauce Picalilli.

Les noix de joue de porc confites 14,20 €

Servies avec sauce au poivre.

La terrine du Nord ou « Pot'jeveleesh » 15,40 €

Morceaux de porc, veau, volaille, lapin cuits à basse température, servis froids en gelée à la bière blonde des 3 Brasseurs. Le tout garni de frites et salade verte.

La véritable Andouillette de Troyes AAAAA* dressée main 15,90 €

Sauce moutarde à l'ancienne

* Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

Les carbonnades Flamandes des 3 Brasseurs 15,90 €

Mitonnée de pièces de bœuf à la bière ambrée des 3 Brasseurs et aux senteurs de pain d'épices, doux et fondant à la fois, frites.

Le jarret de porc XXL 19,70 €

Cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux.

L'assiette gourmande des 3 Brasseurs 20,70 €

Un assortiment de nos spécialités : Pot'jeveleesh, carbonnades des 3 Brasseurs, mini welsh, os à moelle, garni de salade verte et frites.

Quel plat avec ma bière ?

Pour chaque plat, notre brasseur vous suggère le type de bière qui s'accorde le mieux.

 BLONDE /  AMBRÉE /  BLANCHE /  IPA

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES VIANDES**



L'assiette du cochon

Un os à moelle pour accompagner votre pièce de viande 2,90 €

Le filet de poulet sauce Maroilles NOUVEAU 11,90 €

Le steak à cheval 150 g 12,40 €

Steak de bœuf haché  façon bouchère, confit d'oignons rouges et son œuf sur le plat.

Le steak tartare et ses condiments 180 g 15,30 €

A préparer vous-même !

La bavette à l'échalote (environ 200 grammes) 16,90 €

Le ribs de porc Sauce barbecue 18,90 €

L'entrecôte (environ 350 grammes) sauce au choix 21,90 €

L'assiette du cochon 22,50 €

Le meilleur du porc ! Morceaux choisis de pluma et d'araignée de porc, échine de porc confite Duroc de Batallé, travers de porc, 2 sauces au choix

Garnitures au choix : Frites, pommes vapeur, riz aux petits légumes, chou cuisiné, haricots verts, salade verte.

Sauces au choix : Barbecue, échalotes, poivre, maroilles, moutarde à l'ancienne, beurre blanc aux agrumes.

**Voir affichage des viandes bovines en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Prix service compris.
*** Viande remplacée par une galette de blé aux lentilles et poireaux. Photos non contractuelles.

LES PLATS BRASSERIE

Le casse-croque chèvre PLAT VÉGÉTARIEN 12,60 €

Le croque-monsieur au chèvre !
Garni de salade verte et frites.

Le casse-croque des 3 Brasseurs 13,00 €

Le croque-monsieur façon Chti au Maroilles!
Garni de salade verte et frites.

Le casse-croque madame 13,50 €

Le croque-monsieur façon Chti avec un œuf sur le plat !
Garni de salade verte et frites.

Le fish and chips et sa sauce tartare 13,80 €

La Poutine NOUVELLE COMPOSITION 13,90 €

Frites, viande hachée de bœuf, cheddar, douces épices, mozzarella, confit d'oignons rouges, sauce barbecue.

La Pouti'flette NOUVEAU 13,90 €

Frites, Reblochon AOP, lardons, sauce reblochon, confit d'oignons rouges.

Le gratin de poulet au Maroilles NOUVEAU 13,50 €

Emincé de poulet, Maroilles, jambon cru, oignons, sauce Maroilles.
Garni de salade verte et frites.

Le saumon mi-cuit mi-fumé Sauce beurre blanc aux agumes. 18,90 €



La pouti'flette

LES WELSHS

Le welsh 3 Brasseurs 15,40 €

Tranche de pain moutardée, tranche de jambon, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs, œuf au plat, le tout garni de salade verte et frites.

Le welsh du boucher EXISTE EN VÉGÉTARIEN*** 16,40 €

Tranche de pain moutardée, steak haché, moutarde, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs, œuf au plat, le tout garni de salade verte et frites.

Le welsh gourmand 17,50 €

Tranche de pain moutardée, tranche de jambon, saucisse fumée cuite, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs, œuf sur le plat, le tout garni de salade verte et frites.

LES CHOUCROUTES



NOS KNACKS ONT ÉTÉ ÉLUS
KNACK D'OR

La choucroute Alsacienne 15,80 €

Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack d'or, échine de porc, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre vapeur.

La choucroute de la mer 18,60 €

Chou cuisiné, truite fumée, lieu noir fumé façon haddock, cabillaud, sauce beurre blanc aux agrumes, pommes de terre vapeur.

La choucroute Royale 19,80 €

Chou cuisiné, saucisse fumée, saucisse knack d'or, échine de porc, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jarreton braisé, pommes de terre vapeur.



La choucroute royale

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

Le plat du jour 7€90

CONSULTEZ NOS ARDOISES.

L’ “Appétit Prix” 9€80

1 PLAT + 1 BOISSON

Plat du jour ou la flammekueche spéciale Brasseurs
ou la salade-repas chèvre chaud sur toats et lardons

Une bière* 25 cl au choix ou un soda 25 cl

Le spécial Brasseur 19€80

Flammekuechette spéciale Brasseurs ou Os à moelle
ou Petite salade de chèvre chaud et lardons
ou Petite assiette de truite fumée
ou Petite assiette de jambon cru Serrano

Flammekueche au choix
ou Noix de joue de porc confites, sauce au poivre
ou filet de poulet sauce Maroilles

Gaufre au choix ou Flammekuechette au choix
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

Le menu choucroute 18€40

LA CHOUCROUTE ALSACIENNE
+ 50 CL DE BIÈRE* AU CHOIX

Le petit Brasseur 6€90
+ 1 surprise offerte

Les moins de 10 ans apprécieront
cette formule sur mesure

Flammekuechette gratinée ou steak haché
ou 2 saucisses knack d’or ou 5 nuggets de volaille
ou Hamburger

(Pain artisanal, steak haché, tomates, cheddar, ketchup, cornichons)

+ glace ou mini gaufre Bruxelloise sucre ou Nutella®

+ 1 Vittel 25 cl ou 1 soda 25 cl au choix
(Pepsi Cola, Pepsi Cola Max sans sucre, Orangina jaune ou Seven Up)

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

Le traditionnel 14€90

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 BOISSON
OU 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON

Flammekuechette spécial Brasseurs
ou Petite salade de chèvre chaud et lardons
ou Os à moelle
ou Petite assiette de truite fumée
ou Petite assiette de jambon cru Serrano

Plat du jour ou Flammekueche au choix
ou Salade de chèvre chaud
ou Filet de poulet sauce Maroilles

Café gourmand ou Flammekuechette
pomme ou glace vanille ou chocolat ou Nutella®
ou Gaufre bruxelloise
au sucre ou crème fouettée ou glace vanille
ou caramel au beurre salé ou chocolat ou Nutella®
ou Fromage blanc 0% à votre goût

25 cl de bière* au choix ou soda 25 cl au choix
ou verre de vin* 12 cl ou eau 50 cl au choix

La formule découverte 21€90

L’ASSIETTE GOURMANDE
DES 3 BRASSEURS
+ LA PALETTE DE BIÈRES
(4 BIÈRES* DE 12 CL)

Le Cinéma express 16€90

1 flammekueche au choix
Classique ou Gratinée ou Spéciale Brasseurs
+ 1 place de Cinéma⁽¹⁾

valable dans les cinémas Gaumont Montpellier

et pour 1,90€ en plus, 1 boisson 25 cl
Bière* au choix ou soda au choix

La formule Ciné Premium
toutes les flammekueches au choix pour 1,90€ en plus

(1) Valable pour toutes les séances - hors supplément.

La formule Flammekueche
et boissons ⁽²⁾ 24€90
à volonté ⁽¹⁾ prix par personne

Les lundis, mardis et jeudis soir.
Pour l’ensemble des convives d’une même table
(Nombre de places limité) - Réservation conseillée

La formule
Moules-frites
et boissons ⁽²⁾ 23€90
à volonté ⁽¹⁾ prix par personne

Tous les mercredis soir
Pour l’ensemble des convives d’une même table
(Nombre de places limité) - Réservation conseillée

* L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Une carafe d’eau est à votre disposition sur simple demande. Prix nets.

LES APÉRITIFS*	
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche), 11 cl	3,20 €
Coupe de champagne Nicolas Feuillate, 11 cl	7,20 €
Kir champagne, 11 cl	7,90 €
Martini blanc ou rouge, Porto, Muscat, Campari, 4 cl	3,20 €
Ricard, 2 cl	3,20 €
Picon® vin blanc, 12 cl	4,20 €
Vodka, Gin, Rhum blanc, 4 cl	5,50 €
Complément soda, 10 cl	1,00 €

LES SANS ALCOOL	
Sirop à l’eau, 25 cl	2,60 €
Fraise, grenadine, menthe, pêche, cassis, citron, orgeat	
Pepsi Cola, Pepsi Cola Max (sans sucre), Orangina jaune, Seven up (servi à la fontaine, à base de sirop), 25 cl	3,10 €
Lipton Ice Tea pêche, 25 cl	4,00 €
Coca Cola Zéro, 33 cl	4,00 €
Jus de fruits Pampryl, 25 cl (à base de jus concentrés)	3,20 €
Tomate, ananas, nectar d’abricot, orange, pamplemousse	
Diabolo (sirop + limonade), 25 cl	3,20 €
Vittel, 25 cl	2,70 €
Vittel, San Pellegrino, 50 cl	3,20 €
Vittel, San Pellegrino, 1 litre	3,90 €
Perrier, 33 cl	3,20 €
Supplément sirop	0,70 €
Cocktail de jus de fruits, 25 cl	4,10 €

LA CAVE À WHISKIES*	
Scotch whisky	
Clan Campbell, 4 cl	5,60 €
Chivas Regal 12 ans, 4 cl	7,10 €
Ardbeg, 4 cl	7,10 €
Irish whisky	
Jameson, 4 cl	7,10 €
Tennessee whiskey	
Jack Daniel’s, 4 cl	7,10 €

LES BOISSONS CHAUDES	
Café, décaféiné	1,90 €
Thé, infusion	2,70 €
Boisson chocolatée, grand café ou grand décaféiné	3,20 €
Grand café crème, Cappuccino	3,40 €
Irish coffee*, Whisky ou Fleur de bière	6,60 €
Café ou chocolat viennois (avec crème fouettée)	3,60 €
Café ou thé gourmand NOUVELLE COMPOSITION	5,60 €
(café expresso ou thé, Chti’ramisu, muffin au caramel salé, palet chocolat passion et un petit pot de crème fouettée)	
La Bistouille gourmande	7,00 €
Café gourmand + 2 cl d’alcool* au choix (genièvre, fleur de bière, cognac, calvados ou Baileys)	

LES VINS*			
Vins au pichet	Verre 12,5 cl	Fillette 25 cl	Pot 46 cl
Domaine de la Coste Moynier Coteaux du Languedoc AOP			
rouge, rosé	3,20 €	4,40 €	7,80 €
ou Vin de Pays d’Oc blanc IGP	3,20 €	4,40 €	7,80 €

Vins en bouteille	Bouteille 50 cl	Bouteille 75 cl
-------------------	-----------------	-----------------

*Rouges

Domaine de la Coste Moynier Coteaux du Languedoc AOP	11,90 €	14,50 €
--	---------	---------

Domaine de la Coste Moynier Cuve sélectionnée Coteaux du Languedoc AOP	19,40 €
--	---------

La Croix de Bébian Coteaux du Languedoc AOP	16,40 €	23,10 €
---	---------	---------

Bergerie de l’Hortus Pic Saint-Loup AOP	27,70 €
---	---------

Puech-Auger - Les Canques Terrasse du Larzac AOP	28,20 €
--	---------

Château Puech Haut Prestige Coteaux du Languedoc AOP	19,90 €	29,90 €
--	---------	---------

*Rosés

Domaine de la Coste Moynier Coteaux du Languedoc AOP	12,10 €	14,90 €
--	---------	---------

Domaine Le Pive Vin de Pays des Sables du Golfe du Lion IGP	15,80 €
---	---------

Les Poupées Roses de Bébian Pays d’Oc IGP	17,50 €	19,90 €
---	---------	---------

Château Puech Haut Prestige IGP d’Oc	18,90 €	28,90 €
--------------------------------------	---------	---------

*Blancs

Domaine Charles Guitard - Cuvée Clausade Vin de Pays d’Oc IGP	15,40 €
---	---------

le verre, 12,5 cl	3,50 €
-------------------	--------

Riesling Wolfberger Vin d’Alsace AOP	10,90 €	16,90 €
--------------------------------------	---------	---------

L’Inédit Vin de Pays d’Oc Moelleux	18,20 €
------------------------------------	---------

le verre, 12,5 cl	3,90 €
-------------------	--------

La Farelle - Chardonnay Vin de Pays d’Oc IGP	15,30 €	21,50 €
--	---------	---------

Domaine de la Coste Moynier - Viognier Vin de Pays d’Oc IGP	22,30 €
---	---------

Domaine du Mas des Armes Les heures blanches Pays d’Hérault IGP	19,30 €	24,90 €
---	---------	---------

LES DIGESTIFS*	
Fleur de bière, 4 cl	5,50 €
Genièvre de Houille, 4 cl	5,50 €
Eau-de-vie de poire, 4 cl	5,50 €
Baileys, Malibu, 4 cl	5,50 €
Pipermint Get 27, 4 cl	5,50 €
Calvados, cognac, 4 cl	5,50 €
Jägermeister, 4 cl	5,50 €

LES CHAMPAGNES*

Nicolas Feuillate	45,00 €
-------------------	---------

à la coupe, 11 cl	7,20 €
-------------------	--------

Louis Roederer	59,00 €
----------------	---------

R. de Ruinart	69,00 €
---------------	---------

Ruinart Blanc de blanc	89,00 €
------------------------	---------

Les bons plans des 3 Brasseurs :
des soirées très animées

Les lundis, mardis et jeudis soir, c’est la Flammekueche en folie⁽¹⁾

Le soir, flammekueche et boissons⁽²⁾ à volonté

(commande prise avant 21h pour l’ensemble des convives d’une même table)
Nombre de places limité - Réservation conseillée

Mercredi, c’est la Belgique ici !⁽¹⁾ NOUVEAU

Le soir, moules-frites et boissons⁽²⁾ à volonté

(commande prise avant 21h pour l’ensemble des convives d’une même table)
Nombre de places limité - Réservation conseillée

Jeudi, Fred le magicien à partir de 19 h 30

(d’octobre à avril, selon programmation)

(1) Hors veilles de jours fériés, vacances scolaires de Toussaint et Noël. A partir de 18h30.
(2) Bières (blonde, blanche, brune, ambrée) ou sodas au choix (hors Coca Zéro et Ice Tea).
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
Sachez apprécier et consommer avec modération.

Service Bar non-stop
de 11h30 à 1h00

Une petite douceur ?

Demandez notre carte des desserts !

Retrouvez votre restaurant sur www.les3brasseursmontpellier.fr

SAS 3 Brasseurs International - A capital variable - RCS LILLE B 434 036 042 - Conception et création : Normadeis.fr - Photos non contractuelles. © GROUPE DROUIN MAÎTRE IMPRIMEUR 04 73 26 44 50