

DESSERTS

BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS	
GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café, thé au choix et ses mini douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini douceurs.	
DESSERTS	
FROMAGE BLANC	5,40€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.</i>	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	6,50€
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,90€
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.</i>	
FLAMMEKUECHETTE POMME	6,50€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®	
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.</i>	
FLAMMEKUECHETTE PÊCHE	6,50€
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella®	
Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

MENUS & FORMULES

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR

Consultez nos ardoises

10€90

FORMULE MIDI

1 PLAT + 1 BOISSON

Plat du jour ou flam Napolitaine ou salade Pasta

Bière 25 cl au choix ou soft ou eau 50 cl

13€90

LE LUNDI ET MERCREDI SOIR - PENSEZ À RÉSERVER

FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ

Prix par personne, pour l'ensemble des convives d'une même table, nombre de places limité, réservation conseillée. Deux bière 50cl comprises (bière au choix) ou deux soft au choix (bouteille). À partir de 18h30, prise de commande jusqu'à 21h00. Valable sur toutes les flammekueches salées de la carte entre 9,50€ et 13,90€. Hors veilles de jours fériés et jours fériés

24€90

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl, diablo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl, (3) 50% de remise sur un menu enfant pour 1 repas adulte consommé, hors jours fériés, hors vacances scolaire. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Prix service compris. 3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 321 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : **nomadr**. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT	6,50€
Servi avec de la crème anglaise.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.</i>	
MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT	6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
BOWL FRAÎCHEUR	7,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, grosselles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.</i>	
PAVLOVA	7,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.</i>	



GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES (servies tièdes)

SUCRE OU CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE	
OU GLACE VANILLE	5,90€
<i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	
SAUCE EN SUPPLÉMENT	0,90€
Au choix : sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé.	
GAUFRE FAÇON PAVLOVA	7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, grosselles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.</i>	



COUPES GLACÉES

GLACE OU SORBET	1 boule 2,90€ 2 boules 5,50€ 3 boules 7,90€
Glacé : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé	
Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	6,90€
DAME BLANCHE	6,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	
ÉTÉ GLACÉ	8,90€
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, grosselles, myrtilles, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	
BIG'FITEROLE	9,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.	
<i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	

DÉGUSTATION* OFFERTE

TOUS LES 1^{ER} JEUDIS DU MOIS EN REJOIGNANT LE CERCLE 3 BRASSEURS

Flash ce QR code pour rejoindre le Cercle 3 Brasseurs!

*voir conditions en restaurant.

L'AGAZETTE

3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.48

ÉDITION MONTPELLIER

BIENVENUE À CEUX QUI PRÉFÈRERONT TOUJOURS L'IPA* À L'IA !

NOS BIÈRES

ORIGINE

3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

BLONDE

BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%

25 cl 4,10€ 33 cl 5,10€ 50 cl 6,90€

SESSION

FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%

25 cl 4,90€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

IPA

AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%

25 cl 4,90€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

DISPONIBLES SELON LES SAISONS VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

AMBRÉE

AMBER ALE | IBU 28 | ALC 6,2%

25 cl 4,30€ 33 cl 5,30€ 50 cl 7,20€

BLANCHE

WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%

25 cl 4,30€ 33 cl 5,30€ 50 cl 7,20€

RED SOUR

BERLINER WEISSE | IBU 9 | ALC 4,7%

25 cl 4,90€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

NOS BIÈRES

EXPLORATION

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE

PALE ALE | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,90€

SOUS-BOIS

SOUR | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,90€

ODYSSÉE

IPA | ALC 0,4%

canette 33 cl 6,90€

Brassée et conditionnée à Lochristi, Belgique.

Brassée et conditionnée chez 3 Brasseurs Strasbourg, France.

NOS BIÈRES

CRÉATION

3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA CRÉATIVITÉ DE VOTRE BRASSEUR OU BRASSEUSE.

BIÈRE DU MOIS

UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS

25 cl 4,90€ 33 cl 5,90€ 50 cl 7,90€

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

Avec notre cave à bières, emportez chez vous vos bières préférées (ou offrez-les) !

LA BOUTEILLE à partir de 5€40*

LA CANETTE à partir de 6€90*

*voir tarifs et conditions en restaurant.

AIMER RÉGALER NOS CLIENTS ... ET L'ENVIRONNEMENT.

Cuisiner avec amour tout en respectant la planète, c'est possible !

En choisissant des ingrédients de saison, nous préparons des plats délicieux qui soutiennent une agriculture durable. En utilisant de manière créative les mêmes produits, nous luttons contre le gaspillage.

Nos chefs diversifient les protéines pour un meilleur équilibre alimentaire et un impact environnemental réduit, en privilégiant les œufs, viandes blanches, poissons et alternatives végétales.

Chaque bouchée devient un geste pour la Terre : moins d'impact, plus de saveurs. Cuisiner responsable, c'est un acte simple et savoureux pour la planète.

BRASSER AVEC PASSION, CRÉER AVEC RAISON.

Brasser avec passion c'est allier le savoir-faire traditionnel du brassage et la créativité de nos brasseuses et brasseurs pour offrir des bières uniques.

Chaque recette est pensée pour garantir un goût authentique et une expérience inoubliable.

L'art de brasser, c'est l'équilibre parfait entre maîtrise technique et une créativité faite de tradition et d'innovation.

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont origine France garantie.	Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation le Porc Français.	Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.	Tous nos steaks hachés, tartares et carpaccios bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.	Nos filets de poulet et magrets de canard bénéficient de l'appellation Volaille Française.	Toutes nos bases de flammekueches et pains à burger sont élaborées à partir de farine de drêche.

Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.

Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.

(À l'exception des union rings)

WWW.3BRASSEURS.COM | SUIVEZ-NOUS ! f@in

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	2 à 3 pers.	4,50€
CRACKERS DU BRASSEUR Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 pers.	4,90€
CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 à 3 pers.	6,90€
BOWL ACRAS DE MORUE Acras de morue, mayonnaise épicée. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	3 pers.	7,90€
SAUCISSON SEC 150g Saucisson sec entier pur porc. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	2 à 3 pers.	7,90€
PAIN AILLÉ Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 pers.	7,90€
RONDELLES DE FRICADELLES Sauce picailili. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	2 pers.	7,90€
ONION RINGS Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce barbecue. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 à 3 pers.	8,90€

SALADES CROQUE & PINSA



PASTA Fusilli, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, crème de poivron, feta AOP, mortadelle IGP, roquette, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), persil, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.</i>	13,90€
CHEVRE CHAUD Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, poitrine fine, pickles de maïs, tomates cerises rôties, oignons frits. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.</i>	14,90€
CROQUE BISTRO Pain bruschetta, sauce béchamel, jambon blanc, emmental râpé, œuf au plat, garniture au choix. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	16,90€
PINSA MÉDITERRANÉENNE Pinsa, sauce arrabiata, chiffonnade de Lomo, tomate cerise, huile d'olive basilic, mozzarella, ricotta et roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	16,90€
CAESAR Mélange de salade assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	végé* 16,90€ poulet 16,90€
BOWL POULET Aiguillettes de poulet panées, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	végé* 16,90€ poulet 16,90€
BOWL SAUMON Tartare de saumon, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	17,90€
ITALIENNE Mélange de salade assaisonné à la vinaigrette balsamique, burrata, jambon Serrano, copeaux de parmesan, tomates cerise, pickles de carottes de cou-leurs, sel de Guérande, toast de bruschetta, huile basilic. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	17,90€



BURGERS

SAINTE-CATHERINE Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150g, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	végé* 16,90€ simple 16,90€ double 21,90€
POIVRON QUI COULE Bun brioché, steak haché frais façon bouchère 150g, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	végé* 16,90€ simple 16,90€ double 21,90€
COUNTRY Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	végé* 18,90€ simple 18,90€ double 23,90€

POUTINES & GRATINS

POUTINE 3 BRASSEURS Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	17,90€
CH'TI CHORIZO Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	17,90€
GRATIN OCÉAN Coquillettes, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	15,90€

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes, pommes de terre vapeur, salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, pommes de terre grenaille. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron.

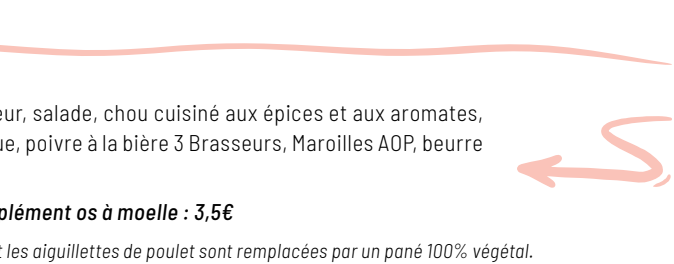
Pot de sauce supplémentaire : 1€ - Accompagnement supplémentaire : 3€ - Supplément os à moelle : 3,5€

** En version végété, le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée et les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.*

FRITURES DE JOELS Sauce tartare, citron. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 pers.	9,90€
APÉRO FLAM COULOMMIERS Crème de poivron, chorizo, coulommiers. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.</i>	4 pers.	10,90€
GRIGNOTTES DE POULET Manchons de poulet marinés barbecue, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 pers.	10,90€
PANIER APÉRITIF Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre, acras de morue. Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	2 à 3 pers.	12,90€
SARDINES DE GALICE À l'huile d'olive (sans queue ni tête). <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	2 à 3 pers.	14,90€
PLANCHE CHARCUTERIE Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	2 à 3 pers.	16,90€
PLANCHE MIXTE Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles de maïs, tomates cerises rôties, salade, beurre AOP, crackers du brasseur. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odysée.</i>	3 à 4 pers.	19,90€



CÔT CÔT Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	végé* 16,90€ poulet 16,90€
CH'TI CHORIZO Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	17,90€



CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS

ASSIETTE GOURMANDE

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	9,90€
FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	17,90€
CHOUROUTE 3 BRASSEURS Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	18,90€
CARBONADE FLAMANDE Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	18,90€
RIBS SAUCE BARBECUE (environ 500g) <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	19,90€
JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	23,90€
ASSIETTE GOURMANDE Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, os à moelle & toasts. <i>S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.</i>	22,90€

FLAMMEKUECHES

CLASSIQUE Lardons, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	9,50€
GRATINÉE Lardons, emmental râpé, oignons. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.</i>	9,90€
NAPOLETAINE Oignons, tomates, mozzarella, huile basilic. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blanche.</i>	10,90€
SPÉCIALE 3 BRASSEURS Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	11,90€
IRLANDAISE Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	12,50€
CHEVRE MIEL Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.</i>	12,90€
VEGGIE Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	12,90€
4 FROMAGES Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	13,50€
CH'TI Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	13,50€
COULOMMIERS SERRANO Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	13,90€
SAUMON Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	13,90€
GÉNÉREUSE Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	13,90€
BASQUAISE Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles de maïs. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	13,90€
SUPPLÉMENT ŒUF	1,50€

WELSHS

3 BRASSEURS Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	17,90€
MAROILLES Tranche de pain rustique, jambon, Maroilles et cheddar Galloway IGP fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde.</i>	18,90€
SUPPLÉMENT SAUCISSE FUMÉE ET POITRINE FUMÉE	3,50€

VIANDES & POISSONS



STEAK HACHÉ À CHEVAL ... végété* 14,90€ simple 14,90€ double 19,90€ Steak haché frais façon bouchère 150g, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.</i>	14,90€
SAUCISSE PURÉE Saucisse de porc Aveyronnaises, purée de pommes de terre, ail, persil, jus au thym. <i>S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.</i>	17,90€
CARPACCIO DE BŒUF Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	18,90€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g) <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	18,90€
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A Sauce moutarde à l'ancienne. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	18,90€
BAVETTE (environ 180g) Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	19,90€
MAGRET DE CANARD «DU SUD OUEST» (environ 200g) Sauce au choix. <i>S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.</i>	27,90€
MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) <i>S'accorde parfaitement avec l'IPA.</i>	17,90€
FISH & CHIPS DE CABILLAUD Servi avec frites et sauce tartare. <i>S'accorde parfaitement avec la Session.</i>	17,90€
TARTARE DE SAUMON Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette. <i>S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.</i>	19,90€
SEICHE À LA PLANCHA <i>S'accorde parfaitement avec la Blanche.</i>	



VIN			
COTEAU DU LANGUEDOC	verre 12 cl	4,90€	pichet 25 cl 5,90€ pichet 46 cl 9,50€
Domaine Coste Moynier, AOP.			
COTEAU DU LANGUEDOC ROUGE	50 cl	14,90€	btl. 75 cl 19,90€
Cuvée tradition, domaine Coste Moynier, AOP			
VIN DU SALAGOU ROUGE	Cuvée Syrah, domaine Coste Moynier, AOP	5 btl. 75 cl	22,40€
COTEAU DU LANGUEDOC ROUGE	Cuvée sélection, domaine Coste Moynier, AOP	btl. 75 cl	24,90€
CHATEAU DE CAZENEUVE ROUGE	Cuvée Cynarah, Pic Saint Loup, AOP	btl. 75 cl	32,50€
VIN DE PAYS D'OC BLANC	IGP, domaine Coste Moynier	btl. 75 cl	19,90€
ALSACE RIESLING BLANC	Dopf & Irion, AOP	15 cl	5,20€ btl. 75 cl 22,90€
VIN DE PAYS D'OC L'INÉDIT AB BLANC		15 cl	5,90€ btl. 75 cl 25,50€
COTEAU DU LANGUEDOC ROSÉ	domaine Coste Moynier, AOP	btl. 75 cl	18,90€
CÔTES DE THAU ROSÉ	Grisplendide, IGP	btl. 75 cl	20,90€
PROSECCO DOC BLANC EXTRA DRY	Antica Vigna	la coupe 10cl	5,90€
CHAMPAGNE THÉOPHILE ROEDERER		la coupe 10cl	8,20€ btl. 75 cl 46,00€
LOUIS ROEDERER COLLECTION		btl. 75 cl	62,00€
RUINART BLANC DE BLANC		btl. 75 cl	102,00€

SANS ALCOOL

VITTEL SIROP citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, pac, orgeat	25 cl	3,50€
DIABOLO (sirop & limonade)	25 cl	3,50€
JUS DE FRUITS GRANINI	25 cl	3,90€
Tomate (pur jus), pomme (à base de jus concentré), orange, abricot ou ananas (nectar).		
Coca-Cola	33 cl	4,20€
Fuze	25 cl	4,20€
OASIS TROPICAL, ORANGINA	25 cl	4,20€
SCHWEPPEs AGRUMES, SCHWEPPEs TONIC	25 cl	4,20€
VITTEL	25 cl	2,90€
S. PELLEGRINO	50 cl	3,90€
PERRIER	33 cl	4,20€
SUPPLÉMENT SIROP		1,00€

DIGESTIF & SPIRITUEUX

GET MENTHE ET CITRONS, GET 27, BAILEYS	4 cl	5,90€
FLEUR DE BIÈRE	4 cl	5,90€
CALVADOS, COGNAC	4 cl	5,90€
RHUM BUMBU ORIGINAL Rhum du Panama	4 cl	8,90€
RHUM LA HECHICERA Rhum craft colombien	4 cl	8,90€
WHISKY CHIVAS 12 ANS Whisky blended écossais	4 cl	8,90€
WHISKY ABERLOUR CASG ANNAMH Whisky single malt écossais	4 cl	8,90€
WHISKY FUGI SINGLE BLENDED Whisky Japonais	4 cl	11,90€
GIN MONKEY 47 TONIC	4 cl	12,50€

BOISSON CHAUDE

CAFÉ, DÉCAFEINÉ	2,10€
CAFÉ OU DÉCAFEINÉ, NOISETTE	2,30€
DOUBLE CAFÉ, DOUBLE DÉCAFEINÉ	3,60€
THÉ, INFUSION	3,90€
BOISSON CHOCOLATÉE	3,90€
CAFÉ OU DÉCAFEINÉ CREME	3,90€
CAPPUCCINO	4,00€
CAFÉ OU DÉCAFEINÉ OU CHOCOLAT, VIENNOIS	4,50€
IRISH COFFEE Whisky ou fleur de bière au choix	7,90€

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINO FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomad. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES	2 à 3 pers.	4,50€
Sauce au choix. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.		
CRACKERS DU BRASSEUR	2 pers.	4,90€
Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue. Sauce au choix. S'accorde parfaitement avec l'IPA.		
CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES	2 à 3 pers.	6,90€
Sauce au choix. S'accorde parfaitement avec l'IPA.		
BOWL ACRAS DE MORUE	3 pers.	7,90€
Acras de morue, mayonnaise épicée. S'accorde parfaitement avec la Session.		
SAUCISSON SEC 150g	2 à 3 pers.	7,90€
Saucisson sec entier pur porc. S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.		
PAIN AILLÉ	2 pers.	7,90€
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella. S'accorde parfaitement avec l'IPA.		
RONDELLES DE FRICADELLES	2 pers.	7,90€
Sauce picalilli. S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.		
ONION RINGS	2 à 3 pers.	8,90€
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce barbecue. S'accorde parfaitement avec l'IPA.		



FRITURES DE JOELS	2 pers.	9,90€
Sauce tartare, citron. S'accorde parfaitement avec l'IPA.		
APÉRO FLAM COULOMMIERS	4 pers.	10,90€
Crème de poivron, chorizo, coulommiers. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.		
GRIGNOTTES DE POULET	2 pers.	10,90€
Manchons de poulet marinés barbecue, persil. S'accorde parfaitement avec l'IPA.		
PANIER APÉRITIF	2 à 3 pers.	12,90€
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre, acras de morue. Sauce au choix. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.		
SARDINES DE GALICE	2 à 3 pers.	14,90€
À l'huile d'olive (sans queue ni tête). S'accorde parfaitement avec l'IPA.		
PLANCHE CHARCUTERIE	2 à 3 pers.	16,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP, crackers du brasseur. S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.		
PLANCHE MIXTE	3 à 4 pers.	19,90€
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles de maïs, tomates cerises rôties, salade, beurre AOP, crackers du brasseur. S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.		

DESSERTS



GOURMANDS

GOURMAND 3 BRASSEURS	7,90€
Café, thé au choix et ses mini douceurs.	
BISTOUILLE GOURMANDE	8,90€
Café + 2 cl de digestif au choix et ses mini douceurs.	

DESSERTS

FROMAGE BLANC	5,40€
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.	
CRÈME BRÛLÉE	
À LA VANILLE BOURBON	6,50€
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.	
CH'TIRAMISU SPÉCULOOS	6,50€
S'accorde parfaitement avec la Blonde.	
MÉGA ÎLE FLOTTANTE	6,90€
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Ruta.	
FLAMMEKUECHETTE POMME	6,50€
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella® Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. S'accorde parfaitement avec la Session ou Tonka Road.	
FLAMMEKUECHETTE PÊCHE	6,50€
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, glace vanille ou sauce chocolat ou Nutella® Flambée devant vous au Calvados : supplément 2€. S'accorde parfaitement avec la Session.	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	6,50€
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.	
MI-CUIT CHOCOLAT	6,50€
Servi avec de la crème anglaise. S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.	
MOUSSE GOURMANDE	
AU CHOCOLAT	6,90€
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat. S'accorde parfaitement avec la Session.	
BOWL FRAÎCHEUR	7,90€
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe. S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.	
PAVLOVA	7,90€
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.	

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES

SUCRE OU CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE OU GLACE VANILLE	5,90€
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.	
SAUCE EN SUPPLÉMENT	0,90€
Au choix : sauce chocolat ou Nutella® ou caramel beurre salé.	
GAUFRE FAÇON PAVLOVA	7,90€
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe. S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.	



COUPES GLACÉES

GLACE OU SORBET	
1 boule	2,90€
2 boules	5,50€
3 boules	7,90€
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé Sorbet : citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile.	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	6,90€
DAME BLANCHE	6,90€
Sauce chocolat ou Nutella®.	
ÉTÉ GLACÉ	8,90€
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, groseilles, myrtilles, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées. S'accorde parfaitement avec la Session.	
BIG'FITEROLE	9,90€
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée. S'accorde parfaitement avec la Session.	



LA GAZETTE 3 BRASSEURS BIÈRES

ÉDITION MONTPELLIER

PRINTEMPS / ÉTÉ 2025
NUM.48

BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE DEPUIS 1988

QU'EST-CE QU'ON BOIT ?

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

Avec notre cave à bières, emportez chez vous vos bières préférées (ou offrez-les) !

LA BOUTEILLE à partir de 5€40*
LA CANETTE à partir de 6€90*

*voir tarifs et conditions en restaurant.

3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomad. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.



3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE
POUR DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

BLONDE 25 CL **4,10€** 33 CL **5,10€** 50 CL **6,90€**
BLONDE ALE | IBU 24 | ALC 5,2%
Iconique et désaltérante : aux subtiles notes de fleurs, herbes fraîches, ainsi qu'aux arômes de brioche et fruits jaunes développés par la levure 3 Brasseurs. "LA" Blonde de soif 3 Brasseurs depuis 1986.

SESSION 25 CL **4,90€** 33 CL **5,90€** 50 CL **7,90€**
FRENCH SESSION IPA | IBU 20 | ALC 3,8%
Légère et parfumée : le délicieux houblon français Elixir révèle des notes de mandarine, de fleurs et d'épines de pins des plus rafraîchissantes. Conçue en partenariat avec les houblonniers français de Hop France.

IPA 25 CL **4,90€** 33 CL **5,90€** 50 CL **7,90€**
AMERICAN INDIA PALE ALE | IBU 40 | ALC 6%
Intensément houblonnée : les variétés de houblon Simcoe et Talus, développées par Yakima Chief, libèrent des notes tropicales de pamplemousse rose, de fruit de la passion et de litchi, le tout sur une finale à l'amertume longue, rappelant les parfums des pins.

DISPONIBLES SELON LES SAISONS, VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

AMBRÉE 25 CL **4,30€** 33 CL **5,30€** 50 CL **7,20€**
AMBER ALE | IBU 26 | ALC 6,2%
Céréalière : fines notes de caramel, pain toasté, brioche et noisette.

BLANCHE 25 CL **4,30€** 33 CL **5,30€** 50 CL **7,20€**
WHEAT ALE | IBU 18 | ALC 4,7%
Rafraîchissante : tendresse du blé, notes de citron, banane et girofle.

RED SOUR 25 CL **4,90€** 33 CL **5,90€** 50 CL **7,90€**
BERLINER WEISSE FRAMBOISE | IBU 9 | ALC 4,9%
Une bière blanche naturellement acidulée à la framboise, révélant des notes de citron et de froment.

ENVIE DE PARTAGER LA BIÈRE ? OFFRE VALABLE SUR LES BIÈRES PRESSION DES GAMMES ORIGINE ET CRÉATION

PALETTE DE DÉGUSTATION 4 verres 12 cl dans le style de votre choix	8,90€
PITCHER 1,5 litre dans le style de votre choix	19,90€
TRITON dans le style de votre choix, à servir soi-même à table	3 litres 38,00€ 5 litres 52,00€
MÈTRE DE BIÈRE 10 verres 25 cl dans le style de votre choix	41,00€
1 FLAMMEKUECHE CLASSIQUE OU GRATINÉE OFFERTE AVEC VOTRE MÈTRE DE BIÈRE	

3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE
POUR APPRÉCIER LA CRÉATIVITÉ DE VOTRE BRASSEUR OU BRASSEUSE.

BIÈRE DU MOIS 25 CL **4,60€** 33 CL **5,50€** 50 CL **7,30€**
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
Chaque mois, notre brasseur vous propose une nouvelle création nationale ; une bière éphémère qui rythme votre expérience gustative tout au long de l'année.

HAPPY HOUR

DU LUNDI AU VENDREDI DE 16H30 À 18H30

LA PINTe

5€*

* Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant.

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À
TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE CANETTE 33 CL **6,90€**
PALE ALE | ALC 0,4%
Quelle douce exploration Mystique que de retrouver dans cette blonde sans alcool la subtilité du malt d'orge et des houblons aux légers parfums de fleurs et d'agrumes.
Bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique

SOUS-BOIS CANETTE 33 CL **6,90€**
SOUR FRAMBOISE | ALC 0,4%
Cette sour à la framboise sans alcool, d'une robe rouge rubis, vous invite à une exploration gustative mémorable avec son arôme profond de framboise et ses notes subtiles de Sous-bois.
Bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique

ODYSSÉE CANETTE 33 CL **6,90€**
IPA | ALC 0,4%
L'exploration du sans alcool devient audacieuse quand elle s'entrelace de notes citronnées et de fruits tropicaux qui nous emportent dans une Odyssée des plus mémorables.
Bières brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique

CHAQUE 1^{ER} JEUDI DU MOIS,
1 BIÈRE DU MOIS 25 CL OFFERTE
POUR LES MEMBRES DU PROGRAMME
DE FIDÉLITÉ**

** 1 bière 25 cl par personne dans la limite de 2 personnes majeures. Non remplaçable par une autre boisson.

COCKTAIL À LA BIÈRE

MOJITO 3 BRASSEURS 25 cl **7,90€**
Bière Blonde, rhum Havana Club 3 ans 2 cl, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche.

STAR BEER'TINI 25 cl **6,90€**
Bière Blonde, sirop à la vanille, coulis de passion, jus de citron vert.

PANACHÉ Bière Blonde, limonade 25 cl **4,10€** 33 cl **5,10€** 50 cl **6,90€**

MONACO Bière Blonde, sirop de grenadine, limonade 25 cl **4,10€** 33 cl **5,10€** 50 cl **6,90€**

PICON® BIÈRE Bière Blonde, Picon®, sirop de citron acide 25 cl **4,70€** 33 cl **5,70€** 50 cl **7,20€**

COCKTAIL

MOJITO 18 cl **8,90€**
Rhum Havana Club 3 ans 4 cl, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche.

MY MOJITO 18 cl **9,90€**
Rhum ambré Havana Club Especial 4 cl, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche, coulis de fruit aux choix (fraise, fruit de la passion).

APEROL SPRITZ 16 cl **8,90€**
Aperol® 4 cl, prosecco 8 cl, Perrier.

PIÑA COLADA 13 cl **8,90€**
Rhum Saint James royal ambré 4 cl, nectar d'ananas, coulis de coco.

MOSCOW MULE 18 cl **8,90€**
Vodka Poliakov 4 cl, jus de citron vert, ginger beer.

TIKI PASSION 20 cl **8,90€**
Rhum ambré Havana Club Especial 4 cl, jus d'orange, purée de passion, citron.

GENTLE BREEZE 17 cl **8,90€**
Gin 4 cl, crème de cassis, jus de pomme, Tonic.

AMERICANO 3B 8 cl **8,90€**
Martini rouge, Martini blanc, campari.

MOCKTAIL (COCKTAILS SANS ALCOOL)

TAPIS ROUGE 2.0 19 cl **6,90€**
Nectar de fraise, coulis de fruits de la passion, jus de citron vert, Perrier.

VIRGIN MOJITO 14 cl **6,90€**
Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche.

MY VIRGIN MOJITO 14 cl **6,90€**
Coulis de fruits au choix (fraise, fruits de la passion), jus de citron vert, Perrier, menthe fraîche.

VIRGIN PIÑA COLADA 15 cl **6,90€**
Nectar d'ananas, coulis de coco, sirop de rhum.

APÉRITIF

RICARD 2 cl **3,50€**

MARTINI BLANC OU ROUGE, PORTO 4 cl **3,90€**

KIR VIN BLANC Crèmes de fruits Marie Brizard cassis, mûre ou pêche 12 cl **3,90€**

IRISH WHISKEY JAMESON 4 cl **5,90€**

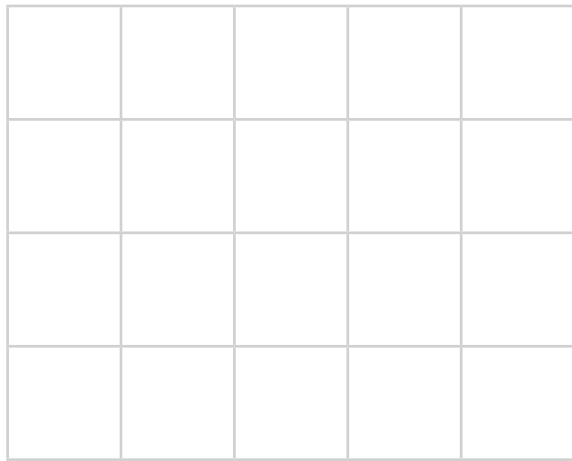
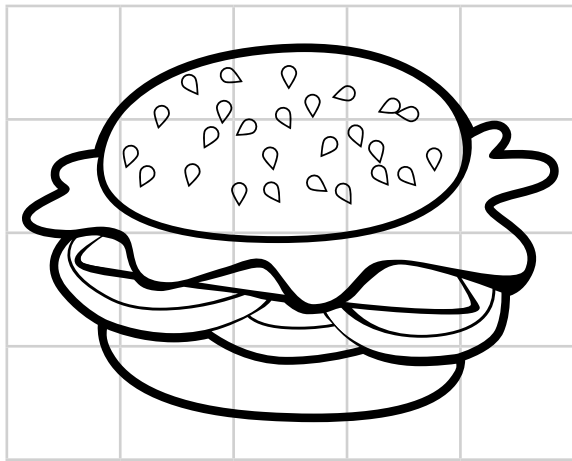
JACK DANIEL'S 4 cl **6,90€**

RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL 4 cl **5,90€**

KIR CHAMPAGNE 10 cl **8,20€**

SUPPLÉMENT SODA 2,00€

JEU N°7
 RECOPIE LE
 BURGER.



Montpellier

TU VEUX T'AMUSER
 AVEC LES PTIT'S FRUITS ?
 ALORS SUIS LE FLASHCODE
 OU WWW.OASISFRUITSPARTY.COM
 ET C'EST PARTI MON KIWI !

ORANGINA SCHWEPPES FRANCE SAS RCS Nanterre B 404 907 941 - CAPITAL SOCIAL 446 036 924€ - Visuels non contractuels.

SOLUTIONS !

Jeu n°1 : A3-B1-C2
 Jeu n°2 : « f » « lame » « oeuf » « q » « sssshht » (flammekueche).
 Jeu n°3 : La paille, la marque sur la sauce, le sourcil droit, le fromage et le sésame sur le burger, la frite de droite et le coussin de droite.

HERBE

Jeu n°5

COCCINELLE

SEAU

NID

Jeu n°6

1	2	4	3
3	4	2	1
4	1	3	2
2	3	1	4

Grille 1

3	1	4	2
4	2	3	1
1	3	2	4
2	4	1	3

Grille 2

3	4	2	1
1	2	4	3
4	3	1	2
2	1	3	4

Grille 3

À TOI
 DE BLAGUER !

Qu'est ce qui a deux bosses
 et qu'on trouve au pôle nord ?
 Un chamaneau qui s'est perdu !
 C'est un garçon qui dit à un autre :
 - Tu as déjà vu une tomate chanter ?
 - Non mais j'ai déjà vu une carotte rapper !

Deux œufs discutent :
 pourquoi t'es vert et tout poilu ?
 Parce que j'suis un kiwi imbécile !

Un voleur s'introduit dans une maison.
 Il prend la télévision, des bijoux, de l'argent ...
 Lorsqu'il s'apprête à partir,
 une voix enfantine lui demande :
 - Monsieur, vous ne pourriez pas prendre
 mon bulletin scolaire aussi ?

Quel est le sport le plus fruité ?
 Tu tombes dans les pommes.
 C'est la boxe, car quand tu te prends une pêche dans la poire

Qu'est-ce qui fait NIOC NIOC NIOC ?
 Un canard qui nage à l'envers.

Je ne fais aucun bruit, pourtant,
 je réveille tout le monde. Qui suis-je ?
 Le soleil

Quel est le pain préféré du magicien ?
 La baguette

C'est une maîtresse qui sort une carte du monde,
 elle demande à un élève, Pierre,
 de venir pointer l'Amérique sur la carte.
 Ensuite, elle dit :
 - Maintenant que tout le monde sait
 Où se trouve l'Amérique, pouvez vous me dire
 qui l'a découverte ?
 Tous les élèves répondent alors :
 - C'est Pierre !

On ne dit pas « Un parrain »
 mais « Chacun son tour ».

On ne dit pas « J'ai un perroquet »
 mais « Mon papa est d'accord ».

3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4, rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770 - Conception et création : @nomadr. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

MENU | JEUX | SOURIRES

3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 | NUM.20

ÉDITION MONTPELLIER

©
 Menu
 ENFANT

Pour les moins de 10 ans

PLATS

- Aiguillettes
- ou Flammekuechette jambon, emmental
- ou Cheese burger
- ou Fish & Chips
- ou Knack
- ou Steak haché (garniture au choix)

DESSERTS

- Bruxelloise au sucre ou Nutella®
- ou Compote pomme
- ou 2 boules de glace
- ou petit fromage blanc

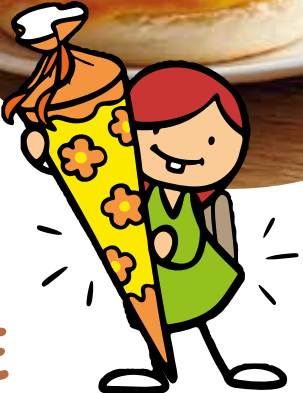
BOISSONS

Boisson au choix⁽²⁾

+ 1 SURPRISE OFFERTE



50% DE REMISE
 TOUS LES
 MERCREDI MIDI⁽¹⁾



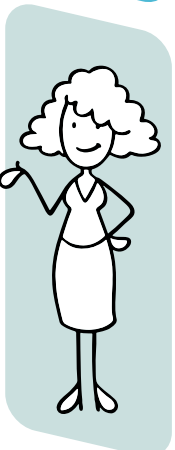
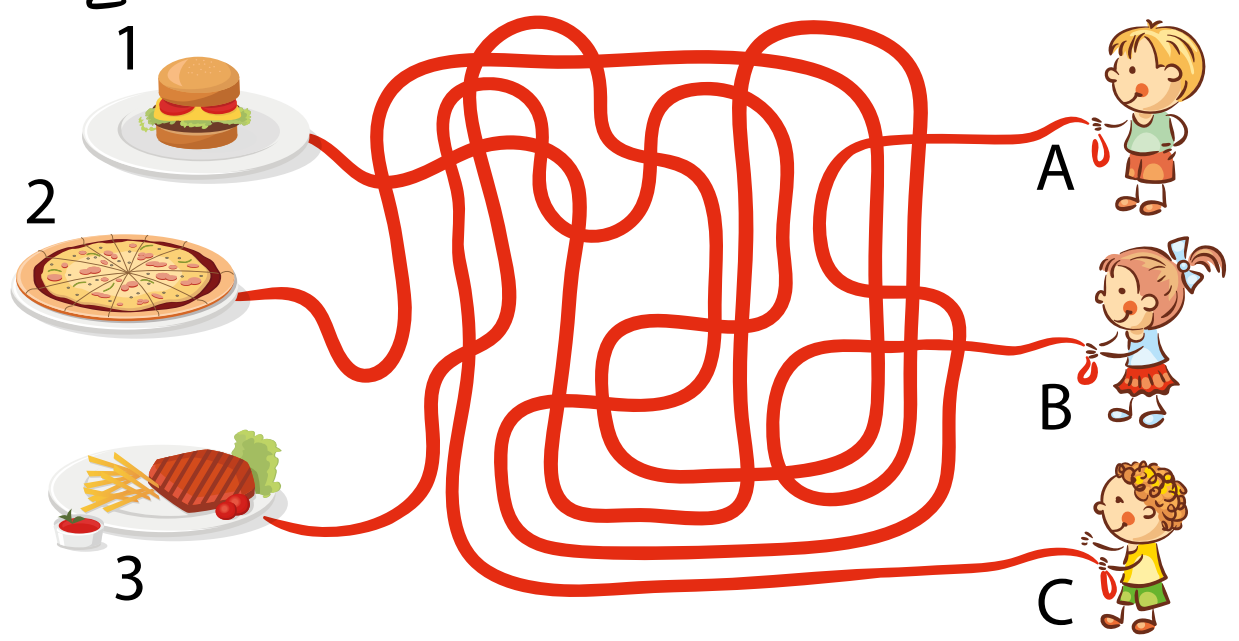
Notre steak haché bénéficie de l'appellation
 Viande Bovine Française.

(1) 50% de réduction sur un menu enfant pour 1 repas adulte consommé, hors jour fériés et vacances scolaires.
 (2) Diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl, Coca Cola, Coca Cola Zéro.



SUIS CE CHEMIN...
...et amuse-toi à faire
les jeux en passant !

JEU N°1
QUI MANGE QUOI ?
RELIE CHAQUE PERSONNAGE
À CE QU'IL MANGE.



Et colorie
les dessins
sur le
passage



JEU N°3
RETROUVE LES 7 ERREURS
ENTRE LES 2 IMAGES.

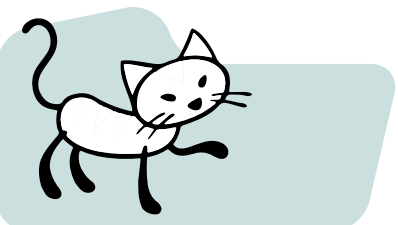
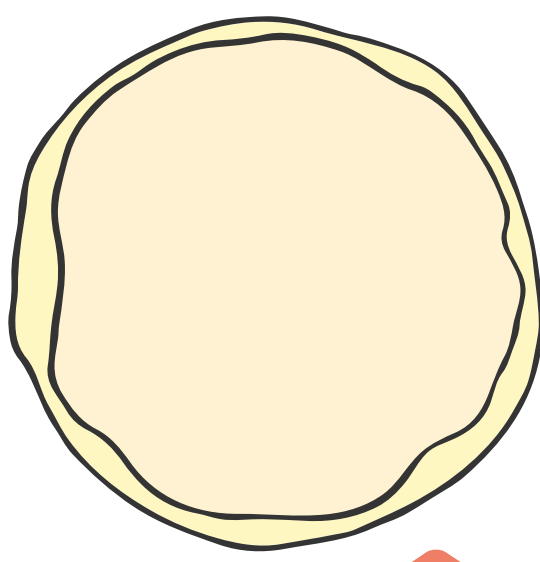


IMAGE 1



IMAGE 2

JEU N°2
DANS CE RÉBUS
SE CACHE UN DES PLATS
DU RESTAURANT.



JEU N°4
DESSINE LES INGRÉDIENTS
DE LA FLAMMEKUECHE IDÉALE.



Grille 1

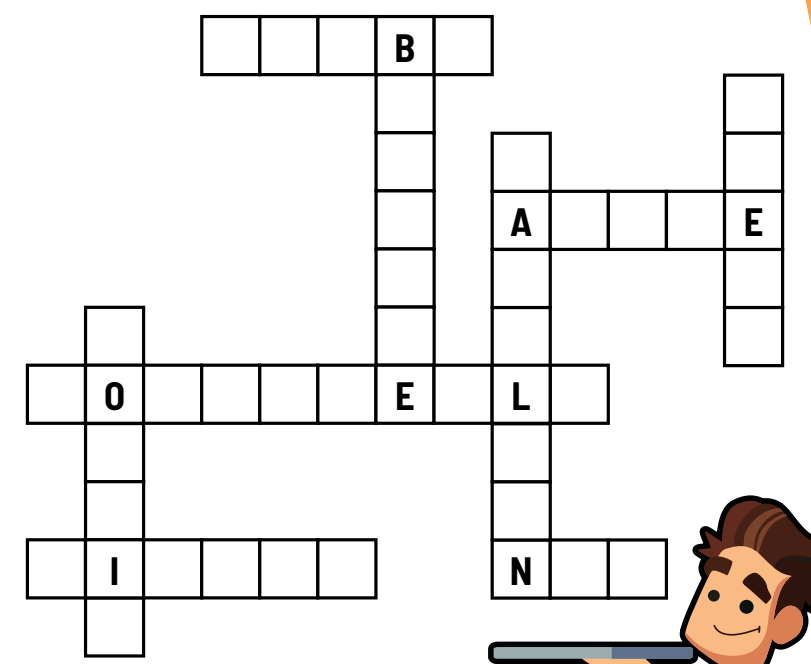
1			
		2	
	3		4

Grille 2

		4	
	2		
1			
			3

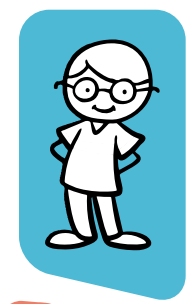
Grille 3

	4		
			3
		1	
2			

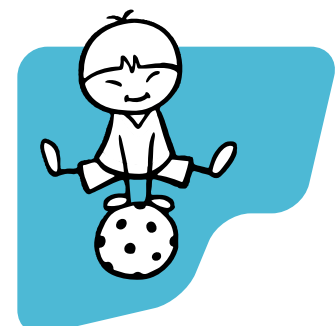
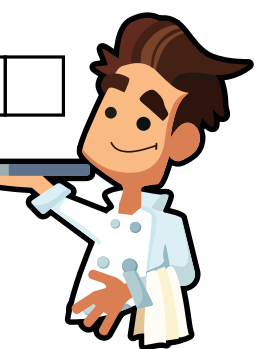


- 1 - Soleil
- 2 - Oiseau
- 3 - Nid
- 4 - Branche
- 5 - Arbre
- 6 - Papillon
- 7 - Coccinelle
- 8 - Fleur
- 9 - Herbe

Tu as fini
le circuit de jeux.
BRAVO !



JEU N°6
METS-TOI
EN APPÉTIT
AVEC UN
PEU DE
RÉFLEXION



JEU N°5
RETROUVE LES 10 MOTS CACHÉS
DANS CETTE GRILLE.

T	Z	U	O	G	A	U	F	R	E	W	X
I	W	A	I	D	F	G	E	H	P	Y	B
M	A	N	G	E	R	T	P	K	R	O	R
H	P	W	N	A	B	O	F	J	E	P	A
N	A	O	O	K	V	M	X	O	S	L	S
E	Z	M	N	G	F	A	Z	J	T	A	S
N	S	A	B	V	F	T	K	F	A	M	E
F	R	M	P	U	F	E	B	G	U	R	U
A	Y	T	L	Z	R	G	M	Q	R	W	R
N	P	C	I	C	F	G	L	Q	A	I	W
T	M	W	B	X	F	G	E	O	N	N	P
W	G	L	A	C	E	P	Q	R	T	S	A
N	W	Q	A	C	H	O	C	O	L	A	T

- Oignon
- Restaurant
- Manger
- Hamburger
- Gaufre
- Chocolat
- Enfant
- Tomate
- Brasseur
- Glace

