

LA GAZETTE



BIÈRES, CARTE, MENUS ET FORMULES

Le Comptoir des Brasseurs SAS
Odysseum - 1 place de France
34000 Montpellier
Tél. 04 67 20 14 48 - Fax 04 67 20 21 55
comptoir.brassers@gmail.com
www.les3brasseursmontpellier.fr



AVRIL 2018 | PRINTEMPS - ÉTÉ | NUM. 34

Faites mousser votre fidélité

Demandez votre carte
du Cercle des 3 Brasseurs et activez-la
sur www.les3brasseurs.com
pour qu'elle devienne valide

Les Tapas du Chti pour l'apéro!

Ch'est des Tapachs
comme d'in l'chud
mais ch'est de ch'nord

Avec eu'l bière
à volonté*



3€90 prix par tapas

- Le cornet de frites "fraîches"
Cuites en deux fois, comme dans le Nord !
- L'authentique Bretzel
Fabrication artisanale de « Chez Fels » Montpellier
- Le Bretzel 3 Brasseurs **NOUVEAU**
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 Criss Cuts
Gaufrettes de pommes de terre croustillantes,
sauce ibérique
- Les Flamchips **NOUVELLE RECETTE**
Délicieux pétales de pâte à flammekueche frits et salés,
à l'huile d'olive et aux herbes de provence,
sauce moutarde à l'ancienne
- La Flamiche au Maroilles
Tarte au Maroilles
- Les bâtonnets au Gouda
Chauds et croustillants,
sauce aux poivrons légèrement épicée
- L'assortiment de Faluches gratinées
au cheddar, à l'ail et au basilic

Tous les mercredis et jeudis soir
**FORMULE TAPAS DU CHTI
ET BOISSONS À VOLONTÉ***

Réservation
conseillée

Nombre de places limité

23€90
prix par personne

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 18h30.

* Bières ou sodas au choix
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération

Les assortiments

- 2 tapas au choix + 1 cornet de frites fraîches _____ 7,10 €
- 3 tapas au choix + 1 cornet de frites fraîches _____ 10,20 €
- 4 tapas au choix + 1 cornet de frites fraîches _____ 13,20 €
- 5 tapas au choix + 1 cornet de frites fraîches _____ 15,80 €
- 6 tapas au choix + 2 cornets de frites fraîches _____ 18,30 €
- 7 tapas au choix + 2 cornets de frites fraîches _____ 20,50 €
- 8 tapas au choix + 2 cornets de frites fraîches _____ 22,40 €

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...



Autour des caractéristiques
historiques des Indian Pale Ales
(houblonnage fort, arômes
puissants, fermentation
haute), l'IPA de Montpellier est
rafraîchissante avec de belles
notes d'agrumes. 40 IBU.

Houblons



À DÉGUSTER AVEC :
welsh, filet mignon,
...

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 !!!***

**Le détail des bières à emporter est présenté
en dernière page de cette Gazette*.**

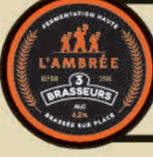
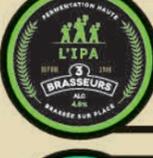
* jusqu'à 1 bière 25 cl au choix pour 1 bipack ou 1 B.O.B.
jusqu'à 1 bière 33 cl au choix pour 1 tripack
jusqu'à 1 bière 50 cl au choix pour 1 coffret 6 bouteilles
ou 1 tonnelet de 5 litres

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

ET TOUJOURS D'AUTRES BIÈRES À DÉCOUVRIR ! RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR.

NOS BIÈRES SONT DISPONIBLES À EMPORTER

NOS BIÈRES* FABRIQUÉES SUR PLACE

	3,10€ / 25cl 3,70€ / 33cl 5,20€ / 50cl	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
	3,40€ / 25cl 4,10€ / 33cl 5,50€ / 50cl	Une bière blanche naturellement trouble, légèrement acidulée, avec de jolies notes d'agrumes et une légère amertume.	Houblons
	3,40€ / 25cl 4,10€ / 33cl 5,50€ / 50cl	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
	3,40€ / 25cl 4,10€ / 33cl 5,50€ / 50cl	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
	3,50€ / 25cl 4,30€ / 33cl 5,80€ / 50cl	Autour des caractéristiques historiques des Indian Pale Ales (houblonnage fort, arômes puissants, fermentation haute), l'IPA de Montpellier est rafraîchissante avec de belles notes d'agrumes. 40 IBU.	Houblons
	3,50€ / 25cl 4,30€ / 33cl 5,80€ / 50cl	La saveur du miel de châtaignier adoucit l'amertume de cette nouvelle spécialité Montpelliéraine.	Houblons
	3,50€ / 25cl 4,30€ / 33cl 5,80€ / 50cl	Il était une fois... la bière du moment Chaque mois, nos brasseurs vous content une nouvelle histoire, celle d'une création éphémère, qui vous emmène à la découverte de recettes originales.	Houblons

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

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.

LES BIÈRES EN BOUTEILLES*

	33 cl	75 cl
La Triple des 3 Brasseurs (7,9% Vol.alc)	4,70 €	8,90 €
Bière blonde dorée refermentée en bouteille, elle garde une mousse onctueuse et intense tout au long de sa dégustation. Amertume longue et fine qui provient de son houblonnage complexe, dont un dernier en garde, qui lui procure des arômes de houblons très agréables au nez.		
La Belle Province (7% Vol.alc)	4,70 €	8,90 €
Bière ambrée refermentée en bouteille, à base de sirop d'érable qui lui confère une légère touche de caramel grillé. Amertume fine en bouche et houblonnée à cru. L'utilisation du sirop d'érable et son nom sont un clin d'œil à nos Restaurants-Micro Brasseries de Montréal.		
La Beer Oak Barrel (5,8% Vol.alc)		12,90 €
Bière Trente 4 au miel de châtaignier mise à vieillir plusieurs mois en fût de chêne. Barriques mises à disposition par Château Puech-Haut.		

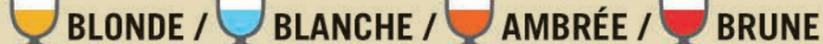
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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...	
 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 saumon fumé et ses toasts	8,80 €
 L'assiette Ibérique de C. Palmeri NOUVEAU	9,90 €
Le meilleur de l'Espagne avec une sélection de charcuterie d'appellation Ibérique de Jabugo : chorizo, sobrasada, salchichon et morcilla	

Quel plat avec ma bière ?

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

 **BLONDE / BLANCHE / AMBRÉE / BRUNE**

LES APÉRITIFS ET COCKTAILS À LA BIÈRE*

A base de bière et de sirop : 3,80 € - 25 cl

Le Panaché Bière blonde, limonade	La "Blanche-Ananas" Bière blanche, sirop d'ananas
Le Tango Bière blonde, sirop de grenadine	La "Blonde-Pêche" Bière blonde, sirop de pêche
Le Monaco Bière blonde, sirop de grenadine, limonade	La "Blonde-Cerise" Bière blonde, sirop de cerise

Les cocktails à la bière : 5,00 € - 25 cl

Le Picon®-bière Bière blonde, Picon, sirop de citron	Le Boucanier Bière ambrée, rhum brun, sirop de sucre de canne
Le Nord Express Bière blonde, crème de cassis, jus de citron	Le Habanna Bière blanche, rhum blanc, sirop de banane
Le Mojito 3B Bière blonde, rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe	Le Chasseur Bière Trente 4, Jägermeister

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 €
Suze, 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 whisky	
Jack Daniel's, 4 cl	7,10 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1,90 €
Thé, infusion	2,70 €
Cappuccino	3,20 €
Boisson chocolatée, grand café ou grand décaféiné	3,20 €
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, palet au chocolat au lait et fruits de la passion, une boule de glace ou sorbet au choix, deux mini cannelés 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) NOUVEAU	

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 €
Piperment Get 27, 4 cl	5,50 €
Calvados, cognac, 4 cl	5,50 €
Jägermeister, 4 cl	5,50 €

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 37,5 cl	Bouteille 50 cl	Bouteille 75 cl
*Rouges			
Domaine de la Coste Moynier	9,90 €	11,90 €	14,40 €
Coteaux du Languedoc AOP			
Domaine de la Coste Moynier			
Cuve sélectionnée			19,40 €
Coteaux du Languedoc AOP			
L'Inattendu Domaine Souyris			23,10 €
Coteaux du Languedoc AOP			
L'Arjolle - Brut de cuve NOUVEAU			24,20 €
Côtes de Thongue IGP VIN BIO ET SANS SULFITE			
Cazes « John Wine »			25,30 €
Côtes du Roussillon AOP VIN BIO ET SANS SULFITE			
Bergerie de l'Hortus Pic Saint-Loup AOP			27,30 €
La chouette du chai - Rien ne m'effraie			28,60 €
Pic Saint-Loup AOP NOUVEAU			
Château Puech Haut Prestige	19,90 €	29,90 €	
Coteaux du Languedoc AOP			
Le Loup du Pic			18,90 €
Coteaux du Languedoc AOP. Peut être servi frais.			

*Rosés 37,5 cl 50 cl 75 cl

Domaine de la Coste Moynier	11,90 €	14,40 €
Coteaux du Languedoc AOP		
Domaine Le Pive		15,80 €
Vin de Pays des Sables du Golfe du Lion IGP VIN BIO		
Château Puech Haut Prestige	18,60 €	28,90 €
Coteaux du Languedoc AOP		

*Blancs 37,5 cl 50 cl 75 cl

Domaine Charles Guitard - Cuvée Clausade	14,90 €
Vin de Pays d'Oc IGP NOUVEAU	
Riesling Wolfberger	10,90 € 16,90 €
Vin d'Alsace AOP	
L'Inédit	18,20 €
Vin de Pays d'Oc Moelleux VIN BIO	
le verre, 12,5 cl	3,90 €
La Farelle - Chardonnay	15,30 € 21,50 €
Vin de Pays d'Oc IGP	
Domaine de la Coste Moynier - Viognier	22,30 €
Vin de Pays d'Oc IGP	

LES CHAMPAGNES*

Nicolas Feuillate	45,00 €
à la coupe, 10 cl	7,20 €
Louis Roederer	59,00 €
R. de Ruinart	69,00 €
Ruinart Blanc de blanc	89,00 €

Service Bar non-stop de 11h30 à 1h00⁽¹⁾

(1) sauf samedi et veilles de jours fériés jusqu'à 2h00

*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 SALADES

 La salade de chèvre chaud sur toasts	10,20 €
Mélange de salades, tomates, lardons, tranches de fromage de chèvre sur toasts et sauce vinaigrette.	
 La salade Caesar NOUVEAU	11,20 €
Mélange de salades, émincé de poulet, 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	13,20 €
Mélange de salades, foies et gésiers de volaille confits, tomates, champignons frais, croûtons, œuf poché, ciboulette et sauce vinaigrette.	
 La salade du Ch'ti	14,20 €
Mélange de salades, tomates, oignons frits, Pot'jevleesh, jambon cru, Flamiche au Maroilles, pommes de terre grenaille et sauce vinaigrette.	
 La salade campagnarde	14,30 €
Mélange de salades, pommes de terre grenaille, poitrine fumée, saucisse fumée, œuf poché, bleu d'Auvergne, oignons frits, croûtons et vinaigrette.	
 La salade des Ecosais	14,60 €
Mélange de salades, tranches de saumon fumé, crevettes roses décortiquées, œuf dur, tomates, aneth, citron et sauce vinaigrette.	

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

LES HAMBOURGEOIS

Tous nos Hambourgeois sont élaborés avec du pain artisanal préparé par notre boulanger.

+3€

Votre burger double steak



Le 3B (Big Big Burger)

Le Ste Catherine EXISTE EN VÉGÉTARIEN*** 15,50 €

Steak haché façon bouchère cuit selon votre goût, sauce barbecue, rondelles de tomate, oignons émincés, cornichons, cheddar, salade et frites fraîches.

Le Chèvre EXISTE EN VÉGÉTARIEN*** 16,10 €

Steak haché façon bouchère cuit selon votre goût, chèvre, oignons confits, rondelles de tomate, sauce chèvre, herbes de provence, salade et frites fraîches.

Le Ch'timi EXISTE EN VÉGÉTARIEN*** 16,30 €

Steak haché façon bouchère cuit selon votre goût, sauce au Maroilles, rondelles de tomate, oignons émincés, cornichons, Maroilles, salade et frites fraîches.

Le Country 16,50 €

Galettes de pomme de terre, steak haché façon bouchère cuit selon votre goût, échine de porc, oignons émincés, cheddar, œuf au plat, salade et frites fraîches.

Le Welshbourgeois NOUVEAU 16,70 €

Steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, sauce moutarde à l'ancienne, rondelles de tomate, oignons confits, cheddar fondu dans la bière brune des 3 Brasseurs.

Le Montagnard 16,90 €

Steak haché frais façon bouchère cuit selon votre goût, reblochon, oignons confits, lardons, rondelles de tomate, sauce reblochon, salade et frites fraîches.

Le 3B (Big Big Burger) 19,90 €

3 Galettes de pomme de terre, 2 steaks hachés façon bouchère cuit selon votre goût, échine de porc, oignons émincés, cheddar, œuf au plat, salade et frites fraîches.

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 9,20 €
- La Napolitaine** Oignons, mozarella, tomates, basilic, huile d'olive 9,40 €
- La Végétarienne** PLAT VÉGÉTARIEN Oignons, poivrons, tomates, champignons frais, cœurs d'artichaut, huile d'olive, basilic, fromage râpé 9,90 €
- La Munster** Oignons, tomates, saucisse fumée, munster, cumin, fromage râpé 10,30 €
- La Spéciale Saumon** Oignons, saumon fumé, mozarella, tomates, basilic, huile d'olive 10,40 €
- La Paysanne** Oignons, champignons frais, fromage de chèvre, jambon cru, tomates, huile d'olive et basilic 11,50 €
- La Chèvre Miel** Oignons, fromage de chèvre, jambon blanc, cheddar, tomates, champignons frais, miel 11,60 €
- La Poulet Caesar** Émincé de poulet, oignons, parmesan, tomates, fromage râpé, sauce Caesar* NOUVEAU 11,70 €
*Sauce Caesar : jaune d'œuf, moutarde, huile d'olive, parmesan, crème d'anchois, graines de sésame, sauce worcestershire.
- La Baraque à frites** Oignons, tomates, viande hachée cheddar, douces épices, fromage râpé, sauce poivre et des frites fraîches par-dessus. 12,10 €

Les formules Flammekueches à volonté

Flammekueches et boissons* à volonté (prix par personne)

23,90 €

Tous les **lundis** et **mardis** soirs ! pour l'ensemble des convives d'une même table.

Prise de commande jusqu'à 21h.

Hors veilles de jours fériés. **Réservation conseillée.**

* Bières ou sodas au choix

LES VIANDES**

- Un os à moelle pour accompagner votre pièce de viande** 2,90 €
- Le suprême de poulet sauce normande** 11,10 €
- Le steak à cheval 150 g** 12,10 €
Steak de bœuf haché façon bouchère, oignons confits 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 steak tartare de Charolais au couteau (environ 180 g) NOUVEAU** 17,40 €
Steak de Charolais coupé au couteau, chorizo et ses condiments. A préparer vous-même !
- Le ribs de porc Sauce barbecue** 18,90 €
- La queue de filet de bœuf (environ 250 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 porcelet confite Duroc de Batallé, travers de porc, 2 sauces au choix

Garnitures au choix : Frites "fraîches" cuites en deux fois (comme dans le Nord), pommes vapeur, riz aux petits légumes, chou cuisiné au Riesling, haricots verts, salade verte.

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

**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 INCONTOURNABLES

- Les noix de joue de porc confites** 13,90 €
Servies avec sauce au poivre.
- La terrine du Nord ou « Pot'jevleesh »** 15,10 €
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 fraîches et salade verte.
- La véritable Andouillette de Troyes AAAAA* dressée main** 15,50 €
Sauce moutarde à l'ancienne
* Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique
- Les carbonnades Flamandes des 3 Brasseurs** 15,80 €
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 fraîches.
- Le jarret de porc XXL** 19,50 €
Cuisson lente à basse température pour vous être servi mœlleux.
- L'assiette gourmande des 3 Brasseurs NOUVELLE COMPOSITION** 20,10 €
Un assortiment de nos spécialités : Pot'jevleesh, carbonnades des 3 Brasseurs, mini welsh, os à moelle, garni de salade verte et frites fraîches.



L'assiette gourmande des 3 Brasseurs

LES PLATS BRASSERIE

- 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 fraîches et sauce Picalilli.
- La Ficelle Picarde NOUVEAU** 12,20 €
Crêpe au jambon et aux champignons, sauce béchamel. Servie avec salade verte.
- Le casse-croque chèvre PLAT VÉGÉTARIEN** 12,60 €
Le croque-monsieur au chèvre ! Garni de salade verte et frites fraîches.
- Le casse-croque des 3 Brasseurs** 13,00 €
Le croque-monsieur façon Chti au Maroilles! Garni de salade verte et frites fraîches.
- Le casse-croque madame** 13,50 €
Le croque-monsieur façon Chti avec un œuf sur le plat ! Garni de salade verte et frites fraîches.
- Le fish and chips et sa sauce tartare** 13,30 €
- Le filet mignon gratiné au Maroilles NOUVEAU** 14,70 €
Filet mignon de porc, Maroilles, rondelles de pomme de terre, jambon cru, sauce Maroilles. Servi avec salade verte.
- Le dos de cabillaud** Sauce beurre blanc aux agumes. 14,90 €
- Le rôti de veau NOUVEAU** 16,40 €
Paleron cuit en basse température accompagné d'une sauce béarnaise parfumée au vin rouge (servie à part). Fondant et délicieux !

LES WELSHS

- Le welsh 3 Brasseurs** 15,20 €
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 fraîches.
- Le welsh du boucher EXISTE EN VÉGÉTARIEN***** 16,20 €
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 fraîches.
- Le welsh gourmand** 17,20 €
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 fraîches.

LES CHOUCROUTES

NOS KNACKS ONT ÉTÉ ÉLUS KNACK D'OR

- La choucroute Alsacienne NOUVELLE COMPOSITION** 15,80 €
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack d'or, échine de porc, poitrine fumée, pommes de terre vapeur.
- La choucroute de la mer** 18,60 €
Chou cuisiné au Riesling, saumon mi-cuit mi-fumé, lieu noir fumé façon haddock, cabillaud, sauce beurre blanc aux agrumes, pommes de terre vapeur.
- La choucroute Royale NOUVELLE COMPOSITION** 19,80 €
Chou cuisiné au Riesling, saucisse fumée, saucisse knack d'or, échine de porc, poitrine fumée, saucisson à l'ail, jarret braisé, pommes de terre vapeur.

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

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 saumon fumé
ou Petite assiette de jambon cru Serrano

Plat du jour **ou** Flammekueche au choix
ou Salade de chèvre chaud **NOUVEAU**
ou Suprême de poulet sauce Normande **NOUVEAU**

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)

La suggestion du chef 15€90

UNE SPÉCIALITÉ SIGNALÉE
SUR LES ARDOISES DU RESTAURANT

Le menu choucroute 18€40

LA CHOUCROUTE ALSACIENNE
+ 50 CL DE BIÈRE* AU CHOIX

Le spécial Brasseur 19€80

Flammekuechette spéciale Brasseurs **ou** Os à moelle
ou Petite salade de chèvre chaud et lardons
ou Petite assiette de saumon fumé
ou Petite assiette de jambon cru Serrano

Flammekueche au choix

ou Noix de joue de porc confites, sauce au poivre
ou Suprême de poulet sauce normande

Gaufre au choix **ou** Crème brûlée à l'anis
ou Flammekuechette 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)

Le Cinéma express 15€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

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

(1) Valable pour toutes les séances - 3D avec supplément.

**La formule Flammekueche
et boissons* 23€90
à volonté (1) prix par personne**

Tous les **lundis** et **mardis** soir
pour l'ensemble des convives d'une même table
(Nombre de places limité) - **Réservation conseillée**

**La formule Tapas du Chti
et boissons* 23€90
à volonté (1) prix par personne**

Bretzel de « Chez Fels », Bretzel 3 Brasseurs **NOUVEAU**
friture de Jols, rondelles de Fricadelles,
tartine au Maroilles, Flamchips **NOUVELLE RECETTE**, Criss Cuts,
Flamiche au Maroilles, bâtonnets au Gouda,
assortiment de Faluches gratinées au cheddar,
à l'ail et au basilic

Tous les **mercredis** et **jeudis** 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.



Une petite douceur ? Demandez notre carte des desserts !

**Les bons plans des 3 Brasseurs :
des soirées très animées**

Lundi et Mardi, 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 et Jeudi, c'est tapas du Chti⁽¹⁾

Le soir, Tapas du Chti et boissons⁽²⁾ à volonté

Bretzels de « Chez Fels », Bretzel 3 Brasseurs **NOUVEAU**,
friture de Jols, rondelles de Fricadelles,
tartine au Maroilles, Flamchips **NOUVELLE RECETTE**, Criss Cuts,
Flamiche au Maroilles, bâtonnets au Gouda,
assortiment de Faluches gratinées au cheddar, à l'ail et au basilic

(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)

Samedi, c'est jusqu'à minuit et demi

Commandes au restaurant jusqu'à 0h30

(1) Hors veilles de jours fériés, vacances scolaires de Toussaint et Noël. A partir de 18h30.

(2) Bières ou sodas au choix. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Sachez apprécier et consommer avec modération.

**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€

Bouteille 75 cl "refermentée en bouteille"

La Belle Province 6,50€
Bière ambrée à base de sirop d'érable
houblonnée à cru

La Triple des 3 Brasseurs 6,50€

Bière houblonnée à cru

Bouteille 75 cl "vieillie en fût de chêne"

La B.O.B. (Beer Oak Barrel) 9,90€
Bière Trente 4 vieillie en fût de chêne

Tonnelet 5 litres

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

Pour vos mariages, repas de famille
et soirées entre amis, pensez à louer !

Location d'un appareil de tirage pression 24,00€

Caution appareil + fût : 600€

Fût 30 litres 20 litres
Blonde 69,00€ 51,00€
Ambrée, Blanche, Brune 75,00€ 55,00€
Évènementielle, Trente 4 80,00€ 59,00€

*+ 2€ pour Belle Province et Triple + 0,50€ pour Trente 4, évènementielle, IPA + 4€ pour B.O.B.

Toutes nos flammekueches sont aussi à emporter.

Pour 3 flammekueches achetées = 1 bouteille de 75 cl offerte (hors Belle Province, Triple ou B.O.B.)

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, Belle Province, Triple, Trente 4, IPA

ou B.O.B.* 27,80€

Réassort de la caisse

avec 6 bouteilles de 75 cl

Composition au choix : blonde, blanche, ambrée, brune,

évènementielle, Belle Province, Triple, Trente 4, IPA

ou B.O.B.* 22,10€

Bières 33 cl

refermentées en bouteilles

Belle Province, Triple

Tripack 33 cl 10,70€

3 bières au choix

Coffret 33 cl 21,90€

6 bières au choix + 1 verre 33 cl

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