



LES TROIS FILS

BAR A
MANGER

BIÈRES

Demandez également nos bières
bouteilles du moment

EN BOUTEILLES

● LA BRASSERIE TUILERIE / Metz :

IPA - 7°	33 CL • 7,00€
SUPER G - 5°	33 CL • 7,00€

● LA BRASSERIE HOPPY ROAD / Meurthe et Moselle :

HAZY RIDER - 6,5°	33 CL • 7,00€
1984 - 4,6°	33 CL • 7,00€

● LA BRASSERIE PAPYLLON / Moselle :

BEE HAPPY - 7°	33 CL • 7,00€
----------------	---------------

● LES BIÈRES SANS ALCOOL :

HEINEKEN 0°0	33 CL • 4,90€
CHOUFFE 0°0	33 CL • 4,90€
DESPERADOS 0°0	33 CL • 4,90€

● LES INTEMPORELLES :

DUVEL - 8,5°	33 CL • 6,90€
ORVAL - 6,2°	33 CL • 6,50€
CHIMAY BLEUE - 9°	33 CL • 6,80€
KWAK - 8,4°	33 CL • 6,50€
DESPERADOS - 5,9°	33 CL • 5,90€
LIEFMANS PÊCHE - 3,8°	25 CL • 5,50€
FARO - 4,5°	25 CL • 4,70€
MAREDSOUS BLONDE - 6°	33 CL • 6,50€
MAREDSOUS BRUNE - 8°	33 CL • 6,80€



Buvez cinq fruits et légumes par jour

CIDRE : 27,5 CL • 4,90€



À LA PRESSION

Le fils aîné a un faible
pour le houblon...

DEMANDEZ
NOS BIÈRES
DU MOMENT

LAGUNITAS IPA

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Une explosion de saveurs, avec
un final doux et amer. - 6,2°

GALLIA WEST IPA

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Bière fraîche aux arômes
fruités. Un final rond,
légèrement amer. - 6°

GALLIA DU MOMENT

TARIF SELON BRASSIN
DU MOMENT

AFFLIGEM BLONDE

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Une Pale lager aux arômes de
citron et de houblon. - 6,7°

FISCHER DORELÉI

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Bière veloutée au nez épicé,
caramélisé et fruité avec
une légère amertume. - 6,3°

MORT SUBITE KRIEK

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Bière belge délicieuse de type
Lambic Fruit aromatisée à
la cerise griotte. - 4,5°

BIÈRE BLANCHE

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Consultez notre ardoise
pour découvrir le brassin
du moment !

CHOUFFE

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Bière belge non filtrée,
fruitée et épicée,
légèrement amère. - 8°

CHERRY CHOUFFE

25 CL • 4,30€ 50 CL • 7,80€

Bière belge fruitée et
gourmande. La légende
raconte que lors de la
préparation de la Mc Chouffe,
des cerises seraient
accidentellement tombées
dans le brassin. - 8°

HEINEKEN

25 CL • 3,20€ 50 CL • 6,30€

Bière blonde mythique avec une
belle amertume. - 5°

RENDEZ-VOUS TOUS LES JOURS POUR L'APÉRO' :



**À l'happy hour, la pinte (50 cl) passe au
prix du demi (25 cl) et on vous propose
une sélection de softs à prix réduits.**

Vous prendrez bien une planche apéro' ?



VINS

Demandez nos vins du moment...
ET TOUS NOS VINS AU VERRE SE
DÉCLINENT ÉGALEMENT EN 1/4 ET 1/2 !

BLANCS

- **L'ALSACE :**
BLACK PAPILLON
WOLFBERGER 12 CL • 5,50€
Sec, frais, fruité 75 CL • 31,50€
- **LA BOURGOGNE :**
LES CHARMES
MÂCON LUGNY AOP, CAVE DE LUGNY
Rond, élégant, fruits blancs 75 CL • 27,00€
- **LE LANGUEDOC :**
ALBRIÈRES 'CHARDONNAY'
PAYS D'OC IGP 12 CL • 4,70€
Rond, fruité, frais 75 CL • 25,00€
- **LE BORDELAIS :**
MOUTON CADET
SAUVIGNON BLANC AOC
Des notes de pamplemousse
et de pêche blanche 12 CL • 5,00€
75 CL • 28,50€
- **LA LOIRE :**
CHANT DES VIGNES
POUILLY FUMÉ AOP, JOSEPH MELLOTT
Intense, expressif, notes d'agrumes
et de fruits exotiques 75 CL • 34,00€

ROSÉS

- **LA LORRAINE :**
VIN GRIS
CÔTES DE TOUL AOP,
DOMAINE LEIÉVRE 12 CL • 4,50€
Frais, gourmand, groseille 75 CL • 25,00€
- **LA PROVENCE :**
'SYMPHONIE'
MAISON SAINTE MARGUERITE
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP
Frais, élégant, fruité 12 CL • 6,20€
75 CL • 34,50€
- **LE BORDELAIS :**
MOUTON CADET
BORDEAUX ROSÉ AOP
Frais, intense, aux arômes de
fruits rouges et d'agrumes 12 CL • 5,00€
75 CL • 28,50€

RUGES

- **L'ALSACE :**
PINOT NOIR AOP
WOLFBERGER 12 CL • 6,00€
Frais, soyeux 75 CL • 33,50€
- **LA BOURGOGNE :**
IGP HAUTES COTES DE NUITS
DOMAINE ALEXANDRE GAUVIN
Souple, équilibré, 12 CL • 7,00€
avec une belle structure 75 CL • 40,00€
- **LE RHÔNE :**
LES MAGÉRANS
CÔTES DU RHÔNE AOP 12 CL • 4,70€
Rond, fruité 75 CL • 25,00€
BARBELAS
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP
Complexe, élégant, épicé 75 CL • 39,50€
BRUNE ET BLONDE
CÔTE RÔTIE AOP
Rond, vanillé, épicé, fin, racé 75 CL • 61,00€
- **LE LANGUEDOC :**
LES DÉESSES MUTES
'EXCEPTION'
PIC SAINT LOUP AOP 12 CL • 5,60€
Fruité, aux tanins doux 75 CL • 31,50€
SOUS LES ROCS / BIO
FAUGÈRES AOP,
CHÂTEAU DES ESTANILLES 12 CL • 6,10€
Puissant, complexe, minéral 75 CL • 35,00€
- **LE BORDELAIS :**
ESPRIT DE CLOCHER
POMEROL AOP 12 CL • 7,90€
Plein, structuré, tannins mûrs 75 CL • 45,50€
MOUTON CADET 'HÉRITAGE'
BORDEAUX AOP
Puissant, élégant, sur les fruits
noirs et épices 12 CL • 5,70€
75 CL • 32,00€

CHAMP'

CHAMPAGNE AOPBLANC DE BLANC

"ÉPICURIEN" 12 CL • 11,50€ 75 CL • 60,00€

APÉRO'

MARTINI
CAMPARI
SUZE
RICARD
PORTO
LILLET

5 CL • 5,50€
5 CL • 5,50€
5 CL • 5,50€
2 CL • 2,80€
5 CL • 5,90€
5 CL • 6,50€

COCKTAILS

Demandez nos cocktails sans alcool

• LES COCKTAILS À BASE DE GIN :

BRAMBLE / Gin, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre de canne **9,20€**
LONDON MULE / Gin, citron vert, sucre de canne, ginger beer **9,20€**
GIN BASIL SMASH / Gin, jus de citron, basilic, sucre de canne **9,20€**

• LES COCKTAILS À BASE DE RHUM :

DIPLOMATICO PASION / Rhum Diplomatico, purée fruits de la passion, jus de citron vert, sucre de canne **9,90€**
MOJITO / Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, bitter **9,20€**
MAI TAI / Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus de citron, sucre de canne, sirop d'orgeat **9,20€**
TI PUNCH / Rhum ambré, citron vert, sucre de canne **8,50€**
CUBA LIBRE / Rhum ambré, citron vert, Coca **8,50€**

• LES COCKTAILS À BASE DE VODKA :

MOSCOW MULE / Vodka, citron vert, sucre de canne, ginger beer **9,20€**
CAIPIROSKA / Vodka, citron vert, sucre de canne **8,50€**
WHITE RUSSIAN / Vodka, liqueur de café, lait **8,50€**
PORN STAR MARTINI / Vodka, liqueur de vanille, liqueur de fruit de la passion, jus de citron, purée de passion **10,50€**

• LES AUTRES :

MONKEY MULE / Whisky, citron vert, sucre de canne, ginger beer **9,20€**
MARGARITA / Tequila, triple sec, jus de citron **9,00€**
CAIPIRINHA / Cachaça, citron vert, sucre de canne **8,50€**
APEROL / Aperol, Prosecco, eau gazeuse **8,50€**

LES CRÉATIONS DES 3 FILS

POUPYK / Gin, liqueur de pastèque, sucre de canne, jus de citron et Perrier **9,20€**
BONHEUR / Gin, fraise, jus de citron, curaçao bleu, jus d'ananas et cranberry **9,20€**
MONCHITO / Amaretto, rhum, sirop de coco, jus d'ananas, jus de cranberry **9,20€**
LAPHRODITE / Liqueur de framboise, Tequila, Purée de Framboise, sirop de vanille, sucre de canne et jus de citron **9,20€**
ST PATRICK / Whisky, jus de pomme, miel, Prosecco **9,20€**

TON BONHEUR EST AILLEURS ? DEMANDE LES AUTRES CRÉATIONS DE NOS BARMANS



ALCOOLS

Tous nos spiritueux
sont servis en 4 cl

WHISKYS

● L'ÉCOSSE :

BENRIACH	9,00€
DEANSTON 12 ans	9,80€
CLYNELISH	9,50€
TOMATIN	9,00€
CAOL ILA 12 ans	9,80€
BUNNAHABHAIN TOITOACH	9,50€
HIGHLAND PARK	9,00€
GLENGLOSSAUGH TORFA	9,80€
ASKAIG	9,50€

● LES ÉTATS-UNIS :

MAKER'S MARK	7,50€
WILD TURKEY	7,90€
KNOB KREEK	8,50€

● L'IRLANDE :

CONNEMARA PEATED	8,90€
JAMESON	6,50€
TYRCONNEL	7,50€
JAMESON BLACK BARREL	8,50€
REDBREAST 12 ans	9,50€

● LE PAYS DE GALLES :

PENDERYN MADEIRA	8,50€
------------------	-------

● LA SUÈDE :

MACKMYRA BRUKS	8,90€
----------------	-------

● L'INDE :

AMRUT FUSION	9,50€
--------------	-------

● LE JAPON :

NIKKA DAYS	7,50€
NIKKA COFFEE MALT	8,90€

● TAIWAN :

KAVALAN SHERRY OAK	17,90€
--------------------	--------

LA FRANCE :

GUILLON	8,90€
EDDU	8,50€

GYNS

● L'ANGLETERRE :

PLYMOUTH	8,00€
BOMBAY	7,40€

● LE JAPON :

ROKU	8,40€
NIKKA GIN	9,40€

● L'ÉCOSSE :

BOTANIST	9,00€
----------	-------

● L'IRLANDE :

GUNPOWDER IRISH GIN	8,50€
HENDRICKS	8,40€

● LA FRANCE :

CITADELLE	7,50€
G VINE	7,30€

RHUMS

PLANTATION	8,90€
DIPLOMATICO	8,00€
KRAKEN	8,00€
DON PAPA	8,00€
PACTO NAVIO	7,90€
CLEMENT	7,90€
RON BARCELO IMPERIAL	9,90€
ANGOSTURA	8,50€
COMPAGNIE DES INDES	9,80€
HSE	7,50€
PURA VIDA	11,90€



Là où tout a commencé
pour Les Trois Fils...



DIGESTIFS

4 CL

MIRABELLE / POIRE / FRAMBOISE	7,00€
GET 27	6,00€
LIMONCELLO	6,50€
GENEPI	7,00€
COGNAC	8,90€
ARMAGNAC	8,90€
AMARETTO	6,50€
BAILEYS	6,50€
CACHAÇA	6,50€

ET AUSSI

AVEC 4 CL D'ALCOOL

GIN TONIC	8,00€
JAMESON + SOFT	8,00€
HAVANA	6,50€
HAVANA + SOFT	8,00€
VODKA ABSOLUT	6,50€
VODKA+ SOFT	8,00€
VODKA + RED BULL	9,50€

Le deuxième fils maîtrise la distillation.



SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON PARFUM AU CHOIX 50 CL • 5,00€

SCHWEPPE'S Indian Tonic / Agrum'	25 CL • 3,60€	JUS DE FRUIT GRANINI	25 CL • 3,80€
SCHWEPPE'S SÉLECTION		Orange / Pomme / Ananas / Abricot /	
GINGER BEER	20 CL • 4,60€	Tomate / ACE / Fraîse / Pamplemousse	
ORANGINA	25 CL • 3,60€	PERRIER	33 CL • 3,60€
OASIS TROPICAL	25 CL • 3,60€	PERRIER + SIROP	33 CL • 3,90€
FANTA	25 CL • 3,60€	VITTEL	25 CL • 3,00€
COCA-COLA		VITTEL + SIROP	25 CL • 3,30€
Regular / Sans sucre / Cherry	33 CL • 3,60€	VITTEL	50 CL • 3,50€
FUZE TEA	25 CL • 3,60€		100 CL • 4,50€
LIMONADE PRESSION	25 CL • 3,00€	S. PELLEGRINO	50 CL • 3,70€
	50 CL • 4,80€		100 CL • 4,80€
LIMO' PRESSION + SIROP	25 CL • 3,30€		
	50 CL • 5,20€		
RED BULL	25 CL • 5,00€		

CAFÉ FRAPPÉ 4,50€

CHAUDS

Les Trois Fils ont sélectionné
le café éco-responsable
Lavazza 'Voix de la Terre'

EXPRESSO	2,00€	CAPPUCCINO	3,80€
DÉCAFEINÉ	2,00€	CHOCOLAT CHAUD	4,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,70€	avec une sucette au chocolat au lait	
RALLONGÉ	2,50€	VIENNOIS	4,20€
EXPRESSO CRÈME	2,20€	MACCHIATO	4,50€
DOUBLE EXPRESSO CRÈME	3,90€		

THÉ 3,00€

Demandez la sélection

**IRISH
COFFEE**

au whisky
irlandais
8,50€

GROG

au rhum
ambré
6,00€

**CAFÉ
LORRAIN**

à la mirabelle
8,50€



À déguster seul
ou à partager..

Le cadet de la famille
vous fait découvrir
ses plats préférés...

M
A
I
N
G
E
R
I
E

M
A
I
N
G
E
R
I
E

M
A
I
N
G
E
R
I
E

PLANCHES

LA PLANCHE CHARCUTERIE	12,50€
LA PLANCHE FROMAGE	14,90€
LA PLANCHE MIXTE	13,90€

ROSTIES*

*galettes de
pommes de terre

OU TOASTS ?

ÉTAPE 1 : CHOISISSEZ VOTRE BASE

Pain de campagne toasté OU rostities (galettes de pommes de terre)

ÉTAPE 2 : CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

- 1/ CHÈVRE MIEL ET NOIX
- 2/ HOUMOUS DE PATATE DOUCE ET TOMATES CERISES
- 3/ CHORIZO SUR UNE FONDUE DE POIVRON
- 4/ CRÈME AIL ET FINES HERBES, JAMBON SERRANO, TOMATES CERISE ET PISTOU MAISON
- 5/ CRÈME CIBOULETTE CITRONNÉE, CONCASSÉ DE COURGETTES, CERVELAS ET TOMME DE SAVOIE
- 6/ POULET GRILLÉ ET PARMESAN
- 7/ THON ET FROMAGE AUX FINES HERBES
- 8/ TAPENADE D'OLIVES ET JAMBON SERRANO
- 9/ LA FROMAGÈRE : une sélection de fromages selon arrivage
- 10/ CONCASSÉ DE COURGETTES ET MOZZARELLA

L'UNITÉ

5,30€

LES 3

15,50€

LES 6

29,00€



ENTRÉES

L'OS À MOELLE

accompagné de pain de campagne grillé (environ 15mn de cuisson) 8,00€

L'ŒUF COCOTTE

au saucisson campagnard grillé et au Comté 7,50€

L'ŒUF À LA COQUE DE NOTRE ENFANCE

et sa mouillette au beurre demi-sel 5,00€

LA TARTE FINE

à la tomate, au pesto, au jambon cru, et à la Mozzarella 6,50€

QUICHE LORRAINE MAISON

accompagnée de salade 6,50€

SALADES

LA SALADE DU MOMENT

LA PETITE • 9,90€

LA GRANDE • 14,90€

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD

LA PETITE • 9,90€

LA GRANDE • 14,90€

LA SALADE FAÇON CÉSAR

LA PETITE • 9,90€

LA GRANDE • 14,90€

LA SALADE VOSGIENNE

LA PETITE • 9,90€

LA GRANDE • 14,90€

LA SALADE VÉGÉTARIENNE

méli-mélo de légumes croquants

LA PETITE • 9,90€

LA GRANDE • 14,90€

LES MIDIS, DU MARDI AU VENDREDI :

(Hors jours fériés)

LE PLAT DU JOUR 13,50€

LE MENU DU JOUR 15,50€

Le plat du jour + une boisson au choix

Vittel 50 cl / S. Pellegrino 50 cl / Heineken 25 cl /
Coca-Cola 33 cl / verre de vin 12 cl blanc (Albrières),
rouge (CJVT) ou rosé (Mouton Cadet)

POUR LES P'TITS AMIS - de 12 ans

LES COQUILLETTES au jambon et Emmental

OU LE STEAK HACHÉ et ses frites fraîches

OU LE FISH AND CHIPS

+ **UN SIROP À L'EAU**

+ **UN MINI DESSERT AU CHOIX**

(Gâteau au chocolat, crème brûlée ou pana cotta)

10,00€



PLATS

Demandez nos suggestions
du moment

LES OMELETTES DES 3 FILS : (ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAICHES ET DE SALADE VERTE)

LA TRADITIONNELLE : au jambon blanc, à l'Emmental, et à la ciboulette **12,90€**

LA VÉGÉ' : à l'œuf, à la ciboulette, aux dés de tomates, et aux champignons **12,00€**

LES COQUILLETTES D'ANTAN

au Comté, à l'huile de truffe, jambon blanc
et dés de tomates

13,50€

LA POÊLÉE DE SPAETZLES

sautée au vin blanc, Comté et jambon Serrano

15,50€

LA TARTIFLETTE

pommes de terre, lardons, oignons,
crème et Roblochon

18,50€

LE BOUDIN NOIR

accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de légumes

17,90€

LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

accompagné de frites fraîches et salade verte

17,90€

LE MAGRET DE CANARD ENTIER, SAUCE AU POIVRE

accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de légumes

25,50€

LE DEMI-COQUELET

et ses frites fraîches

14,90€

LA HAMPE DE BŒUF

avec une sauce au choix et ses frites fraîches

21,90€

LE FISH AND CHIPS

pâte à la bière, accompagné de frites fraîches et d'une sauce tartare

17,90€

LE POISSON À L'ARDOISE (Poisson selon arrivage)

sauce crémée citronnée au basilic, accompagné d'une purée de patates douces

21,90€

LE BURGER DES TROIS FILS

selon l'humeur du chef, servi avec des frites fraîches

17,90€

LE DOUBLE BURGER DES TROIS FILS

avec double steak et doubles ingrédients !

25,90€

LE BURGER VÉGÉTARIEN

servi avec des frites fraîches, demandez la recette du moment !

17,90€



DESSERTS

CAFÉ OU THÉ
GOURMAND
7,90€

TARTE MAISON

6,00€

DESSERT DU MOMENT

VOIR ARDOISE

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE

7,00€

MOUSSE MAISON

Demandez le parfum du moment

7,00€

**GÂTEAU MI-CUIT AU CHOCOLAT
ET BEURRE SALÉ**

7,90€

CRUMBLE DU MOMENT

7,00€

Quelques minutes à patienter, le temps que les fruits cuisent







LES TROIS FILS

19-21 place Saint-Louis
57000 Metz

Tél. 03 87 36 92 04

 Facebook : lestroisfilsmetz

 Instagram : lestroisfilsmetz

www.les3fils.fr

BAR À MANGER



Tous nos tarifs s'entendent en euros TTC, service compris