

Pour accompagner

APÉRITIFS

RICARD, PONTARLIER - 2 cl.	4€
MARTINI Rosso ou Bianco - 6 cl.	4€
CAMPARI - 6 cl.	4€
SUZE - 6 cl.	4€
PORTO Blanc ou Rouge - 6 cl.	5€
BLANC CASSIS - 12 cl.	5€
MACVIN - 8 cl.	8€
WHISKY Jack Daniel's - 4 cl.	9€
NOUVEAU Arlett (français)- 4 cl.	9€

SOFTS

COCA - 33 cl.	3,80€
COCA ZÉRO - 33 cl.	3,80€
ORANGINA - 33 cl.	3,80€
PERRIER - 33 cl.	3,80€
TROPICO - 25 cl.	3,80€
FUZETEA - 25 cl.	3,80€
SCHWEPES - 25 cl.	3,80€
LIMONADE - 33 cl.	3,00€
DIABOLO - 33 cl.	3,20€
JUS D'ORANGE - 25 cl.	3,80€
JUS D'ANANAS - 25 cl.	3,80€
JUS DE POMME - 25 cl.	3,80€
JUS DE TOMATE - 25 cl.	3,80€

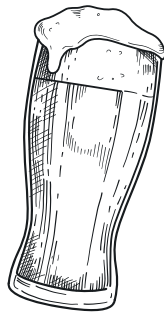
SYMPLES - 33 cl.	3,80€
Infusion glacée pétillante - 4 parfums	

SIROPS :	2,50€
grenadine, fraise, citron acide, menthe, cerise, violette, orgeat, kiwi	

CAROLA VERTE	50 cl. 3,50€
	100 cl. 5,00€

CAROLA BLEUE	50 cl. 3,50€
	100 cl. 5,00€

CAFÉ	
Allongé / Espresso / Ristretto	1,80€
DOUBLE CAFÉ	3,60€
DÉCA	2,00€
CAFÉ CRÈME	3,00€
THÉ - INFUSION	3,00€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50€
CAFÉ VIENNOIS	4,00€



BIÈRES 25 ET 50 CL

BIÈRE DU MOMENT	
25 cl. 4,50€	50 cl. 9,00€

FISCHER DORELËI - ambrée	
25 cl. 4,50€	50 cl. 9,00€

CINEY - blonde	
25 cl. 4,50€	50 cl. 8,50€

GALLIA - blonde (française)	
25 cl. 4,00€	50 cl. 8,00€



PICON BIÈRE	
25 cl. 4,75€	50 cl. 9,50€

AMER	
25 cl. 4,75€	50 cl. 9,50€

MONACO / PANACHÉ	
25 cl. 4,25€	50 cl. 8,50€

DIGESTIFS

COGNAC - 4 cl.	9,00€
ARMAGNAC - 4 cl.	9,00€
POIRE - 4 cl.	9,00€
MIRABELLE - 4 cl.	9,00€
FRAMBOISE - 4 cl.	9,00€

RHUM KRAKEN - 4 cl.	9,00€
BAYLEYS - 4 cl.	9,00€
WHISKY - 4 cl.	9,00€
AMARETTO - 4 cl.	9,00€
GET 27 - 4 cl.	9,00€
LIMONCELLO - 4 cl.	9,00€

COCKTAILS

SPRITZ APEROL	
Aperol, prosecco, limonade, orange	

HUGO SPRITZ	
Fleur de sureau, prosecco, limonade	

CHAMBORD SPRITZ	
Liqueur de framboise, prosecco, limonade	

LIMONCELLO SPRITZ	
Limoncello, prosecco, limonade	

MOJITO	
Rhum Havana, citron vert, menthe, cassonade, limonade, et sirop	

GIN TONIC	
Gin bombay, tonic	

TÉQUILA SUNRISE	
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	

MOSCOW MULE	
Vodka, ginger beer, citron vert	

AMÉRICANO	
Campari, Martini rouge et blanc	

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS	7,00€
Sans alcool	

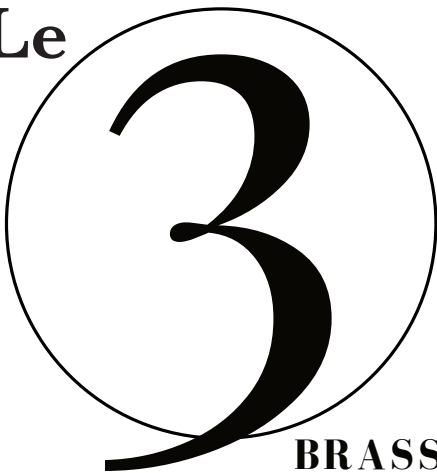
VIRGIN MOJITO	7,00€
Sirop de rhum, citron vert, menthe, cassonade, limonade, et sirop	
Sans alcool	



9€

Prix unique pour tous les cocktails

Le



BRASSERIE

Schraag imprimerie • Belfort



BISTROT LE TROIS

3 Place d'Armes | 90000 BELFORT | 03 84 28 06 01



INSTAGRAM
LETROISBELFORT



A partager

NOS FAMEUSES SARDINES

Boîte de petites sardines, pain grillé, beurre salé, condiments

PLANCHE MIXTE

Charcuterie, fromages de la Maison Poirel, condiments et salade verte

11,00€

14,00€

BURGER

Bun's, steak haché boucher, crème de Comté au Savagnin, oignons confits, salade, tomate, sauce fromagère et frites maison

Possibilité d'un steak haché végétarien

22,00€

FISH AND CHIPS

Fish, frites maison et sauce fromage blanc et fines herbes

19,00€

FILET DE BAR SAUCE VIERGE

Filet de bar, poireaux rôtis, poêlée de légumes et sauce vierge acidulée

24,00€

CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHES

Carré d'agneau, légumes de printemps, éclats de pistaches et jus d'ail noir

24,00€

CROQUE-MONSIEUR FAÇON TARTUFATA

Jambon, sauce béchamel, fromage fondu sur le toast, frites maison et salade verte

18,00€

Entrée

TOMATES BURRATA

Tomates anciennes, burrata et copeaux de parmesan de la Maison Poirel

11,00€

SALADE DU TROIS

Croustillants de poulet, œuf dur, croûtons, tomates cerises, salade romaine, parmesan, vinaigrette aux anchois, oignons rouges et frites

11,00€

19,00€

SALADE ITALIENNE

Jambon fumé italien, tomates cerises, mozzarella, tomates confites, olives, légumes de saison, salade verte et sauce vinaigre balsamique sésame

11,00€

19,00€

SALADE FRAICHEUR

Œuf poché, dés de feta, croûtons de pain, cerneaux de noix, pommes de terre grenaille, légumes de saison, salade verte et sauce vinaigre balsamique sésame

10,00€

17,00€

Plat

Plat des enfants

STEACK HACHÉ ou NUGGETS DE POULET ou FISH

Frites maison

10,00€

GLACE

Fromage

Fromages de la Maison Poirel

MORBIER

COMTÉ

TOMME DE CHÈVRE

au piment d'espelette

9€

Salade cerneaux de noix

Suggestions du jour et pièce du boucher

Consultez nos ardoises

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, de salade et d'une sauce au poivre ou béarnaise

DU SAMEDI AU DIMANCHE MIDI

MOULES MARINIÈRES ET FRITES MAISON

20,00€

Dessert

TARTE DU MOMENT

7,00€

CHEESECAKE AUX FRUITS DE LA PASSION

8,00€

SOUPE DE FRUITS ROUGES ET SA GLACE YAOURT

7,00€

CAFE GOURMAND

9,00€

Merci de nous signaler si vous avez des allergies alimentaires
Please let us know if you have any food allergies