

LE ME NU



BIEN VENUE



Si vous êtes tombés ici par hasard, ou que vous vous êtes laissés traîner par votre date Tinder, on va quand même commencer par se présenter (la politesse tout ça).

LE 3BIS, C'EST QUOI?

Un lieu de divertissement multi-activités, organisé autour de 2 types d'espaces :

- D'un côté, un **bar à jeux** sur 2 étages, avec plus de 300 jeux de sociétés sélectionnés avec soin, des bornes d'arcade, des fléchettes, un baby-foot, et une équipe d'animateurs(trices) passionné(e)s toujours là pour vous conseiller et vous expliquer les jeux
- De l'autre, des **salons privés thématiques et super immersifs**, et conçus comme de grandes cours de récré pour adultes : Karaoké, Quiz, Blind test à reconnaissance vocale, Gaming & Retro-Gaming, et même un mode «Club» pour vous ambiancer sur vos sons favoris.

C'EST QUAND?

Nous sommes ouverts **7j/7j**, presque 365j/an, aux horaires suivants :

- **Lun-Vend** : 15h-2h
- **Samedi** : 10h30-2h
- **Dimanche** : 12h-00h

C'EST OÙ-L?

Bah en Corée du Sud. On rigole bien.

LA CUISINE

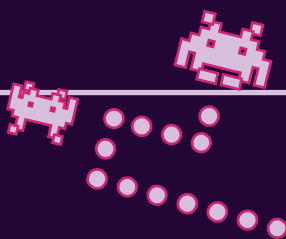
ON MANGE QUOI?

Des plats originaux d'inspiration "Street Food", des planches diverses et variées, du snacking de qualité (si si, ça existe), des desserts faits maison et avec amour, et bien sûr une large carte de boissons avec ou sans alcool....ne vous inquiétez pas, on a pensé à TOUT!

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA CUISINE :

La cuisine est ouverte en continu sur les horaires suivants :

- **Lun-Jeu** : 15h - 23h
- **Vendredi** : 15h - 00h30
- **Samedi** : 11h30 - 00h30
- **Dimanche** : 12h - 23h



LES TARIFS

LE BAR À JEUX

- Nombre de jeux illimités
- Accompagnement par nos équipes
- **Seules les 3 premières heures** sont facturées

3,5€ /PERS.
/HEURE

LES SALONS PRIVATIFS

- Tarif réduit à 11€/pers/heure en journée en semaine
- Tarif normal à 16€/pers/heure les soirs et les week-ends
- Réservations en ligne (voir QR code ci-dessous)



11/16€ /PERS.
/HEURE

COCKTAILS

COCKTAILS Les classiques

Pétasse on the beach

Rhum blanc, Rhum spicy, Citron, Sirop de vanille, Ananas, Cranberry

9,5€

Sans Culotte

Vodka, Curaçao, Crème de cassis, Citron, Sirop d'Agave, Tonic

9,5€

Moustache

Whisky, Sirop de vanille, Café, Chantilly, Cacao

8,5€

Zouk Mule

Rhum spicy, Gingembre, Citron, Ginger ale, Sirop d'agave

9,0€

Bichette

Gin, Basilic frais, Sucre de canne, Citron

9,0€

Marie t'a maté

Rhum blanc, Menthe fraîche, Sirop de vanille, Citron vert frais, Maté

12,0€

Expresso Martini

Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Café

9,0€

Cocoquinou

Vodka, Purée de coco, Purée de passion, Citron vert, Sirop de vanille

9,5€

Les autres

Tu ne veux pas t'aventurer dans nos cocktails créations et tu préfères ton cocktail habituel que tu bois dans le PMU en bas de chez toi tous les weekends ?

10,0€

COCKTAILS Les Signatures

Porn Star Martini

Vodka, Purée de passion, Citron vert, Sirop de vanille + 1 Shot de prosecco

11,5€

Carte Postale

Kraken, Cointreau, Citron, Sirop de caramel, Coco

10,5€

White Negroni Twist

Gin, Suze, Italicus (liqueur de bergamote), Citron, Sirop de mandarine

12,0€

Clover Club

Gin, Citron, Sirop de fraise, Campari

11,0€

COCKTAILS Sans alcool

Vierge Marie t'as maté

Menthe fraîche, Sirop de vanille, Citron vert frais, Maté

9,0€

Bikiwi

Jus de kiwi, Gingembre, Citron, Ginger Ale

7,0€

Raspberry Ripple

Jus de framboise, Jus de pomme, Citron, Sirop de vanille

7,0€

Baby Peach

Purée de pêche, sirop de pêche, citron, Perrier

7,0€

LES ALCOOLS



ALLERGÈNES

Prix pour 4cl d'alcool + un soft gratuit au choix (long drink)

LES GINS

Tessendier 8,0€

Citadelle 10,0€

Hendrix 12,0€

LES VODKAS

Tessendier 8,0€

Absolut 10,0€

303 12,0€

LES TEQUILAS

Diego & Maria 8,0€

Altos 10,0€

Mezcal Del maguey 10,0€

LES WHISKIES

Cutty Sark 8,0€

Ardbeg 10,0€

Bellevoys 12,0€

Bushmill 10,0€

Jack Daniels, Fire, Honey, Apple 9,0€

LES RHUMS

Tessendier 8,0€

Captain Spicy 8,0€

Diplomatico 10,0€

Kraken 8,0€

Plantation ananas 12,0€

Ferroni Ambré 14,0€

LES AUTRES

Jäger Bomb 6,0€

Ricard 3,5€

Menthe pastille 7,0€

Get 27 7,0€

Vermouth (rouge, blanc) 7,0€

LES SHOOOOOOTS

ALCOOL + SIROP

Alcool (au choix)

Vodka, Gin, Rhum blanc, Rhum spicy, Tequila blanche

Shot/Mètre

4€/32€

Sirop (au choix)

Cerise, Kiwi, Noisette, Mandarine, Violette, Fruit de la passion, Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Vanille, Caramel, Gingembre

ALCOOL FORT

Alcool (au choix)

Tequila Diego & Maria, Kraken, Jack Daniels, Jack Honey, Jack Fire, Jack Apple, Mastiha, Menthe Pastille, Get27, Mezcal, Jäger, Disaronno Velvet, Absinthe (+1,5€)

Shot/Mètre

4,5€/36€

SHOT DU MOMENT

Demander au staff. Avec un peu de chance, ils peuvent même vous en créer un sur-mesure

Shot/Mètre

?€/??€

LES SIGNATURES

Madeleine

Amaretto, Cointreau, Disaronno velvet, Ananas

Pistache

Amaretto, Bailey's, Curaçao

Blow Job

Kahlua, Bailey's, Chantilly

Expresso Martini

Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Café

Wet pussy

Tequila, Crème de pêche, Citron, Jus de cranberry

Gargamelle

Absynthe, Curaçao, Citron

Paille d'or

Frangelico, Amaretto, Jus de framboise

Shot/Mètre

5€/40€

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

La Parisienne (Pils)

Une bière parfaitement équilibrée entre les saveurs croustillantes du malt Pilsen et la fraîcheur des houblons herbacés (4,5% IBU 26)

4,5€/7,5€

Death in Technicolor (DIPA)

Double Dry Hop IPA aux notes d'agrumes, tropicales et fruitées. (7,5% IBU 40)

5,5€/9,5€

White Rabbit (White IPA)

Bière blanche harmonieuse débordante d'arômes frais et fruités (malt, orange, citron vert, ananas, mangue et fruits de la passion): 5%.

5,5€/9,5€

Dubbel Ambrée, L.B.F. (Ambrée)

céréales 100% françaises et des houblons alsaciens. Elle est brassée avec du malt Ruby et Munich qui donnent des reflets rouges/ocres à la bière, un bijou ! - 6,0%

5,0€/8,5€

Bière du moment

Demandez à notre gentil staff (le nom de la bière du moment hein, pas le sens de la vie)

?,?€/?,?€

LES BOUTEILLES

Orange Mécanique (Ste-Cru) - 33cl

Bière blonde triple, ronde et chaleureuse dévoilant des saveurs d'épices et de miel d'acacia. 7%

8,0€

Cherry Mécanique (Ste-Cru) - 33cl

Une triple à la cerise fine et gourmande, intensément fruitée et relevée par une pointe acidulée. 7,5%

8,0€

Cidre IPA (Ti-Lo) - 33cl

Cidre breton bio, infusé avec une petite quantité de houblon Cascade. 5%

7,0€

Griotte (Gustave) - 33cl

Bière acidulée et fruitée parfumée à la griotte.

8,0€

Stout (Gustave) - 33cl

Saveurs de malt grillé, de chocolat gourmand, de café et de fruits. 6%.

7,5€

Gose (Gustave) - 33cl

Gose citronnée 5%, IBU 7.

7,5€

LES PLANCHES



ALLERGÈNES

La carnivore

Planche de charcuteries fines italiennes et françaises

15€

Dites «Cheeeese»

Planche de fromages affinés français et italiens

15€

Prince Vege-ta

Falafels, Sauce tzatziki maison, Houmous, et Légumes crus

15€

«Le 50-50 Jean-Pierre»

Planche mixte de fromages et charcuteries fines

15€

SOFTS

Coca, Coca Zero (33cl)

3,5€

Perrier (33cl)

3,5€

Thé glacé Meneau (25cl)

Thé Pêche

4,5€

Jus Meneau (25cl)

Fraise-framboise, Kiwi, Pomme

4,5€

Limonade Le Sauvageon (33cl)

Limonade artisanale française

4,5€

Ginger Beer Mona (33cl)

Ginger beer bio et 100% naturelle, mise en bouteille en île-de-france.

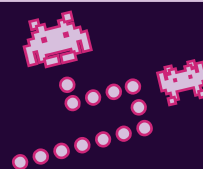
4,5€

Maté ChariTea (33cl)

Maté équitable à l'orange et citron

4,5€

GRIGNOTAGE



Sophie Fonsec

Saucisson sec au sel de Guérande.

Do Re Mi Fa La Fel

Falafels d'edamame, pois chiche et herbes, sauce Tzatziki maison.

Complètement rôti

Camembert au miel (origine : Ukraine, Vietnam) et au thym, rôti au four.

Poule Party

Nuggets de poulet (origine : France) panés maison au parmesan et herbes de provence, sauce barbecue.

9,0€

9,5€

11,0€

8,0€

LES PLATS

Butter Chicken



Poulet mariné (origine France), Sauce butter chicken de Mama Ji, Riz basmati

14€

Butter Chickpea



Pois chiche rôti, Sauce butter chicken de Mama Ji, Riz basmati

11€

Oh la vache!

Burger au boeuf effiloché mijoté 5h (origine France), Pain brioché, tomme de Savoie, Guacamole, Sauce moutarde et barbecue. Accompagné de frites de patate douce au persil, paprika et parmesan.

15,5€

¡Hola Rico!



Burger végétarien, Steak fait maison à base de haricots rouge et poisvrons, Tomme de Savoie, Guacamole, Sauce moutarde et barbecue. Accompagné de frites de patate douce au persil, paprika et parmesan

13,5€

Tartiflemme



Pommes de terre, Reblochon, Oignons caramélisés, Bresaola (bœuf origine Italie), Crème fraîche

14€

LES CROQUES

Harlem Cheese

Jambon blanc Rostello persillé aux herbes (origine Italie), Emmental (origine France), Bechamel maison

11,5€

Burratown



Mozzarella di buffalo, Aubergines grillées, Pesto maison, Radis

13,5€

Totalement fumé!

Saumon fumé (élevage de Norvège), Sauce philadelphia, Mozzarella di buffalo, Aneth et échalotte

13,5€

LES HOT DOG

Gotham

Pain brioché, Saucisse de bœuf 90g (halal), Sauce cheddar, Ketchup, Mayo, Moutarde, Oignons frits

7€

Végétachien



Pain brioché, Saucisse végétale HappyVore, Sauce cheddar, Ketchup, Mayo, Moutarde, Oignons frits

7€

Effiloché de boeuf

Pain brioché, Bœuf effiloché mijoté 5h (origine France), Sauce cheddar, Oignons frits, Oignons rouges, Coriandre

7€

LES VINS



ALLERGÈNES

LES ROUGES

Le rouquin enchanteur

Vin léger, sur le fruit. Tanins fins et souples. Vin nature. Pays d'Oc.

Verre/bouteille
5,5€/29€

Canopée

Vin nature frais, intense, aux arômes de cassis et de framboise.

6,5€/36€

LES BLANCS

Coeur de Jade (Viognier)

Vin blanc aromatique, mêlant fraîcheur et complexité. Notes de pêche, d'abricot et d'épices douces. 100% Viognier.

Verre/bouteille
5,5€/29€

Gros Manseng (Côte de gascogne)

Vin moelleux avec un très bel équilibre. Cépage : Gros-manseng.

6€/32€

Fleur de sel (Chardonnay)

Vin rond et aromatique, présentant une très belle complexité. Chardonnay et Grenache Gris

6,5€/36€

LES ROSAAAAAY

Cuvée des anges

Vin rosé fruité et sec, sur des notes fraîches de fruits légers.

Verre/bouteille
5,5€/29€

M de Minuty

Rosé de provence aux notes de pêche blanche, d'orange amère avec une belle minéralité rafraîchissante

6,5€/36€

LES BULLES

Prosecco



Prosecco sec et fruité.

Verre/bouteille
7€/35€

Laurent Etienne (Champagne)

Assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay

12€/69€

Ruinart (Champagne)

Nez franc et frais de fleurs blanches, de zestes d'agrumes, de poivre blanc, puis de praliné

125€

Ruinart Rosé (Champagne)

Nez franc de fruits rouges, de noyaux, de cassis, de myrtilles.

165€

LES DESSERTS

Tiramitsouko

Mascarpone, Oeufs, Sucre, Café, Amaretto, Biscuits cuillère, Cacao en poudre

6€

Brownie & Clyde

Brownie au chocolat, Cacahuètes, Praliné cacahuètes

5€

Breadking Badnana

Cake à la banane (aux éclats de) chocolat blanc, Mousse mascarpone cacao

5€

Cheers Cake

Cheese cake à la New Yorkaise. Le seul, l'unique ! À savourer avec ou sans coulis

6,5€

Café / Thé gourmand

Expresso, café allongé ou thé, accompagné d'une sélection de nos desserts maison

7,5€

Dessert Eagle

Planche à partager de 3 de nos gâteaux maison : brownie au chocolat, cheese cake et banana bread

15€



LE CHAUD

Café expresso (blend LI'alchimiste)

La rencontre d'un café Brésilien, le Linda, aux notes douces et gourmandes, d'un café Colombien La Leona puissant et harmonieux et d'un café Éthiopien de la région de Sidamo, le Messina qui apporte une fraîcheur et une puissance aromatique exceptionnelle.

2,0€

Café allongé

Tout pareil. Mais en allongé quoi. Faites un petit effort aussi

2,5€

Café latte

Tequila, Triple sec, white spirit, tomates séchées... Bah non, non. Café et lait quoi. Cf. ci-dessus.

3,5€

Thé en vrac



English Breakfast, Menthe, Jasmin, Thé noir, Carrot Cake, Caramel, Passion, Framboise, Fidji Vervin Infusion Argumes.

3,5€

Option Lait d'avoine

+1€

Chocolat chaud

4€

Chocolat Viennois

4€

Café Mocha

4€

UN PETIT DIGEO POUR FINIR?



ALLERGÈNES

Bailey's (4cl)

6€

Suze (4cl)

6€

Calvados (4cl)

7,5€

Disaronno Velvet (4cl)

7€

Mezcal Del Maguey (4cl)

10€

Vermouth rouge Dolin (6cl)

7€

Vermouth blanc Dolin (6cl)

7€

St-Raphaël Quina (6cl)

6€

Absinthe (4cl)

6€

LE MOINS CHAUD

Café frappé

Café, sirop d'agave ou de vanille, shaké à froid, chantilly

4,0€

Latte frappé

Café, lait, sirop d'agave ou de vanille, shaké à froid, chantilly

4,5€

Café Mocha frappé

Café, lait onctueux, chocolat Van Houten, shaké à froid, chantilly

5,0€

Chocolat frappé

Chocolat Van Houten, lait, sirop de noisette, shaké à froid, chantilly

5,0€