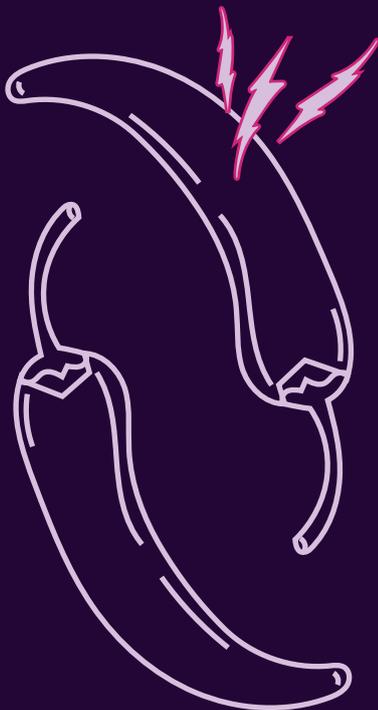


LE ME NU



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 privatifs 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

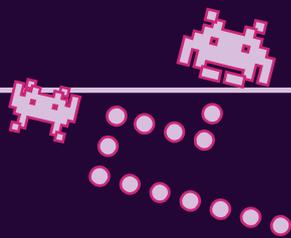
ON MANGE QUOI?

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!

HORAIRE 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 9,5€
Rhum blanc, Rhum spicy, Citron, Sirop de vanille, Ananas, Cranberry

Sans Culotte 9,5€
Vodka, Curaçao, Crème de cassis, Citron, Sirop d'Agave, Tonic

Moustache 8,5€
Whisky, Sirop de vanille, Café, Chantilly, Cacao

Zouk Mule 9,0€
Rhum spicy, Gingembre, Citron, Ginger ale, Sirop d'agave

Bichette 9,0€
Gin, Basilic frais, Sucre de canne, Citron

Marie t'a maté 12,0€
Rhum blanc, Menthe fraîche, Sirop de vanille, Citron vert frais, Maté

Expresso Martini 9,0€
Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Café

Cocoquinou 9,5€
Vodka, Purée de coco, Purée de passion, Citron vert, Sirop de vanille

Les autres 10,0€
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 ?

COCKTAILS
Les Signatures

Porn Star Martini 11,5€
Vodka, Purée de passion, Citron vert, Sirop de vanille + 1 Shot de prosecco

Carte Postale 10,5€
Kraken, Cointreau, Citron, Sirop de caramel, Coco

White Negroni Twist 12,0€
Gin, Suze, Italicus (liqueur de bergamote), Citron, Sirop de mandarine

Clover Club 11,0€
Gin, Citron, Sirop de fraise, Campari

COCKTAILS
Sans alcool

Vierge Marie t'as maté 9,0€
Menthe fraîche, Sirop de vanille, Citron vert frais, Maté

Bikiwi 7,0€
Jus de kiwi, Gingembre, Citron, Ginger Ale

Raspberry Ripple 7,0€
Jus de framboise, Jus de pomme, Citron, Sirop de vanille

Baby Peach 7,0€
Purée de pêche, sirop de pêche, citron, Perrier

LES ALC OOLS



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€
Bellevoe 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 SHOOOOTS

ALCOOL + SIROP

Alcool (au choix) Shot/Mètre 4€/32€
Vodka, Gin, Rhum blanc, Rhum spicy, Tequila blanche

Sirop (au choix) Shot/Mètre 4€/32€
Cerise, Kiwi, Noisette, Mandarine, Violette, Fruit de la passion, Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Vanille, Caramel, Gingembre

ALCOOL FORT

Alcool (au choix) Shot/Mètre 4,5€/36€
Tequila Diego & Maria, Kraken, Jack Daniels, Jack Honey, Jack Fire, Jack Apple, Mastiha, Menthe Pastille, Get27, Mezcal, Jäger, Disaronno Velvet, Absinthe (+1,5€)

SHOT DU MOMENT

Shot/Mètre ?€/??€
Demander au staff. Avec un peu de chance, ils peuvent même vous en créer un sur-mesure

LES SIGNATURES

Madeleine Shot/Mètre 5€/40€
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

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

- La Parisienne (Pils)**  **4,5€/7,5€**
Une bière parfaitement équilibrée entre les saveurs croustillantes du malt Pilsen et la fraîcheur des houblons herbacés (4,5% IBU 26)
- Juice Junky, BBP. (NEIPA)** **5,0€/8,5€**
Une bombe tropicale agréable à boire et hazy aux notes exotiques d'ananas et de mangue.
- Death in Technicolor (DIPA)** **5,5€/9,5€**
Double Dry Hop IPA aux notes d'agrumes, tropicales et fruitées. (7,5% IBU 40)
- Blanche, L.B.F (Witbier)**  **5,0€/8,5€**
Bière inspirée du style allemand Hefeweizen, caractérisée par la délicatesse de ses arômes. Saveurs de zestes de citron, de houblon et de banane : 4,5%.
- Wink Fruits rouges, L.B.F. (Blanche)** **5,0€/8,5€**
La légèreté et le côté céréalié d'une bière blanche, sublimée par des notes de fruits rouges pour une recette pétillante et équilibrée. 5,0%

LES BOUTEILLES

- Tropical Sour (Brasserie d'Orville) - 33cl** **7,0€**
Bière légère aux notes acidulées d'agrumes et de fruits tropicaux. 3,8%
- Cidre IPA (Ti-Lo) - 33cl**  **7,0€**
Cidre breton bio, infusé avec une petite quantité de houblon Cascade. 5%
- Cidre rosé (Fils de Pomme) - 33cl** **7,0€**
Florale et gourmande, la coquette est l'accord délicat de nos pommes à chair rouge et des notes parfumées d'hibiscus et de sureau... 3,9%.
- Bière sans alcool 'Picco Bello' (BBP) - 33cl** **7,0€**
Brassé de manière 100% naturelle, avec un style contemporain, le Pico Bello n'a pas subi le processus industriel de désalcoolisation qui entraîne également la disparition de nombreux profils d'arômes. 0,3%

LES PLANCHES



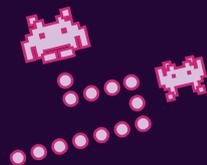
ALLERGÈNES

- La carnivore** **15€**
Planche de charcuteries fines italiennes et françaises
- Dites « Cheeeese »** **15€**
Planche de fromages affinés français et italiens
- Prince Vege-ta** **15€**
Falafels, Sauce tzatziki maison, Houmous, et Légumes crus
- « Le 50-50 Jean-Pierre »** **15€**
Planche mixte de fromages et charcuteries fines

SOFTS

- Coca, Coca Zero (33cl)** **3,5€**
- Perrier (33cl)** **3,5€**
- Thé glacé Meneau (25cl)**  **4,5€**
Thé Pêche, Thé vert hibiscus et fleur de sureau
- Jus Meneau (25cl)**  **4,5€**
Fraise-framboise, Kiwi, Pomme
- Limonade Le Sauvageon (33cl)**  **4,5€**
Limonade artisanale française
- Ginger Beer Mona (33cl)**  **4,5€**
Ginger beer bio et 100% naturelle, mise en bouteille en île-de-France.
- Maté Charitea (33cl)**  **4,5€**
Maté équitable à l'orange et citron
- Fizz Pomme-lavande (33cl)**  **4,5€**
Infusion pétillante bio à la saveur subtile et très peu sucrée
- Kombucha Figuié Archipel (33cl)** **4,5€**
Kombucha réalisée à partir d'infusion de feuilles de figuier
- Smoothies Meneau (25cl)**  **4,5€**
Mangue-passion, Banane-pomme

GRIGNOTAGE



- Sophie Fonseca** **9,0€**
Saucisson sec au sel de Guérande.
- Do Re Mi Fa La Fel**  **9,5€**
Falafels d'edamame, pois chiche et herbes, sauce Tzatziki maison.
- complètement rôti**  **11,0€**
Camembert au miel (origine : Ukraine, Vietnam) et au thym, rôti au four.
- Poule Party** **8,0€**
Nuggets de poulet (origine : France) panés maison au parmesan et herbes de provence, sauce barbecue.

LES PLATS

Butter Chicken  **14€**
Poulet mariné (origine France), Sauce butter chicken de Mama Ji, Riz basmati

Butter Chickpea   **11€**
Pois chiche rôti, Sauce butter chicken de Mama Ji, Riz basmati

Oh la vache! **15,5€**
Burger au boeuf effiloché mijoté 5h (origine France), Pain brioché, tomate de Savoie, Guacamole, Sauce moutarde et barbecue. Accompagné de frites de patate douce au persil, paprika et parmesan.

iHola Rico!  **13,5€**
Burger végétarien, Steak fait maison à base de haricots rouge et poivrons, Tomme de Savoie, Guacamole, Sauce moutarde et barbecue. Accompagné de frites de patate douce au persil, paprika et parmesan

LES CROQUES

Harlem Cheese **11,5€**
Jambon blanc Rostello persillé aux herbes (origine Italie), Emmental (origine France), Bechamel maison

Burratown  **13,5€**
Mozzarella di buffalo, Aubergines grillées, Pesto maison, Radis

LES HOT DOG

Gotham **7€**
Pain brioché, Saucisse de bœuf 90g (thaï), Sauce cheddar, Ketchup, Mayo, Moutarde, Oignons frits

Végétachien  **7€**
Pain brioché, Saucisse végétale HappyVore, Sauce cheddar, Ketchup, Mayo, Moutarde, Oignons frits

Effiloché de boeuf **7€**
Pain brioché, Bœuf effiloché mijoté 5h (origine France), Sauce cheddar, Oignons frits, Oignons rouges, Coriandre

LES VINS



ALLERGÈNES

LES ROUGES

Le rouquin enchanteur **5,5€/29€**
Verre/bouteille
Vin léger, sur le fruit. Tanins fins et souples. **Vin nature.** Pays d'Oc.

Canopée **6,5€/36€**
Vin nature frais, intense, aux arômes de cassis et de framboise.

LES BLANCS

Coeur de Jade (Viognier) **5,5€/29€**
Verre/bouteille
Vin blanc aromatique, mêlant fraîcheur et complexité. Notes de pêche, d'abricot et d'épices douces. 100% Viognier.

Gros Manseng (Côte de gascogne) **6€/32€**
Vin moelleux avec un très bel équilibre. Cépage : Gros-manseng.

Fleur de sel (Chardonnay) **6,5€/36€**
Vin rond et aromatique, présentant une très belle complexité. Chardonnay et Grenache Gris

LES ROSAAAAAY

Cuvée des anges **5,5€/29€**
Verre/bouteille
Vin rosé fruité et sec, sur des notes fraîches de fruits légers.

M de Minuty **6,5€/36€**
Rosé de provence aux notes de pêche blanche, d'orange amère avec une belle minéralité rafraîchissante

LES BULLES

Prosecco  **7€/35€**
Verre/bouteille
Prosecco sec et fruité.

Laurent Etienne (Champagne) **12€/69€**
Assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay

Ruinart (Champagne) **125€**
Nez franc et frais de fleurs blanches, de zestes d'agrumes, de poivre blanc, puis de praline

Ruinart Rosé (Champagne) **165€**
Nez franc de fruits rouges, de noyaux, de cassis, de myrtilles.

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 Espresso, 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€

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 CHAUD

Café espresso (blend Ll'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 séch-...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 Veryn Infusion Argumes.	3,5€
Option Lait d'avoine	+1€
Chocolat chaud	4€
Chocolat Viennois	4€
Café Mocha	4€

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€