

# 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

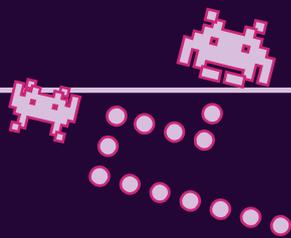
## ON MANGE QUOI?

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

**Gintocop'** 9,0€  
Gin, Sirop pêche blanche, Citron, Concombre

**Arlequin** 10,5€  
Amaretto, Liqueur de Bergamotte, Citron, Sirop d'orgeat

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

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

**Calmaté!** 10,0€  
Rhum blanc, Maté, Citron, Sucre de canne, Menthe fraîche

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

**La Schtroupfette** 11,0€  
Tequila, Mezcal, Citron, Sirop d'agave, Curaçao

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

**Sunrise** 8,5€  
Aperol, Citron, Purée passion, Sirop de mandarine

**Skinos Sour** 10,5€  
Skimos, Citron, Sucre de canne, Basilic

**Ri(b)bery Spritz** 11,5€  
Crème de cassis, Fleur de sureau, Grapefruit bitters, Menthe fraîche, Citron vert, Prosecco, Perrier

**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 ?

## MOCKTAILS Sans alcool

**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 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€

Bellevoye 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)** 4€/32€  
Vodka, Gin, Rhum blanc, Rhum spicy, Tequila blanche

**Sirop (au choix)**  
Cerise, Kiwi, Noisette, Mandarine, Violette, Fruit de la passion, Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Vanille, Caramel, Gingembre

## ALCOOL FORT

**Alcool (au choix)** 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

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

Shot/Mètre

4€/32€

Shot/Mètre

4,5€/36€

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)**  **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 Junkie, BBP. (NEIPA)** **5,0€/8,5€**  
Une bombe tropicale agréable à boire et hazy aux notes exotiques d'ananas et de mangue (5,4% IBU 30)
- 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



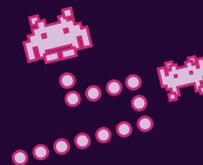
ALLERGÈNES

- 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, 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 Figuier Archipel (33cl)** **4,5€**  
Kombucha réalisé 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, tomme 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 ROSAAAAY

**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

<b>Tiramitsouko</b> Mascarpone, Oeufs, Sucre, Café, Amaretto, Biscuits cuillère, Cacao en poudre	<b>6€</b>
<b>Brownie &amp; Clyde</b> Brownie au chocolat, Cacahuètes, Praliné cacahuètes	<b>5€</b>
<b>Breadking Badnana</b> Cake à la banane (aux éclats de) chocolat blanc, Mousse mascarpone cacao	<b>5€</b>
<b>Cheers Cake</b> Cheese cake à la New Yorkaise. Le seul, l'unique ! À savourer avec ou sans coulis	<b>6,5€</b>
<b>Café / Thé gourmand</b> Espresso, café allongé ou thé, accompagné d'une sélection de nos desserts maison	<b>7,5€</b>
<b>Dessert Eagle</b> Planche à partager de 3 de nos gâteaux maison : brownie au chocolat, cheese cake et banana bread	<b>15€</b>

# UN PETIT DIGEO POUR FINIR?



ALLERGÈNES

<b>Bailey's (4cl)</b>	<b>6€</b>
<b>Suze (4cl)</b>	<b>6€</b>
<b>Calvados (4cl)</b>	<b>7,5€</b>
<b>Disaronno Velvet (4cl)</b>	<b>7€</b>
<b>Mezcal Del Maguey (4cl)</b>	<b>10€</b>
<b>Vermouth rouge Dolin (6cl)</b>	<b>7€</b>
<b>Vermouth blanc Dolin (6cl)</b>	<b>7€</b>
<b>St-Raphaël Quina (6cl)</b>	<b>6€</b>
<b>Absinthe (4cl)</b>	<b>6€</b>

# LE CHAUD

<b>Café expresso (blend Ll'alchimiste)</b> 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.	<b>2,0€</b>
<b>Café allongé</b> Tout pareil. Mais en allongé quoi. Faites un petit effort aussi	<b>2,5€</b>
<b>Café latte</b> Tequila, Triple sec, white spirit, tomates séch-...Bah non, non. Café et lait quoi. Cf. ci-dessus.	<b>3,5€</b>
<b>Thé en vrac</b>  English Breakfast, Menthe, Jasmin, Thé noir, Carrot Cake, Caramel, Passion, Framboise, Fidji Very, Infusion Argumes.	<b>3,5€</b>
<b>Option Lait d'avoine</b>	<b>+1€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>4€</b>
<b>Chocolat Viennois</b>	<b>4€</b>
<b>Café Mocha</b>	<b>4€</b>

# LE MOINS CHAUD

<b>Café frappé</b> Café, sirop d'agave ou de vanille, shaké à froid, chantilly	<b>4,0€</b>
<b>Latte frappé</b> Café, lait, sirop d'agave ou de vanille, shaké à froid, chantilly	<b>4,5€</b>
<b>Café Mocha frappé</b> Café, lait onctueux, chocolat Van Houten, shaké à froid, chantilly	<b>5,0€</b>
<b>Chocolat frappé</b> Chocolat Van Houten, lait, sirop de noisette, shaké à froid, chantilly	<b>5,0€</b>