

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

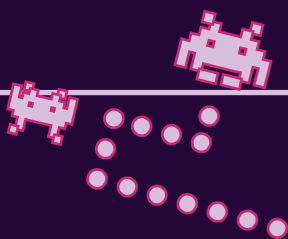
ON MANGE QUOI?

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!

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€

Gintocop'

Gin, Sirop pêche blanche, Citron, Concombre

9,0€

Arlequin

Amaretto, Liqueur de Bergamotte, Citron, Sirop d'orgeat

10,5€

Zouk Mule

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

9,0€

Bichette

Gin, Basilic frais, Sucre de canne, Citron

9,0€

Calmaté!

Rhum blanc, Maté, Citron, Sucre de canne, Menthe fraîche

10,0€

Expresso Martini

Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Café

9,0€

La Schtroupfette

Tequila, Mezcal, Citron, Sirop d'agave, Curaçao

11,0€

Porn Star Martini

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

11,5€

Sunrise

Aperol, Citron, Purée passion, Sirop de mandarine

8,5€

Skinos Sour

Skinos, Citron, Sucre de canne, Basilic

10,5€

Ri(b)bery Spritz

Crème de cassis, Fleur de sureau, Grapefruit bitters, Menthe fraîche, Citron vert, Prosecco, Perrier

11,5€

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€

MOCKTAILS Sans alcool

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 SHOOOOOTS

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

Demandez 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€

Juice Junkie, BBP. (NEIPA)

Une bombe tropicale agréable à boire et hazy aux notes exotiques d'ananas et de mangue (5,4%, IBU 30)

5,0€/8,5€

Death in Technicolor (DIPA)

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

5,5€/9,5€

Blanche, L.B.F (Witbier)

Bièrè inspirée du style allemand Hefeweizen, caractérisée par la délicatesse de ses arômes. Saveurs de zestes de citron, de houblon et de banane : 4,5%.

5,0€/8,5€

Wink Fruits rouges, L.B.F. (Blanche)

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%

5,0€/8,5€

LES BOUTEILLES

Tropical Sour (Brasserie d'Orville) - 33cl

Bièrè légèrè aux notes acidulées d'agrumes et de fruits tropicaux. 3,8%

7,0€

Cidre IPA (Ti-Lo) - 33cl

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

7,0€

Cidre rosé (Fils de Pomme) - 33cl

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%.

7,0€

Bièrè sans alcool 'Picco Bello' (BBP) - 33cl

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%

7,0€

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, Thé vert hibiscus et fleur de sureau

4,5€

Jus Meneau (25cl)

Fraise-framboise, 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 ile-de-france.

4,5€

Maté ChariTea (33cl)

Maté équitable à l'orange et citron

4,5€

Fizz Pomme-lavande (33cl)

Infusion pétillante bio à la saveur subtile et très peu sucrée

4,5€

Kombucha Figuier Archipel (33cl)

Kombucha réalisée à partir d'infusion de feuilles de figuier

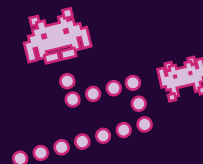
4,5€

Smoothies Meneau (25cl)

Mangue-passion, Banane-pomme

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, tomate de Savoie, Guacamole, Sauce moutarde et barbecue. Accompagné de frites de patate douce au persil, paprika et parmesan.

15,5€

iHOLA Rico!

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

13,5€

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€

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, Œufs, 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 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 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 Very, 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€