

LE MENU



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 thématisés 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.

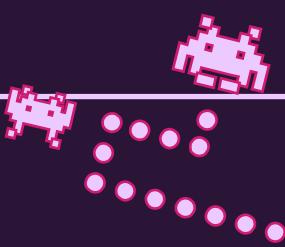
C'EST QUAND?

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.



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

MOCKTAILS

sans alcool

Pétasse on the beach	Verre / Jug
Rhum blanc, Rhum spicy, Citron, Sirop de vanille, Ananas, Cranberry	9,5€ / 42€
Gintocop'	9,0€
Gin, Sirop pêche blanche, Citron, Concombre	
Arlequin	10,5€
Amaretto, Liqueur de Bergamotte, Citron, Sirop d'orgeat	
Zouk Mule	9,0€ / 40€
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€
Skinos, Citron, Sucre de canne, Basilic	
Ri(b)erry Spritz	11,5€
Crème de cassis, Fleur de sureau, Grapefruit bitters, Menthe fraîche, Citron vert, Prosecco, Perrier	
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?	

Bikiwi	Verre / Jug
Jus de kiwi, Gingembre, Citron, Ginger Ale	7,0€ / 31,5€
Raspberry Ripple	7,0€ / 31,5€
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	12,0€
Mezcal Del maguey	10,0€

LES WHISKIES

Cutty Sark	8,0€
Arlett Blend	8,0€
Ardbeg	14,0€
Bushmill	10,0€
Jack Daniels, Fire, Honey, Apple	9,0€

LES RHUMS

Tessendier	8,0€
Tessendier Spicy	8,0€
Diplomatico	10,0€
Kraken	14,0€
Clément	8,0€
Plantation	12,0€
ananas	
Ferroni Ambré	14,0€

LES AUTRES

Jäger Bomb	9,0€
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

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

TEQUILLAA!

Teq' Paf
De la teq, et du paf.

SHOT/Mètre

4€/32€

SHOT/Mètre

4,5€/36€

LES SIGNATURES

Madeleine
Amaretto, Cointreau, Disaronno velvet, Ananas

Pistache
Amaretto, Baileys, Curaçao

Blow Job
Kahlua, Baileys, Chantilly

Wet pussy
Tequila, Crème de pêche, Citron, Jus de cranberry

Orgasme
Get27, Baileys

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)

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

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

Blanche, L.B.F (Witbier) 
Bière inspirée du style allemand Hefeweizen, caractérisé par la délicatesse de ses arômes. Saveurs de zestes de citron, de houblon et de banane ; 4,5%.

Finbarra (Craft Cider)
Craft Cider Irlandais à l'attaque franche, légèrement sec et assez vif. 5,5%

Pack dégustation de bière
Dégustation d'un galopin (12,5cl) de chacune de nos 5 bières/cidres.

4,5€/7,5€

5,0€/8,5€

5,5€/9,5€

5,0€/8,5€

5,0€/8,5€

12,5€

LES BOUTEILLES

Tropical Sour (Brasserie d'Orville) - 33cl
Bière légère aux notes acidulées d'agrumes et de fruits tropicaux. 3,8%

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€

Bière 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€

La Parisienne (Pils) 	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)  Bière inspirée du style allemand Hefeweizen, caractérisé par la délicatesse de ses arômes. Saveurs de zestes de citron, de houblon et de banane ; 4,5%.	5,0€/8,5€	
Finbarra (Craft Cider) Craft Cider Irlandais à l'attaque franche, légèrement sec et assez vif. 5,5%	5,0€/8,5€	
Pack dégustation de bière Dégustation d'un galopin (12,5cl) de chacune de nos 5 bières/cidres.	12,5€	
Tropical Sour (Brasserie d'Orville) - 33cl Bière légère aux notes acidulées d'agrumes et de fruits tropicaux. 3,8%	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€	
Bière 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 « Cheeeeese »

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 »

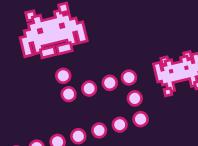
Planche mixte de fromages et charcuteries fines

15€

SOFTS

Coca, Coca Zero (33cl)	3,5€
Perrier (33cl)	3,5€
Thé glacé Meneau (25cl) 	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



Frites de patate douce

4,5€

Sophie Fonsec
Saucisson sec au sel de Guérande.

9,0€

Do Re Mi Fa La Fel 

9,5€

Falafels d'édamame, 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



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

14€

Butter Chickpea



Pois chiche rôti, Poivrons, Champignons, 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€

iHola Rico!



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

13,5€

Croziflette

Crozets, poireaux, lardons de porc, crème liquide.

14,5€

Croziflette végétarienne



Crozets, poireaux, crème liquide.

14€

LES CROQUES

Harlem Cheese

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

11,5€

Burratown



Mozzarella di buffala, Aubergines grillées, Pesto maison, Radis

13,5€

Totalement fumé!

Saumon fumé (élevage de Norvège), Sauce philadelphia, Mozzarella di buffala, 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 bœuf

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

7€



LES VINS

LES ROUGES

Verre/bouteille

5,5€/29€

Le rouquin enchanteur

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

6,5€/36€

Canopée

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

Verre/bouteille

5,5€/29€

LES BLANCS

Cœur de Jade (Viognier)

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

6€/32€

Gros Manseng (Côte de gascogne)

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

6,5€/36€

Fleur de sel (Chardonnay)

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

LES ROSAAAAAY

Verre/bouteille

5,5€/29€

Cuvée des anges

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

6,5€/36€

M de Minuty

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

LES BULLES

Verre/bouteille

7€/35€

Prosecco

Prosecco sec et fruité.

12€/69€

Laurent Etienne (Champagne)

Assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay

125€

Ruinart (Champagne)

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

165€

Ruinart Rosé (Champagne)

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

LES DESSERTS

Tiramitsouko

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

Brownie & Clyde

Brownie au chocolat, Cacahuètes, Praliné cacahuètes

Breadking Badnana

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

Cheers Cake

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

Café / Thé gourmand

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

Dessert Eagle

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

6€

5€

5€

6,5€

7,5€

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.

Café allongé

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

Café latte

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

Thé en vrac

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

Option Lait d'avoine

Chocolat chaud

Chocolat Viennois

Café Mocha

2,0€

2,5€

3,5€

4,5€

+1€

4€

5€

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€

Menthe Pastille (6cl)

7€

Chartreuse (4cl)

11€

St-Raphaël Quina (6cl)

6€

Absinthe (4cl)

6€

Cointreau (4cl)

10€

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€