

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

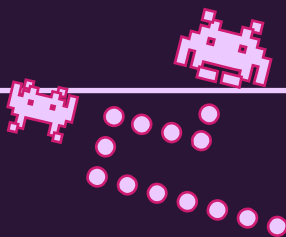
ON MANGE QUOI?

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

Gintocop'

Gin, Sirop pêche blanche, Citron, Concombre

Arlequin

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

Zouk Mule

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

Bichette

Gin, Basilic frais, Sucre de canne, Citron

Calmaté!

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

Expresso Martini

Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Café

Chez Bob

Tequila, Liqueur d'ananas, Gimber, Sirop d'orgeat, Citron, Aquafaba

Porn Star Martini

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

Sunrise

Aperol, Citron, Purée passion, Sirop de mandarine

Skinos Sour

Skinos, Citron, Sucre de canne, Basilic

Ri(b)bery Spritz

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?

Verre / Jug

11,0€ / 42€

10,0€

11,0€

10€ / 40€

9,5€

11,0€

10,5€

11,0€

11,5€

9,0€

11€

11,5€

??€

Verre / Jug

8,0€ / 31,5€

8,0€ / 31,5€

8,0€

9,5€

MOCKTAILS Sans alcool

Bikiwi

Jus de kiwi, Gingembre, Citron, Ginger Ale

Raspberry Ripple

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

Baby Peach

Purée de pêche, sirop de pêche, citron, Perrier

Virgin Calmaté

PMaté, Citron, Sucre de canne, Menthe fraîche

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 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 ananas 12,0€

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 SHOOOOOOTS

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

TEQUINIILA!

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, Bailey's, Curaçao

Blow Job

Kahlua, Bailey's, Chantilly

Wet pussy

Tequila, Crème de pêche, Citron, Jus de cranberry

Orgasme

Get27, Bailey's

Shot/Mètre

5€/40€

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

La Parisienne (Lager)

Une bière légère et désaltérante, à l'amertume subtile (4% IBU 14)

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, 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€

LES BOUTEILLES

Tropical Sour (Brasserie d'Orville) - 33cl

Bièrè 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€

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

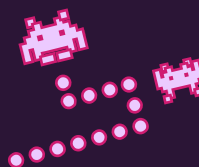
4,5€

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

Butter Chickpea   11€
Pois chiche rôti, Poivrons, Champignons, 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.

¡Hola Rico!  13,5€
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

Croziflette 14,5€
Crozets, poireaux, lardons de porc, crème liquide.

Croziflette végétarienne  14€
Crozets, poireaux, crème liquide.

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

Totalement fumé! 13,5€
Saumon fumé (élevage de Norvège), Sauce philadelphia, Mozzarella di buffalo, Aneth et Échalotte

LES HOT DOG

Gotham 7€
Pain brioché, Saucisse de boeuf 90g (italien), 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, Boeuf effiloché mijoté 5h (origine France), Sauce cheddar, Oignons frits, Oignons rouges, Coriandre

LES VINS



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 praliné

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€



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 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 Very, Infusion Argumes.

4,5€

Option Lait d'avoine

+1€

Chocolat chaud

4€

Chocolat Viennois

5€

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€

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€