

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**: 10h-00h

C'EST OÙ-L?

Bah en Corée du Sud. On rigole bien.

LA CUISINE

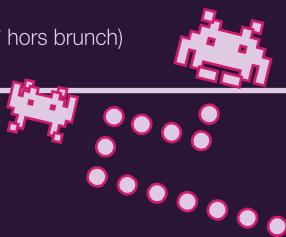
ON MANGE QUOI?

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, **un brunch ludique incroyable les dimanches**, 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** : 11h30 - 00h
- **Samedi** : 11h30 - 00h
- **Dimanche**: 15h30* - 23h (* hors brunch)



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€ / 42€

10€

11€

10€ / 40€

9,5€

11€

10,5€

11€

11,5€

9€

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

TEQUIMILA!

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) 	4,5€/7,5€
Une bière légère et désaltérante, à l'amertume subtile (4% IBU 14)	
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)	
La blanche de pigalle, BBP (Witbier)	5,0€/8,5€
Spécialement brassée avec une touche rafraîchissante de citron vert à savourer toute la soirée ! En avant dans le zeste d'agrumes, facile à boire et désaltérant. 4.5%	
Finbarra (Craft Cider)	5,0€/8,5€
Craft Cider Irlandais à l'attaque franche, légèrement sec et assez vif. 5.5%	

LES BOUTEILLES

Septante neuf (BAPBAP) - 33cl	7,0€
De jolies notes mielleuses de céréales, une amertume légère mais surtout des notes de girofle, de muscade et de banane typique du style. 7.9 %	
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%	
Irish Stout (Fauve) - 33cl	7,0€
Avec ses arômes torréfiés et ses notes subtiles de café et de chocolat, cette bière noire combine une douceur crémeuse, une amertume délicate et une finale gourmande. 4,3%	
Pastry Sour fruits rouges (Fauve) - 33cl	7,0€
Base de bière acidulée aux accents pâtisseries et gourmand grâce à l'ajout d'une subtile dose de lactose, à laquelle on ajoute une énorme dose de fruits à plus de 200g/L ! 6.5 %	
Cherry beer (Bacchus) - 33cl	7,0€
L'arôme envoûtant de cerise griotte se mêle harmonieusement à des notes légèrement acidulées et maltées, créant une première impression de fraîcheur et de complexité. 5.8%	

LES PLANCHES



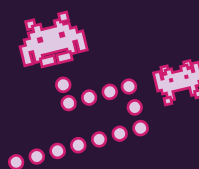
ALLERGÈNES

La carnivore	16€
Planche de charcuteries fines italiennes et françaises	
Dites «Cheeeese»	16€
Planche de fromages affinés français et italiens	
Prince Vege-ta	16€
Falafels, Sauce tzatziki maison, Houmous, et légumes crus	
«Le 50-50 Jean-Pierre»	16€
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 ile-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 réalisée à partir d'infusion de feuilles de figuier	
Smoothies Meneau (25cl) 	5,5€
Mangue-passion, Banane-pomme-myrtille	

GRIGNOTAGE



Sophie Fonsec	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 maison, Riz basmati
- Butter Chickpea**   11€
Pois chiche rôti, Poivrons, Champignons, Sauce butter chicken, 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 pommes de terre grenailles.
- ¡Hola 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 pommes de terre grenailles.
- Keanu RIBS** 16,5€
Ribs de boeufs marinés dans une sauce secrète qui ressemble beaucoup à une sauce barbecue, mais en mieux. Servi avec pommes de terre grenailles et salade.
- Salade de Crozets au jambon** 12€
Crozet, Comté, jambon cru, tomates cerises, noisettes torréfiées, cibette
Vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de cidre, avec une pointe de moutarde à l'ancienne.
- Salade de Crozets VG**  11€
Crozet, Comté, tomates cerises, noisettes torréfiées, cibette
Vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de cidre, avec une pointe de moutarde à l'ancienne.

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 bœuf 90g, 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** Verre/bouteille 5,5€/29€
Vin léger, sur le fruit. Tanins fins et souples. Vin nature. (Merlot)
- Canopée** 6,5€/36€
Vin nature frais, intense, aux arômes de cassis et de framboise. (Cinsaults et grenaches noir)

LES BLANCS

- Canon Blanc** Verre/bouteille 5,5€/29€
Vin blanc aromatique, mêlant fraîcheur et complexité. Notes de pêche, d'abricot et d'épices douces. (100% Viognier)
- Gros Manseng** 6€/32€
Vin moelleux avec un très bel équilibre. (Gros-manseng)
- Fleur de sel** 6,5€/36€
Vin rond et aromatique, présentant une très belle complexité. (Chardonnay et Grenache Gris)

LES ROSAAAAAY

- Perles des anges** Verre/bouteille 5,5€/29€
Vin rosé fruité et sec, sur des notes fraîches de fruits légers. (Cinsaults et Grenaches)
- M de Minuty** 6,5€/36€
Rosé de provence aux notes de pêche blanche, d'orange amère avec une belle minéralité rafraîchissante (Cinsaults, Grenaches, Shiraz)

LES BULLES

- Prosecco**  Verre/bouteille 7€/35€
Prosecco sec et fruité.
- Laurent Etienne (Champagne)** 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

Mousse au chocolat

Chocolat, Œufs, Sucre.

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

Expresso, 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 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.

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 (4cl)

7€

Liqueur de plantes - Tessendier (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€