3ème Mi temps

BAR - BRASSERIE
SOIRÉES À THÈME

Suivez nos actualités

@3ememitemps_stadedefrance
La 3eme Mi Temps
3eme-mitemps.fr

Privatisation

Séminaire
Anniversaire
Évènements

*20cl pour tous nos cocktails

COCKTAILS

PENSEZ À NOS *PLANCHES* À PARTAGER !

Mimosa Royal 10.00€
Champagne 10cl, jus d'orange 4cl

Margarita 10.50€
Tequila 4cl, triple sec, jus de citron

Caïpirinha 10.50€
Cachaça 4cl, citron vert, sucre

Pina Colada 10.50€
Rhum 4cl, jus d'ananas, coco

Ti Punch 10.50€
Rhum 4cl, 3 rivières cassonade, sucre de canne, citron vert

Caïpirasha 10.00€
Vodka 4cl, citron vert, sucre

Gin Tonic 10.00€
Gin 4cl, schweppes

Mojito 10.00€
Rhum 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, perrier

Apérol Spritz 10.50€
Apérol 3cl, prosecco, eau gazeuse

Spritz St Germain 12.50€
St Germain 3cl, prosecco, eau gazeuse

Limoncello Spritz 12.50€
Limoncello 3cl, prosecco, eau gazeuse

Cuba Libre 10.50€
Rhum 4cl, citron vert, coca-cola

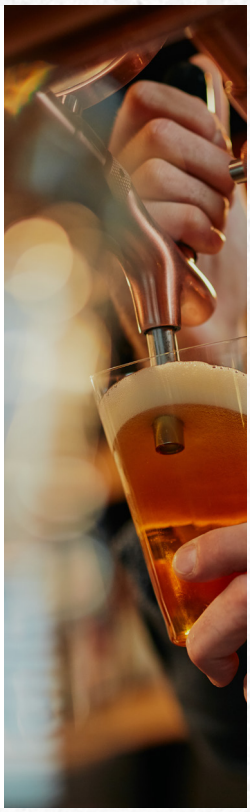
Mojito Jack Daniel's 12.90€
Jack Daniel's 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

Mojito Fraise ou Fruit Frais 14.90€
Rhum 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

Despejito 14.90€
Rhum 4cl, desperados, menthe fraîche, citron vert, sucre roux

BIÈRES

	25cl	50cl
Heineken *5° bière blonde premium d'origine hollandaise, couleur blond or, 100% malt d'orge, au goût unique tout en équilibre et en finesse*	4.50€	8.20€
Affligem *6.7° authentique bière blonde de l'abbaye belge Affligem, exaltant une riche palette aromatique aux notes épicées de houblon et de miel*	5.00€	9.20€
Affligem Blanche *4.8° une bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière belge d'abbaye*	5.00€	9.20€
Affligem Fruits Rouges *5.2° bière belge de couleur rouge, fruits rouges fraise, framboise et cerise*	5.00€	9.20€
Terrano IPA *6.2° bière ambrée, brassée en France et non pasteurisée*	5.50€	10.00€
Monaco / Panaché	4.50€	8.20€
Desperados (Bouteille 33 cl)		7.00€
Bière HK00 (Bouteille 33cl) *Sans alcool*		4.90€
Supplément sirop au choix	1.00€	1.00€
Supplément Picon	2.00€	2.00€



BOISSONS

Fraîches

Eau plate/ gazeuse	50cl 5€ - 1L 7.00€
Coca, Coca Zéro, Coca Cherry *(33cl)*	4.90€
Fanta, FuzeTea, Nestea, Sprite, Orangina *(25cl)*	4.90€
Limonade *(25cl)*	4.90€
Schweppes Agrume, Schweppes Tonic *(25cl)*	4.90€
Les fruités *(25cl btle)*	4.90€
Fraise, Orange, Abricot, Pamplemousse, Ananas, Tomate, Pomme	
Perrier *(33cl btle)*	4.90€
Redbull, Redbull sans sucre *(25cl canette)*	5.00€
Jus de Fruits pressés *(20cl)*	7.90€
Orange, Citron	
Supplément sirop	1.00€

Chaudes

Café déca, Noisette	2.50€
Café déca, Noisette	3.00€
Hors ouverture du restaurant = 15h à 18h	
Double expresso, Café crème	4.50€
Véritable café crème comme à NEW YORK !	5.00€
Thé ou Infusion	5.00€
Le vrai Chocolat chaud	5.00€
Café ou Chocolat Viennois	5.00€

Apéritifs

Ricard (2cl)	4.50€
Pastis Henri Bardouin (2cl)	5.50€
Kir Cassis / Pêche / Mûre / Framboise (12cl)	5.50€
Martini Blanc / Rouge (5cl)	5.50€
Porto Blanc, Rouge, Campari (4cl)	5.50€
Gin, Vodka, Whisky (4cl)	10.00€
Americano maison (6cl)	10.00€
Coupe Champagne « Sélection » (14cl)	10.00€
Coupe Champagne R de Ruinart (14cl)	15.00€
Kir Royal (14cl)	13.00€
Alcool Luxe - Supérieur (4cl)	14.00€
Accompagnement Sodas/ Jus de fruits	3.00€

Les mocktails

Mojito - Menthe Fraîche, citron vert, sucre roux, perrier	9.00€
Mojito fraise	9.50€
Colada - Jus d'ananas, Coco	9.50€

Champagne

	14cl - Verre	75cl - Btle
R de Ruinart (AOC)	15€	90€
Ruinart Rosé (AOC)		140€
Ruinart Brut Millésimé (AOC)	18€	150€
Ruinart Blancs de Blancs		150€
Champagne Brut "Notre Sélection"	10€	60€

COUPE DISPONIBLE AU VERRE

La Cave à Whisky 4cl

Knokando 21 ans	16.00€
Cardhu 15 ans	14.00€
Chivas 18 ans	14.00€
Yushan (Japonais)	15.00€
Lagavulin 16 ans	15.00€

LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl

Armagnac	10.00€	Diplomatico	12.00€	Vieille Prune	12.00€	Get 27/ Get 31	10.00€
Cognac	10.00€	Rhum Kraken	13.00€	Poire	10.00€	Limoncello	10.00€
Rhum Don Papa	10.00€	Dictator	12.00€	Mirabelle	10.00€	Digestif hors d'âge	16.00€

APERITIFS
À PARTAGER

	M	L
Découverte *Beignets de calamars, stick de mozza, onions rings, sauce tartare*	15.90€	23.90€
Charcuteries mixtes *Mortadelle, jambon de pays, chorizo, jambon sec, chèvre et mimolette*		18.90€

Antipastis 11.90€
Légumes grillés marinés, jambon de pays

ENTRÉES

Incontournables œufs mayonnaise, *parfumés au sel de truffe* 9.90€

Terrine maison, *recette du Chef* 9.90€

Mozzarella Di Bufala façon tempura *sur carpaccio de tomates* 9.90€

Soupe à l'oignon gratinée au cantal 9.90€

Œuf parfait, crème de parmesan 9.90€

Déclinaison HALAL

SALADE CEASAR	17.90€
PÂTES BOLOS	15.90€
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA NORMANDE	15.90€

Pizzas

LA BOLOGNAISE	16.90€
LA STADE DE FRANCE	16.90€
COCORICO	17.90€

Galettes

LA CAMPAGNARDE	13.90€
LA STADE DE FRANCE	13.90€
LES PLATS DU JOUR	*Voir ardoise*

Grandes salades

17.90€

VÉGAN
Méli-mélo de salade, tomates, riz, haricots verts, carotte, avocat, agrumes

LA CEASAR
Méli-mélo de salade, tomates, œufs, aiguillettes de poulet crispy, copeaux de parmesan Parmigiano Regianno AOP, sauce césar, croûtons

LA CLÉOPÂTRE
Méli-mélo de salade, tomates, fines tranches de saumon fumé, gambas snackées au soja sucrée, pignons de pin, oignons rouges, vinaigrette

LA PÊCHEUR
Méli-mélo de salade, tomates, thon préparé, haricots verts, œufs durs, anchois, olives grecques, poivrons, vinaigrette

LA BERGÈRE
Méli-mélo de salade, tomates, oignons rouges, lardons ou thon, œufs durs, toasts de chèvre, vinaigrette

L'ITALIENNE
Méli-mélo de salade, tomates, œufs, burrata crémeuse, melon ou pomme selon la saison - (supplément jambon de pays 3€)

LA MIXTE SAUMON / AVOCAT
Méli-mélo de salade, tomates, fines tranches de saumon fumé, avocat, sauce soja sucré, vinaigrette - (supplément 2€)

LA PÉRIGOURDINE
Salade, gésiers de poulet, magret de canard fumé, cerneaux de noix, tomates

POKÉ BOWL *19.90€*
Riz vignaigré, avocat, mangue, saumon mariné, fèves, radis

CIDRE BRUT

75cl 12.90€

GALETTES

13.90€ Uniquement le midi

Créations

LA PAYSANNE
Emmental, œuf, lardons, pommes de terre, crème fraîche

LA CAMPAGNARDE
Émincé de poulet*, emmental, œuf, pommes de terre, crème fraîche

LA NORVÉGIENNE
Saumon fumé, crème fraîche, chèvre, épinards, citron, emmental

LA MONTAGNARDE
Fromage tartiflette, jambon cru, crème fraîche, pommes de terre, emmental

LA STADE DE FRAN... CHUTT T'AS PAS LE DROIT
Jambon blanc ou dinde*, champignons de Paris, emmental, crème fraîche, œuf

LA MARÉE
Thon préparé, emmental, poivrons, œuf, crème fraîche

Supplément frites maison +2€

*halal

PIZZAS classiques

16.90€
*halal

PUISSANCE 4
Sauce tomate maison, gorgonzola, mozzarella, Parmigiano Reggiano AOP, chèvre

SA MAJESTÉ LA REINE
Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf

LA BOLOGNAISE, PAS LE MYTHO
Sauce bolognaise 100% pur bœuf, mozzarella

OUECH THONTHON
Sauce tomate maison, mozzarella, ricotta, thon

J'HÉSITE
Sauce tomate maison, mozzarella, chèvre, miel

PSG VS OM
Sauce tomate maison, mozzarella, merguez, œuf

STADE DE FRAN... CHUTT T'A PAS LE DROIT
Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, jambon blanc ou jambon de dinde, oignons, poivrons, cornichons, câpres*

FIN DU MOIS
Sauce tomate maison, mozzarella, olives
(TKT ON TE RETIRE 3 EUROS SUR LE PRIX)

HÅKON LE BON, ROI DE NORVÈGE (918-961)
Sauce tomate maison, saumon fumé boisé ou non, pointe de crème fraîche, citron ou pas

LA CALZONE
Pizza soufflée au cœur de mozzarella, jambon blanc ou thon, œuf

LA VÉGANE
Sauce tomate maison, poivron, artichaut, champignon, roquette

PIZZAS crémeuses

17.90€

FAIS DU SPORT
Crème fraîche, lardons, fromage, tartiflette, pomme de terre, oignons confits

COMME À PARME MAIS EN MIEUX
Ricotta, roquette, tomates cerises, parmesan, jambon de Parme

N'IMPORTE QUOI
Crème fraîche, merguez, lardons, oignons confits, anchois

PUISSANCE 5
Crème fraîche, chèvre, gorgonzola, mozzarella, Parmigiano Reggiano AOP

HÅKON LE BON, ROI DE NORVÈGE (918-961)
Crème fraîche, saumon fumé boisé ou non, pointe de crème fraîche, citron ou pas

COCORICO
Crème fraîche, mozzarella, filets de poulet marinés, pommes de terre, oignons confits, cheddar fondu

CRÉMEUSE (+2€)
Crème aux champignons aromatisés à la truffe d'été, roquette, tomates cerises et huile d'olive aromatisée à la truffe

PEGGY LA COCHONNE
Crème de pistache, jambon blanc, roquette, stracciatella, mortadelle, co-peaux de parmesan

PIZZAS recto... verso...

18.90€

HAKON / MARGHERITA
REINE / FAIS DU SPORT
PSG / OUECH TONTON

NEW

BURGERS

BURGER MONTAGNARD *M -17.90€ ou L - 19.90€*
Galette de pommes de terre, steack haché frais, salade, fromage à tartiflette, lard fumé grillé

LE CH'TIMI BURGER *M -17.90€ ou L - 19.90€*
Pain brioché spécial, steack haché frais, confit d'oignons, sauce maroilles, lard fumé grillé

TRUFFADE BURGER *L - 19.90€*
Pain brioché spécial, double steak haché frais, galette de pomme de terre, oignon confit, lard fumé grillé, crème aux champignons aromatisés à la truffe d'été

GRILLADES

L'ENTRECÔTE 250 / 300 GR	23.90€
L'ESCALOPE GORGONZOLA	18.90€
BAVETTE D'ALOYAU AUX ÉCHALOTES CONFITES	17.90€
TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS	16.90€
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA NORMANDE	15.90€
TARTARE BOEUF FAÇON NEW-YORKAIS	18.90€
PLAT DU JOUR	Voir ardoise

Suppléments garnitures : 5.00€
Frites maison, haricots verts, salade, écrasé de pommes de terre, riz basmati

La Marée

PAVÉ DE SAUMON	18.90€
Beurre blanc et écrasé de pommes de terre	
RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS	20.90€
Gambas sautées à l'huile d'olive aromatisée à la truffe	
FISH&CHIPS	16.90€
Frites maison et sauce tartare	
PÊCHE DU JOUR	Voir ardoise

PÂTES «Al Dente»

15.90€

JE N'AIME PAS LE FROMAGE
Linguines, Crème fraîche, parmesan, gorgonzola, mozzarella et ricotta.
+ jambon de pays 3€

ON EST PAS DES BOLOS - *Penne, sauce bolognaise*

CARBO TWIST - *Linguines, crème fraîche, parmesan, lardons*

TAKE ME I'M FAMOUS
Penne, crème de truffe, parmesan, pesto + jambon de pays 3€

LES EXCEPTIONS

CÔTE DE BŒUF MATURÉE
au poids, 15€ les 100 grs

CARPACCIO DE FAUX FILET MATURÉ
environ 90grs, 15€ les 100 grs

ENTRECÔTE MATURÉE
au poids, 15€ les 100 grs

DESSERTS

Café gourmand VIP	9.90€
Champagne gourmand VIP	14.90€
Crème brûlée Maison	8.90€
Tiramisu selon l'humeur du Chef	8.90€
Mousse aux chocolats	7.90€
Paris Brest "Maison"	9.90€
Salade de fruits frais (selon saison)	7.90€
Tarte tatin crème fraîche	9.90€
Assiette de 3 fromages et salade *sélection du chef*	8.90€

CRÊPES

Chantilly SUPPLÉMENT + 2€

CIDRE BRUT 75cl 12.90€

Crêpe sucre ou crêpe confiture	5.00€
Crêpe sauce Chocolat ou Nutella ou Miel	6.00€
Crêpe caramel ou caramel beurre salé ou crème de marron	6.50€
Crêpe Pomme d'amour	9.90€

Pommes caramélisées, sauce caramel maison, chantilly

GLACES

Sorbet 2 boules 5.90€
Sorbet 3 boules 7.90€

Choco, vanille, fraise, rhum raisin, pistache, café, menthe chocolat, fraise, framboise, citron, cassis, coco, pomme.

Chocolat liégeois - *9.90€*
Glace chocolat, nappage chocolat et crème chantilly

Café liégeois - *9.90€*
Glace café, nappage café et crème chantilly

Dame blanche - *9.90€*
Glace vanille, nappage chocolat et crème chantilly

Coupe fraîcheur - *9.90€*
Fraise, cassis, citron

Coupe after eight - *9.90€*
Glace menthe chocolat, nappage de chocolat

Colonel - *9.90€*
Sorbet citron, vodka

Coupe normande - *9.90€*
Sorbet pomme, calvados

After eight royal - *9.90€*
Glace menthe chocolat, Get 27

VINS

Demandez le vin du moment

(BLANC / ROUGE / ROSÉ)
1/4 - 7.90€
1/2 - 13.90€

ROUGES

Bordeaux

Château Moulin - Bordeaux (AOP) *Btle 26€*
« De la fraîcheur et de la rondeur qui rendent ce vin agréable et séduisant ! »
AU VERRE 5€

Baron de Boutisse
Saint Emilion grand cru (AOP) *Btle 49€*
« Un Saint Emilion Grand cru moderne et accessible à partager entre amis »

Côte du Rhône

Les Magérans – Côte du Rhône (AOP) *Btle 26€*
« Un vin tout en rondeur sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue »
AU VERRE 5€

La Sarrasine – Côte Rôtie (AOC) *Btle 79€*
« Son nez est fruit et évoque de jolis fruits rouges et épices. Une cuvée ample et à la finale persistante »

Sud-Ouest

Les déesses Muettes – Pic Saint Loup (AOP) *Btle 39€*
« Un vin aux tanins doux, aux arômes fruités et réglissés »

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits – Bourgogne (AOP) *Btle 48€*
« Caractère, Racé et minéral : un vin charpenté aux notes minérales et épicés »

Pernand-Vergelesses – Premier Cru (AOP) *Btle 59€*
« Arômes fins de fruits rouges, de violette et d'épices, avec des notes de sous-bois »

Beaune 1er cru (AOP) – Bouchard Père et Fils *Btle 76€*
« Un vin harmonieux et bien constitué s'exprimant avec tendresse »

Beaujolais

La chapelle de Venenge – Brouilly (AOP) *Btle 29€*
« Un vin équilibré et harmonieux qui se révèle rond, acidulé et assez long en bouche »
AU VERRE 6€

BLANCS

Côte du Rhône

Loulou Charmeur
Lubéron (AOP) *Btle 26€*
« Fruité, ananas mûr, vin ample, généreux, bon équilibre acide avec une bonne longueur en bouche »
AU VERRE 5€

Bourgogne

Chablis (AOP) *Btle 39€*
« La bouche est dense, ronde, opulente et profonde avec un très bel équilibre »

Loire

Chardonay
Le Coquillier (IGP) *Btle 26€*
« Frais, élégant et minéral, propre au terroir de la Loire »
AU VERRE 5€

Pouilly-Fumé
Domaine des Fines Caillottes (AOP) *Btle 39€*
« Style très expressif et ouvert sur des notes variées de fruits frais »

Champagne

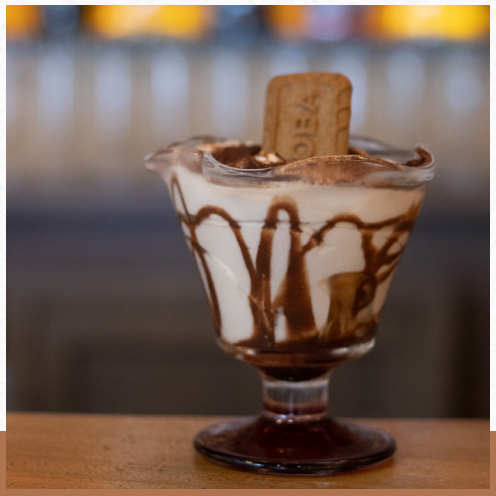
	14cl - Verre	75cl - Btle
R de Ruinart (AOC)	15€	90€
Ruinart Rosé (AOC)		140€
Ruinart Brut Millésimé (AOC)	18€	150€
Ruinart Blancs de Blancs		150€
Champagne Brut "Notre Sélection"	10€	60€

COUPE DISPONIBLE AU VERRE

ROSÉS

Gris Blanc – Pays d'Oc (IGP) *Btle 29€*
« Un léger perlant donne au vin toute sa fraicheur et exalte le fruit, un profil original avec une couleur très rose pâle »
AU VERRE 6€

Minuty Prestige – Côtes de Provence (AOP) *Btle 39€*
« Ce vin rose pâle très réputé pour sa qualité exprime des arômes très intenses d'agrumes et de fleurs blanches »



100% AUTHENTIQUE

Chaque semaine, notre chef vous propose, à l'ardoise, une carte réalisée avec des produits frais de saison.

Photos non-contractuelles. Prix nets exprimés en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Tarif nuit à partir de 22h : +0.50€ sur toutes les boissons
Carte réalisée par l'agence Pardalys - 2025/2026