



**BRUNCH  
ALL DAY!**

**archie**

# COFFEE SHOP

espresso 3  
café allongé 3  
double espresso 4  
americano 4  
macchiato 3,5  
cortado 4,5

café latte 5,5  
cappuccino / double shot 5,5 / 6,5  
flat white 6  
mocaccino 7  
babyccino kids only 3  
café madeleine ® 4,5

## CAFÉS FILTRES

mug de café filtre 4  
à volonté +2€  
aeropress 8  
v60 1 personne 8  
v60 2 personnes 14

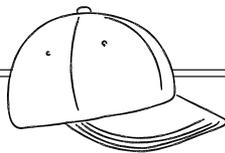


## THÉS & INFUSIONS BIO le temps d'un rêve 6

thé vert sencha, citronnelle & gingembre, bergamote, matcha

thé noir earl grey, strong breakfast

infusions soleil andalou, sunny kiss



## ARCHIE SHOP

casquette 19  
almond butter 270g bio 13,9  
granola 250g bio ® 10,6  
café moulu ou en grain  
250g de café torréfié rien  
que pour nous par Coutume

verre 25cl ou 50cl 5  
tee-shirt coton bio du xs au xl 19  
sweat tout doux du xs au xl 39  
stickers demandez-les  
coloriages demandez-les

## **SPECIALS** 6

**pumpkin latte** *le réconfort de l'automne*

lait d'avoine, espresso, purée de potimarron, cannelle

**matcha latte**

au lait d'avoine

**sésame latte** *anti-oxydant*

lait d'avoine, pâte de sésame noir, charbon végétal actif

**chaï latte**

lait de vache, thé noir, cannelle, badiane, poivre, gingembre, sirop d'érable

**blue latte**

lait d'avoine, spiruline bleue, coco, sumac, gingembre, noix de cajou

**pink latte**

lait d'avoine, cacao pur, poudre de betterave

**golden milk**  *anti-inflammatoire naturel*

lait d'amande, curcuma, poivre, huile de coco, miel

**cherico latte** *sans caféine*

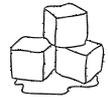
chicorée bio cultivée en france, lait d'avoine

**chocolat noir valrhona**

lait de vache

**hot ginger lemon** *detox*

citron pressé, miel, gingembre, sauge



*nos boissons sont également disponibles en version iced !*

## **PÂTISSERIES**

*pains et viennoiseries de l'Étoile du Berger*

**croissant** 2

**pain au chocolat** 2,5

**tartines beurre confiture** 4

*baguette, beurre, confiture artisanale*

*option vegan : beurre d'amande bio*

## **SANS GLUTEN**

*sans lactose et sans sucre raffiné*

**cinnamon roll**  5

*brioche roulée à la cannelle*

**brownie**  5,5

**cake citron pavot**  5

**banana bread**  5

*option toasté avec almond butter +2€*

# BRUNCH ALL DAY

## **JUS PRESSÉS À FROID BIO** 24CL pour faire le plein d'énergie !

**joie** carotte, pomme, citron, ananas 6.5

**gratitude** concombre, pomme, épinards, céleri, citron, spiruline 7

**confiance** ananas, gingembre, curcuma, citron, passion 6.5

**bonheur** pomme, fraise, orange, framboise, coco, fleur d'oranger 7

**shot elixir** 6CL gingembre, ananas, curcuma, piment, pomme, citron 4.5

---

## **BOOZY BRUNCH** le décrassage des champions 10



**mimosa**

champagne et jus d'orange



**bloody mary**

vodka, jus de tomate, céleri



SANS ALCOOL

**balade à Sceaux**

pomme, cranberry, tonic

---

## **DESSERTS**

### **granola bowl** 9

fromage frais, fruits frais, agave & granola maison

### **banana pancakes** 12

bananes & sirop d'érable (le vrai, de l'arbre)

### **chia pudding** 8

aux fruits, chia, lait d'amande & lait de coco

### **mousse au chocolat** 7

cacao issu de l'agriculture durable

### **cheesecake** 9

coulis de fruits rouges

### **pavlova** 10

crème mascarpone à la bergamote & fruits frais

### **carrot cake** 8

cream cheese & citron vert

### **sunday chocky monkey** 9

super glace vanille maison, banane, chocolat & noix

### **île flottante** aux éclats d'amande 8

tout fait maison... comme le reste de la carte

### **brownie & glace vanille** 8

chocolat, noix, glace vanille

### **fat coffee** :) 9

café de spécialité et trio de desserts sans gluten

# BRUNCH ALL DAY

## eggs on toast 14

un toast ultra croustillant, un œuf archi brouillé, l'autre confit et fumé et un peu de kimchi  
*accompagnement au choix dans nos sides +4€*  
*option bacon +2€, champignons +3€, saumon fumé +6€*

## avocado toast 14

œufs bio pochés, avocat, feta, coriandre, menthe  
*accompagnement au choix dans nos sides +4€*  
*option pain sans gluten +2€, bacon +2€, saumon fumé +6€*

## œufs bénédicte 18

pain aux graines sans gluten maison, œufs bio pochés, bacon, avocat, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites

## œufs norvégiens 23

pain aux graines sans gluten maison, œufs bio pochés, saumon fumé, avocat, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites

## huevos rancheros 17

deux œufs au plat dorés, sauce tomate épicée, chorizo, haricots noirs et épinards ! olé !

## big breakfast 19

œufs au plat ou brouillés, saucisse, légumes rôtis, avocat, beans, champignons, toast beurré

## pancakes la totale ! 16

3 beaux pancakes bien beurrés, œuf au plat bacon & du vrai sirop d'érable

## buttermilk chicken schnitzel 18

crispy chicken, sauce « un peu » piquante, smashed potatoes, parmesan & sucrose

## cheeseburger 16

bœuf charolais, cheddar & frites  
*option bacon +2€, option pain sans gluten +2€*

## bun de poulet croustillant 18

du pain, du poulet, beaucoup d'amour & des frites  
*option bacon +2€, option pain sans gluten +2€*

## archie's caesar salad 17

salade romaine, poulet crispy gluten free & bacon

**SIDES 5** smashed potatoes parmesan 18 frites maison (comme le reste) 18  
cœur de sucrose vinaigrette sumac 18



## VINS AU VERRE 12,5 CL

### ROUGES

#### pinot noir 6,5

nouvelle vague, maison h&b, bio. *frais et léger*

#### vin nature d'ardèche 7,5

carafon des acolytes, domaine des accoles, grenache, demeter. *frais et vif*

#### crozes-hermitage 9

cuvée L, domaine combier, syrah, bio. *puissant et épicé*

### BLANCS

#### sud-ouest 6,5

laballe, chardonnay. *le seul hectare de chardonnay des landes*

#### loire 7,5

le chenin des possibles, maison saget la perrière, chenin, vdf bio. *riche et vif*

#### chablis 9

christophe patrice, chardonnay. *notes citronnées très rafraîchissantes*

### ROSÉS

#### igp méditerranée 6

à l'ombre du pin, cinsault, grenache, bio. *ca sent la garrigue*

#### côtes de provence 7

h&b, grenache, cinsault, syrah, rolle. *fraîcheur et minéralité*

### CHAMPAGNE

#### frerejean frères 12

brut grande réserve. *fines bulles et fraîcheur*



## + DE QUILLES

Ardèche, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Côtes de Gascogne, Côtes de Provence, Languedoc, Loire, Rhône...

Pour les vins à la bouteille, demandez à nos barmans !



## BIÈRES

	25 CL	50 CL	HH
<b>archie lager</b> 4,2° pils colorée avec une légère amertume	4,5	7,5	5
<b>coolangatta australian pale ale</b> ♥ 4,5° notre bière à nous rien que pour vous	6	9	7,5
<b>gallia nouveau western ipa</b> 6° une délicieuse ipa aux notes florales	6	9	7,5
<b>gallia weiss &amp; versa</b> 4° bière blanche aux notes de fruits frais	6	9	7,5
<b>la vaucelles</b> 6° bière d'abbaye française de notre copain benjamin	6	9	7,5
<b>cidre fils de pomme</b> 5,5° cidre normand bio aux notes fruitées et gourmandes	6	9	7,5
<b>kombucha ava</b> 6° 8 kombucha alcoolisé à la framboise 33CL			
<b>bière de travail</b> 0,3° 6 bière avec un presque rien d'alcool type ipa 33CL			
<b>bière sans gluten</b> 5,6° 8 brewdog punk ipa 33CL			



## BOISSONS FRAÎCHES

**citronnade** *still ou sparkling* citron pressé, gingembre, miel, sauge 6 / 5 HH

**thé glacé bio** rooibos, pêche, hibiscus, orange, sirop d'agave 6 / 5 HH

**bissap** hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche 6 / 5 HH

**eau pétillante** microfiltrée à la menthe ou grenadine 4

**kombucha** archipel 33CL 7

**jus de pomme bio** 25CL 6

**limonade bio artisanale** 27,5CL 5

**soda** coca-cola, coca-cola zero, evian, perrier 33CL 5.5

**COFFEE SHOP, BRUNCH ALL DAY  
APÉRO ET DÎNER**

@archie\_restaurant