



archie
apéro & dîner

HAPPY HOUR du lundi au vendredi de 15h30 à 20h

BIÈRES

	25 CL	50 CL	HH
archie lager 4,2° notre pils colorée avec une légère amertume	4,5	7,5	5
coolangatta australian pale ale ♥ 4° rien que pour vous	6	9	7,5
gallia nouveau western 6° une IPA aux notes florales	6	9,5	7,5
gallia weiss & versa 4° bière blanche aux notes de fruits frais	6	9	7,5
la vauclles 6° bière d'abbaye française de notre copain benjamin	6	9	7,5
guinness 4,2° stout irlandaise torréfiée et onctueuse	6,5	10	8
cidre fils de pomme 5,5° cidre français bio 33CL			8
bière de travail 0,0° bière type ipa sans alcool 33CL			8
bière sans gluten louise la rebelle ☼ 4,2° session ipa 33CL			8

VINS AU VERRE 12,5 CL

Un vin nature, c'est une approche propre, meilleure pour le vigneron, la terre et ceux qui le boivent.



BULLES

pet'nat <u>nature</u> pétillant naturel, marc delienne	9
champagne piper-heidsieck extra brut	12

BLANCS

source de roseblood 100% chardonnay, château d'estoublon	6,5
muscadet <u>nature</u> melon de bourgogne, domaine éric chevalier	7,5
champs pentus <u>nature</u> vermentino, roussanne, grenache blanc, Frédéric Brouca	8,5
chablis chardonnay, christophe patrice	9

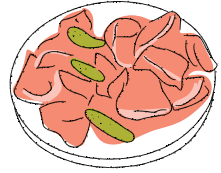
ROSÉS

nouvelle vague grenache, cinsault, Hecht & Bannier	6,5
côteaux d'aix-en-provence <u>bio</u> grenache, cinsault, Villa Madeleine	7,5

ROUGES

nouvelle vague <u>bio</u> pinot noir, H&B	7
minervois <u>bio</u> syrah, grenache, carignan, Hecht & Bannier	7,5
champs pentus <u>nature</u> syrah, grenache, carignan, Frédéric Brouca	8,5

À PARTAGER



olives de kalamata 🍷 4

olives aromatisées aux herbes et aux agrumes.

smashed avocado and toast 9,9

un écrasé d'avocat maison onctueux, relevé juste comme il faut.

accras de cabillaud 🍷 10,5

accras gourmands et leur crème acidulée aux épices.

planche mixte 22,5

assortiment de charcuterie et fromages (chèvre, comté et brie).

pan con tomate 7,9

toast aillé, concassé de tomates.

stracciatella di burrata 11,9

huile d'olive, basilic, toast de pain au levain.

crispy caramelised chicken ❤️ 11

poulet mariné au vin blanc, pané et frit façon coréenne, pour une explosion de saveurs.

houmous au citron confit & curcuma 8,9

un houmous velouté accompagné de pain au levain toasté, pour un plaisir à chaque bouchée.

frites Archie cheezy 8

une généreuse assiette de frites, garnie de fromage fondant pour les plus gourmands.

falafels de lentilles corail 🍷 8,9

avec sauce blanche.

DÎNER

FORMULE DU JOUR

entrée, plat ou plat, dessert 19,9

entrée, plat, dessert 24,9

chaque jour, du lundi au vendredi, une nouvelle inspiration, hors carte

avocado toast 17,9

pain au levain toasté, œufs bio pochés, avocat, feta, coriandre, menthe et frites maison.

+2,50€ pain aux graines sans gluten, +2€ ajoute du bacon, +6€ option saumon, +3€ ajoute du pastrami

bacon cheeseburger 18,9

bœuf français, tomate, bacon, pickles, mayo maison, cheddar et frites maison. +2,5€ option pain sans gluten.

chicken burger 18,9

du pain, notre fameux poulet croustillant 🍷, du cheddar, une mayonnaise au satay, un peu de chou et des frites maison. +2€ ajoute du bacon, +2,5€ option pain sans gluten.

burger végété 17,9

galette de légumes maison, cheddar, mayonnaise au satay, coriandre, cornichons, oignons, frites maison. +2,5€ option pain sans gluten.

club pastrami will's deli 18,9

pain au levain toasté, pastrami, chou, jalapeños, pickles, frites maison.

bali bowl 🍷 18

riz infusé au lait de coco et citronnelle, légumes crus et cuits, tofu croustillant, sauce satay.

DESSERTS

timarisu à l'amaretto ❤️ 9,5

au café de spécialité bio et durable, noisette.

carrot cake ❤️ 8,5

avec cream cheese & citron vert.

pancakes & fruits de saison 12,5

servis avec du vrai sirop d'érable.

brownie sans gluten 🍷 10,9

glace vanille & caramel au beurre salé.

île flottante aux éclats d'amande 🍷 8,9

crème anglaise, amandes et caramel.

cheesecake 🍷 9,9

coulis de fruits rouges.

🍷 sans gluten

DÎNER

salade de bœuf thaï 20,9

tataki de bœuf, sauce thaï, nouilles de riz, menthe, coriandre, chou rouge, oignon frais, soja, échalote, citronnelle, concombre et sésame.

archie's Caesar salad 17,9

salade romaine, copeaux de bacon, parmesan, poulet crispy ou tofu croustillant.

ceviche de daurade 22,9

poisson cru mariné, avocat, radis, grenade, cébette, oignon rouge, sauce leche de tigre à la passion, frites maison ou salade romaine.

fish and chips sans gluten 22,9

poisson croustillant, écrasé de petits pois, sauce tartare, frites maison.

chicken parmigiana un classique Australien 21,9

poulet croustillant, jambon blanc de Paris, parmesan, mozzarella, sauce Melbourne, coleslaw et frites maison.

tartare de bœuf préparé 19,9

bœuf français, sauce tartare, frites maison.

ribs de porc fondant env. 400G 22,9

cuisson lente 12h, sauce BBQ, frites maison.

pièce du boucher sauce au poivre fumé 23,9

frites maison ou salade romaine.

SIDES 5 salade romaine, frites maison, légumes de saison.



DESSERTS

mousse au chocolat 8,5

cacao issu de l'agriculture durable et noisettes caramélisées.

coupe melba 10,9

fruits rouges, glace vanille, crème foutée & coulis de fruits rouges.

tarte au citron 9,9

sablé sans gluten, zestes de citron.

açaï bowl 11,5

baies d'açaï, banane, ananas, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille.

fat coffee 9,9

trio de desserts maison avec ton café de spécialité.

Ⓜ sans gluten

BOUTEILLES DE VIN

Un **vin nature**, c'est une approche propre, meilleure pour le vigneron, la terre et ceux qui le boivent.



BULLES

pet'nat nature pétillant naturel, marc delienne
champagne piper-heidsieck extra brut

75 CL 12,5 CL

42 9
69 12

BLANCS

source de roseblood 100% chardonnay, château d'estoublon	29	6,5
muscadet <u>nature</u> melon de bourgogne, domaine éric chevalier	35	7,5
chablis chardonnay, christophe patrice	57	9
champs pentus <u>nature</u> vermentino, roussanne, grenache blanc, Frédéric Brouca	43	
mercurey chardonnay, cellier des dames	65	

ROSÉS

nouvelle vague grenache, cinsault, syrah, Hecht & Bannier	29	6,5
côteaux d'aix-en-provence grenache, cinsault, Villa Madeleine	35	7,5

ORANGE

cirrus né gris, muscadet, domaine éric chevalier	39	
--	----	--

ROUGES

nouvelle vague <u>bio</u> pinot noir, Hecht & Bannier	32	7
minervois <u>bio</u> syrah, grenache, carignan, Hecht & Bannier	36	7,5
crozes hermitage <u>bio</u> syrah, domaine combier	45	
champs pentus <u>nature</u> syrah, grenache, carignan, Frédéric Brouca	43	
saint joseph <u>bio</u> syrah, domaine François Villard	57	
marsannay <u>nature</u> domaine Sylvain Pataille	89	



VIN DU MOMENT

Demandez à nos barmen !

COCKTAILS SIGNATURE 12 / 10 HH

bondi garden *les surfeurs de Bondi troquent leur bière pour ça*
Gin infusé au piment, citron, sirop de basilic, jus d'aloé vera.

purple sunset *romantique, même sans rendez-vous*
Tequila, jus de citron, liqueur de bergamote, sirop de lavande.

bush spritz *aussi bon que ça en a l'air*
liqueur de fleur de Sureau, sirop de thym, crémant, eau pétillante.

red outback *calme en surface, sauvage à l'intérieur*
Vodka infusée au poivron rouge, purée de fraise, citron.

frozen margarita
fraîche comme un plongeon
tequila, Cointreau,
sirop d'agave, citron.



spicy frozen margarita 
le feu sous la glace
tequila, Cointreau,
sirop d'agave, citron, piment.

MOCKTAILS

sunny coast jus de cranberry, citron, infusion soleil andalou, ginger beer. 9 / 6 HH

guilt free americano vermouth rouge et bitter sans alcool, eau pétillante. 9 / 6 HH

spritz bloom bulles françaises bio et bitter sans alcool. 10 / 7 HH

BOISSONS FRAICHES

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

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

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

soda maison by necense goûts du moment, 100% naturel, sans arômes 7 / 5 HH

jus pressés à froid judy elevate, recover, cleanse, glow 25CL 7,4

soda coca-cola, zero 33CL 5.9

kombucha archipel brut ou aromatisé 33CL 8

cidre fils de pomme 5,5° cidre français bio 33CL 8

jus de pomme bio 25CL 6

badoit rouge 33CL 5.9

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

@archie_restaurant

oolangatta