

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

kombucha archipel 33CL 7

jus de pomme bio 25CL 6

limonade bio artisanale 27,5CL 5

soda coca-cola, coca-cola zero 33CL 5,5



DESSERTS

tiramisu à l'amaretto ❤ 9

travaillé avec notre café de spécialité issu d'une agriculture bio et durable.

carrot cake ❤ 8

avec cream cheese & citron vert.

mousse au chocolat Ⓜ 7

préparée avec du cacao issu de l'agriculture durable et noisettes caramélisées.

cheesecake Ⓜ 9

coulis de fruits rouges.

tarte au citron Ⓜ 9

sablé sans gluten, zestes de citron

açaï bowl Ⓜ 11

baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpé, pollen d'abeille

pavlova aux fruits rouges Ⓜ 10

crème mascarpone & fruits frais

sundae chocky monkey Ⓜ 9

glace vanille maison, chocolat à la banane ou fruits de saison & noisettes caramélisées.

fat coffee Ⓜ 9

café de spécialité et trio de desserts.

⌚ sans gluten

DÎNER

avocado toast 17

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

ceviche de dorade 23

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

buddha bowl Ⓜ 18

base de quinoa, légumes crus et cuits, houmous, vinaigrette maison

cœur de rumsteak, sauce au poivre 25

bœuf français, sauce au poivre vert français bio, frites maison ou légumes.

reuben sandwich ❤ 18

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

buttermilk chicken schnitzel Ⓜ 18

poulet croustillant sans gluten, sauce « un peu » piquante, câpres frites, frites maison et salade sauce Archie.

travers de porc, sauce BBQ 19

accompagné de frites maison.

archie's caesar salad Ⓜ 17

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

parmigiana Ⓜ 19

aubergines, tomates, basilic, parmesan et mozzarella, salade verte.

cheeseburger 17

bœuf charolais, tomate, pickles, mayo maison, cheddar et frites maison. +2€ ajoute du bacon si tu l'oses ;) +2,5€ option pain sans gluten.

bun de poulet croustillant 18

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

SIDES 5

salade romaine sauce Archie - frites maison - légumes de saison



BIÈRES

	25 CL	50 CL	HH
archie lager 4,2°	4,5	7,5	5
pils colorée avec une légère amertume			
coolangatta australian pale ale 4°	6	9	7,5
notre bière à nous rien que pour vous			
gallia east machine 5°	6	9,5	7,5
une nepa fruitée & légère			
gallia weiss & versa 4°	6	9	7,5
bière blanche aux notes de fruits frais			
la vaucelles 6°	6	9	7,5
bière d'abbaye française de notre copain benjamin			
cidre fils de pomme 5,5°	6	9	7,5
cidre normand bio aux notes fruitées et gourmandes			

KOMBUCHA

kombucha ava	6°	8
kombucha alcoolisé à la framboise	33CL	
bière de travail	0,3°	6
bière avec un presque rien d'alcool type ipa	33CL	
bière sans gluten	3,5°	9
che guava	50CL	



MOCKTAILS

8 / 6 HH

fresh like spring

jus d'aloé vera, sirop de kiwi, eau pétillante, menthe et concombre.

magnolia

thé au jasmin, nectar de pêche, sirop de romarin et jus de citron.

COCKTAILS

12 / 10 HH

espresso martini

sublimé par notre café de spécialité, pour une expérience riche et intense.

sweet breeze

léger et frais avec de l'aloé vera, sirop de kiwi, menthe, gin et citron.

mockingbird

un cocktail vibrant avec vodka, jus de citron, sirop de jasmin, sirop de framboise, jus de cranberry.

l'oiseau du paradis

un délice tropical avec rhum, piment végétarien, citron, purée de mangue et ginger beer.* *tabasco sur demande

purple rain

liqueur Italicus (bergamote), vodka, citron, liqueur de violette et jus de litchi pour une explosion de saveurs exotiques.

cocktail du moment

demandez à nos barman !

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.

rouges **let the people faire la teuf** nature festif et irrésistible 6,5
gamay, domaine david beaupère

nouvelle vague bio douceur et légèreté 7
pinot noir, H&B

carafon des acolytes nature authentique et léger 7,5
carignan, grenache, domaine des accolés

côtes du rhône épices et fruits en équilibre 9
syrah, domaine matthieu barret

blancs **le chemin des possibles** bio audacieux et vibrant 6,5
chenin, maison saget la perrière

muscadet nature la fraîcheur à l'état pur 7,5
melon de bourgogne, domaine eric chevalier

traboule biodynamie un délice raffiné 9
chardonnay, domaine des Accolés

rosé **à l'ombre du pin** bio une gorgée de Provence 6
cinsault, grenache

bulles **pet'nat** nature le compagnon parfait pour l'apéro 9
pétillant naturel, Marc Delienne

frerejean frères l'élégance des fines bulles 12
brut grande réserve

