

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

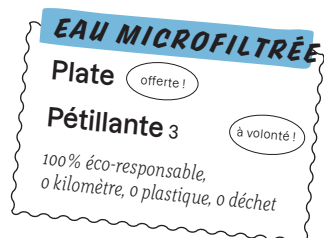
bissap hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche 6/5 HH

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 ⑩ 7

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

cheesecake ⑩ 9

coulis de fruits rouges.

tarte au citron ⑩ 9

sablé sans gluten, zestes de citron

açaï bowl ⑩ 11

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

pavlova aux fruits rouges ⑩ 10

crème mascarpone & fruits frais

sundae chocky monkey ⑩ 9

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

fat coffee ⑩ 9

café de spécialité et trio de desserts.

⑩ 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 ⑩ 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 ⑩ 18

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

travers de porc, sauce BBQ 19

accompagné de frites maison.

archie's caesar salad ⑩ 17

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

parmigiana ⑩ 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 ⑩, 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

archie lager 4,2°

pils colorée avec une légère amertume

coolangatta australian pale ale ♥ 4°

notre bière à nous rien que pour vous

gallia east machine 5°

une nepa fruitée & légère

gallia weiss & versa 4°

bière blanche aux notes de fruits frais

la vaucelles 6°

bière d'abbaye française de notre copain benjamin

cidre fils de pomme 5,5°

cidre normand bio aux notes fruitées et gourmandes

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

25 CL 50 CL HH

4,5 7,5 5

6 9 7,5

6 9,5 7,5

6 9 7,5

6 9 7,5

6 9 7,5



MOCKTAILS 8 / 6 HH

fresh like spring

jus d'aloë 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'aloë 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 barmen !

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 <u>nature</u> <i>festif et irrésistible</i>	6,5
	gamay, domaine david beaupère	
	nouvelle vague <u>bio</u> <i>douceur et légèreté</i>	7
	pinot noir, H&B	
	carafon des acolytes <u>nature</u> <i>authentique et léger</i>	7,5
	carignan, grenache, domaine des accolles	
	côtes du rhône <i>épices et fruits en équilibre</i>	9
	syrah, domaine matthieu barret	
blancs	le chenin des possibles <u>bio</u> <i>audacieux et vibrant</i>	6,5
	chenin, maison saget la perrière	
	muscadet <u>nature</u> <i>la fraîcheur à l'état pur</i>	7,5
	melon de bourgogne, domaine eric chevalier	
	traboule <u>biodynamie</u> <i>un délice raffiné</i>	9
	chardonnay, domaine des Accoles	
rosé	à l'ombre du pin <u>bio</u> <i>une gorgée de Provence</i>	6
	cinsault, grenache	
bulles	pet'nat <u>nature</u> <i>le compagnon parfait pour l'apéro</i>	9
	pétillant naturel, Marc Delienne	
	frerejean frères <i>l'élégance des fines bulles</i>	12
	brut grande réserve	



VIN NATURE DU MOMENT 8

découvrez une surprise
chaque jour