

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, evian, perrier 33CL 5.5



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.

DESSERTS

tiramisu Archie unique 9

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

pancakes myrtilles 12

servis avec du vrai sirop d'érable.

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.

île flottante aux éclats d'amande 8

entièrement faite maison... comme le reste de la carte !

pavlova aux fruits rouges 10

crème mascarpone & fruits frais

sundae chocky monkey 9

glace vanille maison, banane, chocolat & noisettes caramélisées.

fat coffee 9

café de spécialité et trio de desserts sans gluten

Ⓜ sans gluten

DÎNER

avocado toast 17

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

dos de cabillaud, sauce teriyaki et légumes de saison 24

un plat délicieusement équilibré avec des saveurs de saison.

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 et salade.

buttermilk chicken schnitzel 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 17

salade romaine, bacon, poulet crispy ou tofu croustillant.

parmigiana 19

aubergines, tomates, basilic, parmesan et mozzarella, servi avec une belle salade verte.

cheeseburger 17

bœuf charolais, tomate, pickles, 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 Ⓜ, 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° pils colorée avec une légère amertume	4,5	7,5	5
coolangatta australian pale ale ♥ 4° notre bière à nous rien que pour vous	6	9	7,5
gallia nouveau western ipa 6° une délicieuse ipa aux notes florales	6	9	7,5
gallia weiss & versa 4° bière blanche aux notes de fruits frais	6	9	7,5
la vaucelles 6° bière d'abbaye française de notre copain benjamin	6	9	7,5
cidre fils de pomme 5,5° cidre normand bio aux notes fruitées et gourmandes	6	9	7,5
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 5,6° 8 brewdog punk ipa 33CL			



COCKTAILS 12 / 10 HH

espresso martini

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

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.*

*Option tabasco sur demande

sweet breeze

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

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



VIN NATURE DU MOMENT 8

découvrez une surprise
chaque jour