



## À PARTAGER POUR L'APÉRO

### olives de kalamata ④

olives aromatisées aux herbes & agrumes

### noix miel & romarin ④

noix torréfiées au miel, épices & romarin

### lonzo & pickles ⑨

filet de porc fumé & parfumé

### œufs mimosa ⑦

trois œufs, mayonnaise maison

### fromage ⑨

comté AOP affiné 18 mois, chutney de figues

### ceviche ⑫ coup de cœur !

ceviche de daurade, avocat, kiwi, fruit de la passion, red meat

### fried buttermilk chicken ⑪

mariné au lait ribot, mayo sriracha

### fava & fenouil ⑧

dip de fava, sésame, sumac, pickles & fenouil

### crispy smashed potatoes ⑧

jalapenos frais & sauce ranch

### falafel de lentilles ⑧

fromage blanc aux herbes

## 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 4,5°

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

### 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

### archie pink colada

rhum brun, ananas, lait de coco, citron

### espresso martini

vodka, baileys, liqueur de café, espresso

### smoking passion

mezcal, framboise, passion, citron

### cosy winter

vodka, amaretto, thé noir, noisette

### french 75

gin, vin pétillant, liqueur de fleur de sureau

### old fashioned

bourbon, noix

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