



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