



archie
apéro & dîner

VINS AU VERRE

Un **vin nature**, c'est une approche propre, meilleure pour le vigneron, la terre et ceux qui le boivent.

ROUGES

nouvelle vague <u>hio</u>	pinot noir, H&B	12,5 CL 7
accolade <u>nature</u>	pineau d'aunis, cabernet franc, éric chevalier	7,5
champs pentus <u>nature</u>	syrah, grenache, carignan, Frédéric Brouca	8,5
côtes du Rhône IGP	syrah, grenache, domaine le Devay	9

BLANCS

le chenin des possibles <u>hio</u>	chenin, Clément et Florian Berthier	6,5
muscadet <u>nature</u>	melon de Bourgogne, domaine Éric Chevalier	7,5
champs pentus <u>nature</u>	vermentino, roussanne, grenache blanc, Frédéric Brouca	8,5
chablis	chardonnay, Christophe Patrice	9

ROSÉ

rosé du moment		6,5
----------------	--	-----

BULLES

pet'nat <u>nature</u>	pétillant naturel, Marc Delienne	9
piper-heidsieck	extra brut	12

BIÈRES

	25 CL	50 CL	HH
archie lager 4,2° notre pils colorée avec une légère amertume	4,5	7,5	5
coolangatta australian pale ale ♡ 4° rien que pour vous	6	9	7,5
gallia nouveau western 6° une IPA aux notes florales	6	9,5	7,5
gallia weiss & versa 4° bière blanche aux notes de fruits frais	6	9	7,5
la vauclles 6° bière d'abbaye française de notre copain benjamin	6	9	7,5
guinness 4,2° stout irlandaise torréfiée et onctueuse	6	9	7,5
kombucha ava 6° kombucha alcoolisé à la framboise 33CL			8
cidre fils de pomme 5,5° cidre français bio 33CL			8
bière de travail 0,3° bière avec un presque rien d'alcool type ipa 33CL			6
bière sans gluten louise la rebelle ☸ 4,2° session ipa 33CL			8

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

À PARTAGER

olives de kalamata et noix torréfiées 🍷 7

olives aromatisées aux herbes et aux agrumes, noix torréfiées, relevées de miel, de romarin et d'épices subtiles.

smashed avocado and toast 9

un écrasé d'avocat maison onctueux, relevé juste comme il faut.

accras de cabillaud 🍷 10

accras gourmands et leur crème acidulée aux épices.

planche mixte 22

assortiment de charcuterie et fromages, selon arrivage.

assiette de saucisse sèche 8

saucisse sèche d'Ardèche et cornichons.

assiette de fromages 11

des fromages authentiques venant tout droit du marché local de Bourg-la-Reine, assortiment selon arrivage.

crispy caramelised Archie chicken ❤️ 11

poulet mariné au vin blanc, pané et frit façon coréenne, pour une explosion de saveurs.

houmous au curcuma et citron confit 8

un houmous velouté accompagné de pain au levain toasté, pour un plaisir à chaque bouchée.

frites Archie cheezy 8

une généreuse assiette de frites, garnie de fromage fondant pour les plus gourmands.

DÎNER

FORMULE DU JOUR

entrée, plat **ou** plat, dessert 19

entrée, plat, dessert 24

chaque jour, du lundi au vendredi, une nouvelle inspiration, hors carte

avocado toast 17

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

+2€ ajoute du bacon, +6€ option saumon Bömlo.

bacon cheeseburger 18

boeuf français, tomate, bacon, pickles, mayo maison, cheddar et frites maison.

+2,5€ option pain sans gluten.

chicken burger 18

du pain, notre fameux poulet croustillant [®], du cheddar, une mayonnaise au satay, un peu de chou et des frites maison.

+2€ ajoute du bacon, +2,5€ option pain sans gluten.

buttermilk chicken schnitzel [®] 18

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

DESSERTS

tiramisu à l'amaretto ♥ 9

au café de spécialité bio et durable.

carrot cake ♥ 8

avec cream cheese & citron vert.

gâteau cru au chocolat [®] 9

chocolat, noix de pécan, noisettes, dattes

cheesecake [®] 9

coulis de fruits rouges

[®] sans gluten

DÎNER

club pastrami will's deli 18

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

bali bowl 18

riz infusé au lait de coco et citronnelle, légumes crus et cuits, tofu croustillant, sauce satay.

fish and chips sans gluten 23

poisson croustillant, écrasé de petits pois, sauce tartare, frites maison.

bavette sauce "archie" bonne 22

sauce au poivre fumé, frites maison.

tom yum cod 24

cabillaud, bouillon au lait de coco, gingembre et citronnelle, riz parfumé.

green curry vegetables 17

curry vert, légumes de saison, riz parfumé à la citronnelle.

archie's caesar salad 17

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

SIDES 5 salade romaine sauce Archie,
frites maison, légumes de saison.



DESSERTS

mousse au chocolat 7

cacao issu de l'agriculture durable et noisettes caramélisées.

tarte au citron 9

sablé sans gluten, zestes de citron

açaï bowl 11

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

café choux 9

café de spécialité et ses deux choux

BOUTEILLES DE VIN

Un **vin nature**, c'est une approche propre, meilleure pour le vigneron, la terre et ceux qui le boivent.

ROUGES

nouvelle vague <u>hio</u>	pinot noir, H&B	32
accolade <u>nature</u>	pineau d'aunis, cabernet franc, éric chevalier	36
vilain <u>nature</u>	syrah, domaine matthieu barret	38
côtes du rhône IGP	syrah, grenache, domaine le devay	38
crozes hermitage <u>hio</u>	syrah, domaine combier	45
champs pentus <u>nature</u>	syrah, grenache, carignan, Frédéric Brouca	43
saint joseph <u>hio</u>	syrah, domaine François Villard	57
marsannay <u>nature</u>	domaine Sylvain Pataille	89

ORANGE

cirrus	fié gris, muscadet, domaine éric chevalier	39
--------	--	----

BLANCS

le chenin des possibles <u>hio</u>	chenin, Clément et Florian Berthier	29
muscadet <u>nature</u>	melon de Bourgogne, domaine éric chevalier	35
champs pentus <u>nature</u>	vermentino, roussanne, grenache blanc, Frédéric Brouca	43
pouilly fumé	selon arrivage	49
chablis	chardonnay, Christophe Patrice	57
mercurey	chardonnay, Cellier des Dames	65

ROSÉS

rosé du moment		29
côtes de provence	grenache, Cinsault, syrah, Rolle, maison H&B	35

BULLES

pet'nat <u>nature</u>	pétillant naturel, Marc Delienne	42
piper-heidsieck	extra brut	69

+ DE QUILLES DISPONIBLES AUPRÈS DE NOS SERVEURS



COCKTAILS SIGNATURE 12 / 10 HH

great green gatsby *la magie opère*

vodka, liqueur de bergamote, liqueur de pomme verte, citron, eau gazeuse.

pear-fiction *un cocktail à double gachette*

gin, limoncello, purée poire-cardamome, citron.

perfect blue *voyage onirique teinté de bleu*

crémant, liqueur de violette, sirop de lavande, citron, eau gazeuse.

berry inferno *un rhum infusé avec notre café de spécialité*

rhum, café de spécialité, cointreau, purée de fruits rouges, citron, jalapeños.

MOCKTAILS 8 / 6 HH

pretty woman *un joli mocktail sur des notes de litchi*

jus de litchi, citron, purée de fruits rouges, eau pétillante.

quoi de neuf docteur *bug's bunny en raffole*

jus de carotte, jus de pêche, jus d'orange, sirop d'érable, cannelle, mousse de coco, sirop de noisette.

BOISSONS FRAICHES

citronnade *still ou sparkling* citron, 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

jus pressés à froid judy elevate, recover, cleanse, awaken 25CL 7

kombucha archipel brut ou aromatisé 33CL 7

cidre fils de pomme 5,5° cidre français bio 33CL 8

jus de pomme bio 25CL 6

soda coca-cola, zero, fever-tree tonic 33CL 5,5

soda maison by necense 100% naturel et sans arômes 7

GOÛTS DU MOMENT
DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE



**COFFEE SHOP, BRUNCH ALL DAY
APÉRO ET DÎNER**

@archie_restaurant

oolangatta