



archie
brunch all day

COFFEE SHOP

espresso 3
café allongé 3
double espresso 4
americano 4
macchiato 3,5
cortado 4,5

café latte 5,5
cappuccino 5,5
flat white 6
mocaccino 7
babyccino kids only 3
café madeleine/viennoiserie ☼ 4,5

Extra
shot
+1 €

CAFÉS FILTRES

mug de café filtre 4
à volonté +2 €
aeropress 8
v60 1 personne 250 ML 8
v60 2 personnes 400 ML 14

LAIT VÉGÉTAL

option almond, coconut
ou oat milk +0,5 €



THÉS & INFUSIONS BIO *le temps d'un rêve* 6

thé vert sencha, citronnelle & gingembre, bergamote, matcha

thé noir earl grey, strong breakfast

infusions soleil andalou, sunny kiss

JUS BIO PRESSÉS À FROID JUDY 25 CL

pressés à froid pour garder le meilleur des fruits et faire le plein d'énergie !

elevate carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma 7,4

cleanse ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif 7,4

awaken poire, pomme, cannelle, citron 7,4

SPECIALS 6,5

ube latte *antioxydant et faible en calories*

lait d'avoine et de poudre d'ube

matcha latte *énergisant et riche en antioxydants*

lait d'avoine

sésame latte *antioxydant*

lait d'avoine, pâte de sésame noir, charbon végétal actif

chaï latte *épice et chaleureux, idéal à tout moment de la journée*

lait de vache, thé noir, cannelle, badiane, poivre, gingembre, sirop d'érable

pumpkin latte *le réconfort de la saison*

lait d'avoine, shot d'espresso, potimarron, noix de muscade, cannelle, gingembre

hot ginger lemon *detox*

jus de citron, miel, gingembre, sauge

golden latte *anti-inflammatoire !*

lait d'amande, curcuma, poivre noir, huile de coco

blue latte *un délice naturel connu pour ses bienfaits revitalisants*

lait d'avoine, spiruline bleue, coco, sumac, gingembre, noix de cajou

pink latte *à base de betterave, doux et coloré*

lait d'avoine, cacao pur, poudre de betterave

cherico latte *sans caféine*

lait d'avoine, chicorée bio cultivée en france

chocolat chaud *crémeux et réconfortant*

lait de vache

DISPONIBLE
EN VERSION
ICED



Option
dirty
+1 €

VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES

croissant ou pain au chocolat *d'Un Amour de Pâtisserie*

2,5

madeleine

2,5

cookie au chocolat *pépites de chocolat, noisette*

4,5

cake au matcha ☯

5,5

cake citron pavot ☯

5,5

banana bread ☯ *option toasté avec almond butter +2 €*

5,5

cinnamon roll ☯ *brioche roulée à la cannelle*

5,5

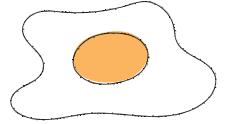
brownie ☯ *cacao issu de l'agriculture durable*

6

☯ sans gluten

toutes les pâtisseries sont sans lactose et sans sucre raffiné

BRUNCH ALL DAY



bollywood scrambled eggs 18,5

pain paratha, œufs bio au plat, bacon ou bacon végété, coriandre, dukkah.

pancakes salés *la totale* ! 16,5

pancakes bien beurrés, œufs bio au plat, bacon ou bacon végété, sirop d'érable.

avocado toast 17,9

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

+2,5 € pain aux graines sans gluten, +3 € option bacon ou bacon végété,

+6 € option saumon, +3 € option pastrami.

œufs bénédicte 18,9

english muffin, œufs bio pochés, bacon ou bacon végété,

sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites maison.

+2,5 € pain aux graines sans gluten.

œufs norvégiens 22,9

english muffin, œufs bio pochés, saumon fumé, épinards, sauce hollandaise,

herbes, salade de jeunes pousses, frites maison.

+2,5 € pain aux graines sans gluten.

archie's Caesar salad ☼ 17,9

salade romaine, copeaux de bacon, grana padano, poulet crispy

ou tofu croustillant.

fish and chips sans gluten ☼ 22,9

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

ribs de porc fondant env. 400 G ☼ 22,9

cuisson lente 12 h, sauce BBQ, frites maison.

DESSERTS

« timarisu » à l'amaretto ♥ 9,5

au café de spécialité bio et durable, noisette.

carrot cake ♥ 8,5

avec cream cheese & citron vert.

pancakes & fruits de saison 12,5

servis avec du vrai sirop d'érable.

french toast 13,9

brioche toastée, caramel au beurre salé maison et glace vanille.

île flottante aux éclats d'amande ☼ 8,9

crème anglaise, amandes et caramel.

cheesecake ☼ 9,9

coulis de fruits rouges.

BRUNCH ALL DAY

chicken parmigiana un classique Australien 🍷❤️ 21,9

poulet croustillant, jambon blanc de Paris, grana padano, mozzarella, sauce Melbourne, coleslaw, frites maison.

bacon cheeseburger 18,9

bœuf français, tomate, bacon, pickles, sauce tartare, cheddar et frites maison.
+2,5 € option pain sans gluten.

chicken burger 18,9

du pain, notre fameux poulet croustillant 🍷, du cheddar, sauce blanche, un peu de chou, frites maison.
+3 € option bacon ou bacon végété, +2,5 € option pain sans gluten.

burger végété 17,9

galette de légumes maison, cheddar, mayonnaise au satay, coriandre, cornichons, oignons, frites maison.
+2,5 € option pain sans gluten, +3 € option bacon végété.



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

BOOZY BRUNCH le dégrasage des champions 12

mimosa champagne et jus d'orange

matcha sour gin, jus de citron, sirop de matcha

espresso martini vodka, liqueur de café, café de spécialité, vanille

DESSERTS

mousse au chocolat 🍷 8,5

cacao issu de l'agriculture durable et noisettes caramélisées.

crumble aux fruits 🍷 9,5

pommes et poires fondantes, crumble bien croustillant et crème fraîche gourmande

gâteau cru au chocolat 🍷 10,9

chocolat 60 %, dattes, noisettes, lait d'amande.

tarte au citron 🍷 9,9

sablé sans gluten, zestes de citron.

açaï bowl 🍷 11,5

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

fat coffee 9,9

trio de desserts maison avec ton café de spécialité.

VINS

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



12,5 CL 75 CL

BULLES

pet'nat <u>nature</u>	pétillant naturel, Marc Delienne	9	49
champagne piper-heidsieck	extra brut	12	69

BLANCS

source de roseblood	100 % chardonnay, Château d'Estoublon	6,5	29
AOP bourgogne aligoté	Domaine Roux	7,5	35
AOP menetou-salon	sauvignon blanc, Joseph Mellot	9	49
champs pentus <u>nature</u>	vermentino, roussanne, grenache blanc, Frédéric Brouca		43
AOP chablis <u>bio</u>	chardonnay, Domaine Vincent Wengier		57
mercurey	chardonnay, Cellier des Dames		65

ROSÉS

côteaux d'aix-en-provence	grenache, cinsault, Villa Madeleine	7,5	35
---------------------------	-------------------------------------	-----	----

ROUGES

nouvelle vague <u>bio</u>	pinot noir, Hecht & Bannier	7	32
minervois <u>bio</u>	syrah, grenache, carignan, Hecht & Bannier	7,5	36
AOP saint nicolas de bourgueil <u>bio</u>	cabernet franc, Domaine Bruneau	8	42
AOP terrasses du larzac <u>bio</u>	syrah, carignan, Domaine le Clos du Serres	9	49
champs pentus <u>nature</u>	syrah, grenache, carignan, Frédéric Brouca		43
saint joseph <u>bio</u>	syrah, Domaine François Villard		57
marsannay <u>nature</u>	Domaine Sylvain Pataille		89



VIN DU MOMENT 12,5 CL 8

Demandez à nos barmen !

BIÈRES

archie lager 4,2°

notre pils colorée avec une légère amertume

coolangatta australian pale ale ♥ 4°

notre bière à nous rien que pour vous

gallia nouveau western 6°

une IPA aux notes florales

gallia champ libre 5,8°

bière blonde non filtrée de type pale lager

bière la vaucelles 6°

bière d'abbaye française de notre copain Benjamin

guinness 4,2°

la stout irlandaise iconique, torréfiée et onctueuse

cidre fils de pomme 5,5° 8

cidre français bio 33 CL

bière de travail 0,0° 8

bière type ipa sans alcool 33 CL

bière sans gluten louise la rebelle 4,2° 8

session ipa 33 CL

25 CL 50 CL HH

4,5 7,5 5

6 9,5 7,5

6 9,5 7,5

6 9,5 7,5

6 9,5 7,5

6,5 10 8



BOISSONS FRAÎCHES

citronnade *still ou sparkling* citron, gingembre, miel, sauge

6,5 / 5 HH

thé glacé bio rooibos, pêche, hibiscus, orange, sirop d'agave

6,5 / 5 HH

bissap hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche

6,5 / 5 HH

soda maison by necense goûts du moment, 100 % naturel, sans arômes 7 / 5 HH

kombucha archipel brut ou aromatisé 33 CL

8

soda coca-cola, zero 33 CL

5,9

jus de pomme bio 25 CL

6

badoit rouge 33 CL

5,9

MOCKTAILS

mango berry thé à la mangue, purée de framboise, jus de citron, basilic.

9 / 6 HH

rosemary baby infusion de romarin, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, tonic.

9 / 6 HH

spritz bloom bulles françaises bio et bitter sans alcool.

10 / 7 HH

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

@archie_restaurant

coolangate