



archie
apéro & dîner

HAPPY HOUR du lundi au vendredi de 15 h 30 à 20 h

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	9,5	7,5
gallia nouveau western 6° une IPA aux notes florales	6	9,5	7,5
gallia champ libre 5,8° bière blonde non filtrée de type pale lager	6	9,5	7,5
bière la vauclelles 6° bière d'abbaye française de notre copain Benjamin	6	9,5	7,5
guinness 4,2° stout irlandaise torréfiée et onctueuse	6,5	10	8
cidre fils de pomme 5,5° cidre français bio 33 CL			8
bière de travail 0,0° bière type ipa sans alcool 33 CL			8
bière sans gluten louise la rebelle ® 4,2° session ipa 33 CL			8

VINS

12,5 CL

BULLES

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

BLANCS

source de roseblood 100 % chardonnay, Château d'Estoublon	6,5
AOP bourgogne aligoté Domaine Roux	7,5
AOP menetou-salon sauvignon blanc, Joseph Mellot	9

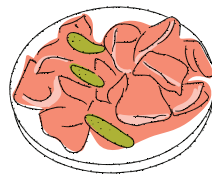
ROSÉS

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

ROUGES

nouvelle vague <u>Aio</u> pinot noir, Hecht & Bannier	7
minervois <u>Aio</u> syrah, grenache, carignan, Hecht & Bannier	7,5
AOP saint nicolas de bourgueil <u>Aio</u> cabernet franc, Domaine Bruneau	8
AOP terrasses du larzac <u>Aio</u> syrah, carignan, Domaine le Clos du Serres	9

À PARTAGER



olives de kalamata & feta 7

olives et feta aromatisées aux herbes et aux agrumes.

guacamole & toast 9,9

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

accras de cabillaud 10,5

accras gourmands et leur crème acidulée aux épices.

planche mixte 22,5

assortiment de charcuterie et fromages (chèvre, comté et brie).

halloumi doré citronné 10

chapelure sans gluten.

boulettes sweet chili 12

bœuf nappé d'une sauce sriracha pimentée.

cheesy croque à partager 13,9

pain au levain, jambon de Paris sans nitrites, fromage

crispy caramelised chicken 11

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

houmous au citron confit & curcuma 8,9

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

croquettes de canard 13,9

gel à l'orange.

frites Archie cheezy 8

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

DÎNER

avocado toast 17,9

pain au levain toasté, œufs bio pochés, avocat, feta, coriandre, menthe et frites.
+2,5 € pain aux graines sans gluten, +3 € option bacon ou bacon végété,
+6 € option saumon, +3 € option pastrami

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.

club pastrami will's deli 18,9

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

curry végété ® 18,9

riz au lait de coco et citronnelle, crispy tofu, légumes rôtis, sauce curry maison.

DESSERTS

« timarisu » à l'amaretto ♥ 9,5

au café de spécialité bio et durable, noisette.

île flottante aux éclats d'amande ® 8,9

crème anglaise, amandes et caramel.

carrot cake ♥ 8,5

avec cream cheese & citron vert.

french toast 13,9

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

cheesecake ® 9,9

coulis de fruits rouges.

mousse au chocolat ® 8,5

cacao issu de l'agriculture durable
et noisettes caramélisées.

DÎNER

archie's Caesar salad 🌱 17,9

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

tom yam 🌱 23,9

cabillaud, légumes rôtis, lait de coco et citronnelle, sauce tom yam, riz.

fish and chips sans gluten 🌱 22,9

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

chicken parmigiana *un classique Australien* 🌱❤️ 21,9

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

duck meat pie 19,9

effiloché de canard, jus de viande, purée de pomme de terre.

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

cuisson lente 12 h, sauce BBQ, frites maison.

pièce du boucher *sauce au poivre fumé* 23,9

frites maison ou salade romaine.



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

DESSERTS

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 !

COCKTAILS SIGNATURE 12 / 10 HH

after 6 latte

vodka, baileys, lait d'avoine, sirop de vanille, cacao.

bush tucker

vodka, jus de banane, jus de citron, sirop de verveine.

yellow submarine

crémant, liqueur de clémentine, sirop de pamplemousse, jus de citron, eau gazeuse.

chaï sour

rhum, jus d'orange, jus de poire, jus de citron, sirop de chaï.

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

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

jus pressés à froid judy elevate, cleanse, awaken 25 CL 7,4

soda coca-cola, zero 33 CL 5,9

kombucha archipel brut ou aromatisé 33 CL 8

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

jus de pomme bio 25 CL 6

badoit rouge 33 CL 5,9

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

@archie_restaurant

oolangatta