

archie

À PARTAGER à l'apéro ou en entrée

olives de kalamata ④

olives aromatisées aux herbes & agrumes

noix miel & romarin ④

noix torréfiées au miel, épices & romarin

falafel de lentilles ⑧

fromage blanc aux herbes

planche de charcuterie 14

jambon blanc, jambon serrano, saucisson

planche de fromages 14

brie de Meaux, comté affiné 12 mois, chèvre Sainte-Maure-de-Touraine

planche mixte 21

sélection de fromages et charcuteries

fried buttermilk chicken ⑪

mariné au lait ribot, mayo sriracha

fava & fenouil ⑧

dip de fava, sésame, sumac, pickles & fenouil

crispy smashed potatoes ⑧

parmesan, jalapenos frais & sauce ranch

NOS PLATS

saucisse purée ⑩ 15

saucisse brasse au couteau, jus de viande

buttermilk chicken schnitzel ⑩ 18

crispy chicken, sauce « un peu » piquante, smashed potatoes, parmesan & sucrine

warm root vegetables ⑩ 17

légumes d'automne rôtis, champignons & granola

tom yum cod ⑩ 24

cabillaud, bouillon au lait de coco, gingembre & citronnelle, riz parfumé

pièce de bœuf sauce "archie" bonne ⑩ 24 *bientôt à partager*

bœuf français, jus archie réduction 12h, frites

cheeseburger 16

bœuf charolais, cheddar & frites

option bacon +2€, pain sans gluten +2€

pork belly ⑩ 19

poitrine confite 10h sauce barbie-Q & smashed potatoes, parmesan

bun de poulet croustillant 18

du pain, du poulet, beaucoup d'amour & des frites

option bacon +2€, pain sans gluten +2€

archie's caesar salad ⑩ 17

salade romaine, poulet crispy gluten free & bacon

avocado toast 18

œufs bio pochés, avocat, feta, coriandre, oignons rouges, frites

option bacon +2€, saumon fumé +6€



VINS VIVANTS DU MOMENT 7,5

verre de rouge nature
carafon des acolytes

verre de blanc bio
le chenin des possibles



SIDES 5 smashed potatoes parmesan ⑩ cœur de sucrine vinaigrette sumac ⑩
frites maison ⑩ riz jasmin infusé à la citronnelle ⑩

DESSERTS

fromage ⑩ 9

comté AOP affiné 18 mois, chutney de figues

mousse au chocolat ⑩ 7

cacao issu de l'agriculture durable

cheesecake ⑩ 9

coulis de fruits rouges

pavlova ⑩ 10

crème mascarpone à la bergamote & fruits frais

carrot cake 8

cream cheese et citron vert

île flottante aux éclats d'amande ⑩ 8

tout fait maison... comme le reste de la carte

sunday chocky monkey ⑩ 9

super glace vanille maison, banane, chocolat & noix

brownie & glace vanille ⑩ 8

chocolat, noix, glace vanille

fat coffee :) ⑩ 9

café de spécialité et trio de desserts sans gluten

BOISSONS FRAÎCHES

- citronnade maison** 6 / 5 HH
citron pressé, gingembre, miel, sauge
- thé glacé maison** 6 / 5 HH
rooibos, pêche, hibiscus, orange, sirop d'agave
- bissap maison** 6 / 5 HH
hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche
- kombucha archipel** 7
parfum du moment 33CL
- jus de pomme bio** 25CL 6
- limonade bio artisanale** 27.5CL 5
- soda** 33CL 5.5
coca-cola, coca-cola zero, evian, perrier

MOCKTAILS 8 / 6 HH

- balade à Sceaux** pomme, cranberry, tonic
- drivers' pleasure** pêche, poire, lait de coco

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 vauclles 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



VINS

	12,5 CL	75 CL
<i>champagnes</i>		
frerejean frères fines bulles et fraîcheur brut grande réserve	12	69
r de ruinart équilibré et élégant brut		95
<i>rosés</i>		
à l'ombre du pin ça sent la garrigue cinsault, grenache, bio	6	27
maison h&b fraîcheur et minéralité côtes de provence, grenache, cinsault, syrah, rolle		35
château de brégançon intensité fruitée cinsault, côtes de provence cru classé, grenache, bio		39
<i>blancs</i>		
domaine laballe le seul hectare de chardonnay des landes chardonnay	6,5	29
le chenin des possibles riche et vif chenin, maison saget la perrière, vdf bio	7,5	35
christophe patrice notes citronnées très rafraîchissantes chardonnay	9	39
domaine combier arômes floraux et fruités crozes-hermitage, 80% marsanne, 20% roussanne		42
famille baron-foucher nez de fleurs blanches et agrumes pouilly-fumé, sauvignon		49
cellier des dames notes de noisette et aubépine mercurey, chardonnay		65
<i>rouges</i>		
nouvelle vague, maison h&b frais et léger pinot noir bio	6,5	29
marc delienne ♥ gourmand et fruité beaujolais, gamay, biodynamie	7,5	35
domaine des accolés ♥ vin nature frais et vif carignan, grenache, demeter	7,5	36
crozes-hermitage puissant et épicé cuvée L, domaine combier, syrah, bio	9	39
château sérilhan 2018 notes épicées et tannins bien présents saint-estèphe, cabernet sauvignon & merlot		42
marc delienne ♥ délicat et floral fleurie, gamay, biodynamie		45
maison h&b frais aux arômes de fruits noirs pic saint loup, syrah, grenache, cinsault, bio		49
cellier des dames arômes de groseille, sureau et violette givry, pinot noir		65

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