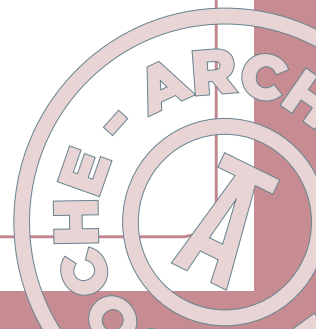


ARCHIPEL

RESTAURANT

MENU



SUGGESTIONS

MOUSSAKA DE BOEUF MAISON

Viande hachée, aubergines, béchamel, salade

15 €

LASAGNES MAISON

Belle portion de 400gr, salade

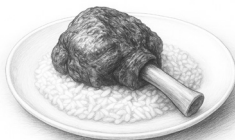
16 €

SPÉCIALITÉS

SOURIS D'AGNEAU 350gr

Notre souris d'agneau
fondante cuite pendant
15 heures, riz basmati
et jus de viande.

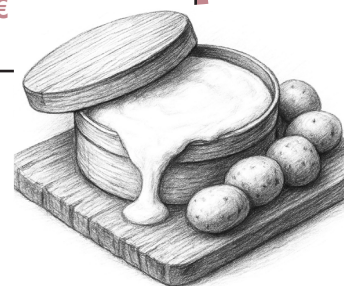
28 €



LA BOITE CHAUDE

250gr de fromage fondu,
pommes de terres, jambon cru,
coppa, rosette, cornichons
oignons grelots

25 €



POULET CURRY COCO

Poulet curry rouge coco,
citronnelle, riz basmati

17,50 €



MENU ENFANT

(Jusqu'à 10 ans)

7 €

PLAT + SIROP

COQUILLETTES
JAMBON FROMAGE

5 €

OU

NUGGETS
FRITES

5 €

OU

POISSON PANÉ
ET FRITES

5 €

+

SIROP AU CHOIX

Grenadine, Fraise, Menthe



LES ENTRÉES

« ASC est le label par excellence pour le saumon.
Respect de la Biodiversité, sans aucun antibiotique,
un vrai délice... »

SALADE CÉSAR 13,50 €

Mesclun, oeuf dur, volaille marinée au citron, césar maison, parmesan

SALADE CAMPAGNARDE 14,50 €

Mesclun, pomme de terre grenaille, jambon, oeuf dur

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 19,90 €

Saumon fumé label ASC 150gr, beurre

MAISON
ROUGÉ
1875

FOIE GRAS MAISON

Notre foie gras préparé et cuit sur place au Muscat de Beauges-de-Venise, chutney de pomme

21 €



PLATS FRAICHEURS

VITELLO TONNATO 18 €

Veau basse température, mayonnaise thon anchois, câpres, parmesan, frites

GAUFRE AU SAUMON AVOCAT 14 €

Saumon fumé label ASC, salade

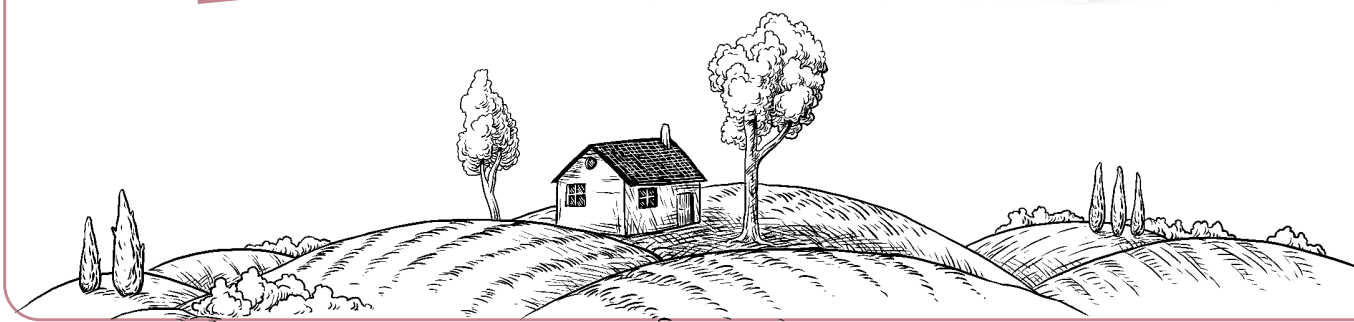
TARTARE DE BOEUF VBF 16 €

AU COUTEAU CHAROLAIS 180g
Tomates confites, parmesan, olives noires, frites, salade

PLANCHE CHARCUTERIE

Jambon Serrano, chorizo, jambon truffé, pickles, beurre

15 €



PAD THAI

« Nos Pad Thai sont tous préparés au wok et à la minute. »

PAD THAI POULET

14 €

Nouille sautée au poulet, sauté de légumes avec choux Pak choï, cacahuètes

PAD THAI CREVETTE

14 €

Nouille sautée aux crevettes à l'ail, sauté de légumes et champignon teriyaki, cacahuètes

PAD THAI MIXTE

15 €

Nouilles sautées aux crevettes à l'ail et au poulet, sauté de légumes et chou Pak choï, cacahuètes



GUA BAO

« Le Gua Bao est un pain d'origine Chinoise, moelleux et aérien. Chez nous il est garni d'effiloché de porc, après 12h de cuisson basse température, ou végétarien. »

2 GUA BAO VÉGÉ

12 €

Concombre, coleslaw asiatique, sauce cacahuète, chou rouge

2 GUA BAO PULLED PORK

14 €

Effiloché de porc, coleslaw asiatique, sauce Bulldog Tonkatsu

POKÉS BOWLS

POKÉ SAUMON

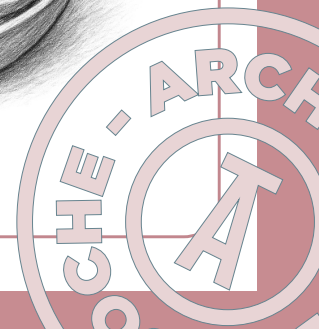
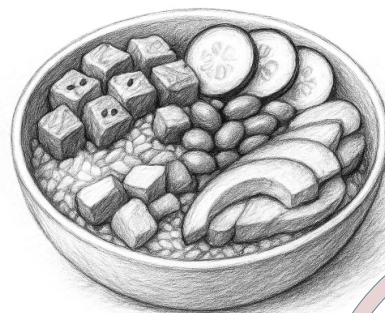
13 €

Riz sushi vinaigré, saumon cru, concombre, edamame, chou rouge, mangue, avocat et sésame noir

POKÉ THON

14 €

Riz sushi vinaigré, tataki de thon, concombre, edamame, chou rouge, mangue, avocat et sésame noir



SMASH BURGER

« Savourez la texture unique de nos potato buns moelleux comme un nuage. Fabriquée en France avec une farine Label Rouge® et des flocons de pomme de terre, pour une tenue parfaite. »

LE DOUBLE SMASH

13 €

Potato buns, deux steaks smashés, cornichon aigre-doux, moutarde US, cheddar mûré, ketchup, oignons blancs caramélisés, frites avec sauce Archipel

LE TRIPLE SMASH BURGER

14 €

Potato buns, trois steaks smashés, cornichon aigre-doux, moutarde US, cheddar mûré, ketchup, oignons blancs caramélisés, frites avec sauce Archipel

LE SMASH KEBAB

14 €

Potato buns, viande de kebab grillée, cornichon aigre-doux, moutarde US, cheddar mûré, ketchup, oignons blancs caramélisés, frites avec sauce Archipel

BURGER VÉGÉ

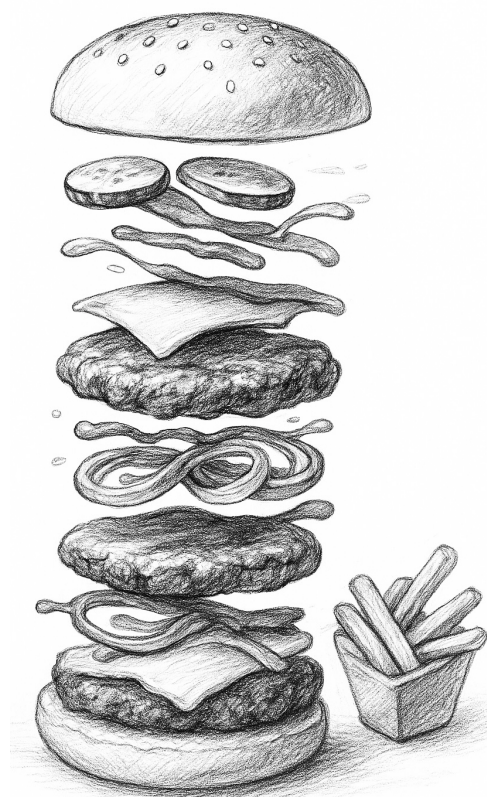
14 €

Potato buns, galette de soja aux corn-flakes, salade, tomates, sauce Archipel

BURGER ARCHIPEL

15 €

Steak de 60gr, rouelle de porc 100gr, béarnaise, cheddar mûré, romaine, pickles, frites, oignons blancs caramélisés



LES RAVIOLIS

RAVIOLIS RICOTTA ÉPINARD

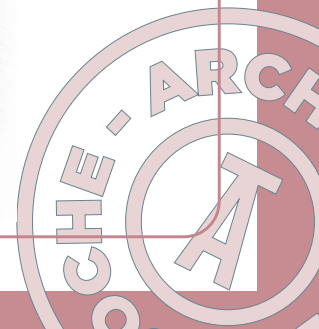
15 €

Ricotta épinard, tomate confite et sauce parmesan

RAVIOLIS À LA TRUFFE

19 €

Crème tartuffata et magret fumé



VIANDES AU GRILL

BAVETTE DE BOEUF 200gr 16 €

La bavette, pickles oignons rouges, frites, salade

ENTRECÔTE DE BOEUF 250gr MATURÉE VBF 19 €

Une belle entrecôte maturée 21 jours, d'environ, frites, salade,

CÔTE DE BOEUF MATURÉE 500gr 34 €

Une côte de boeuf Simmental maturée 21 jours, frites, salade

MAGRET DE CANARD 350gr 25 €

Servi entier, frites, salade

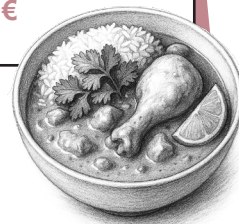
ANDOUILLETTE AAAAA 200gr 17 €

Crème de moutarde à l'ancienne, compotée d'oignon, frites, salade

POULET CURRY COCO

Poulet curry rouge coco, citronnelle, riz basmati

17,50 €



UNE PETITE SAUCE AVEC VOTRE VIANDE

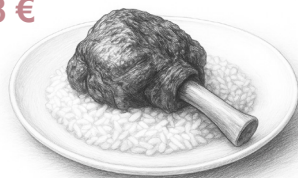
2 €

Au choix : Bleu, Poivre, Moutarde à l'ancienne, Forestière, Béarnaise, Chimichurri

SOURIS D'AGNEAU

Notre souris d'agneau fondante, cuite pendant 15 heures servie avec riz basmati, jus de viande.

28 €



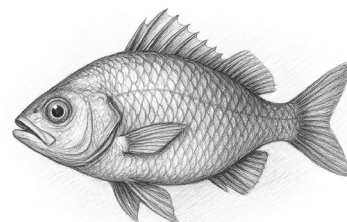
POISSONS À LA PLANCHA

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT 18 €

Le pavé de saumon avec sa sauce yaourt aux herbes, riz basmati, ratatouille salade roquette

SAINT - JACQUES SNACKÉES 22,50 €

Fondue de poireaux, riz basmati, ratatouille et bisque



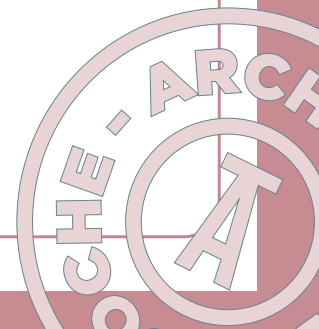
NOS ACCOMPAGNEMENTS

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, salade.

SUPPLÉMENTS

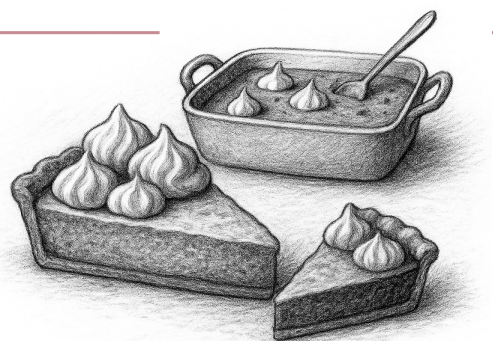
Frites, gratin Dauphinois, riz basmati, ratatouille

4 €



LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	5 €	PUDDING CRÈME ANGLAISE	5 €
TIRAMISU	5 €	CRÈME BRULÉE	5 €
FROMAGE BLANC Coulis de fruit rouge ou de miel, granola	5 €	SALADE DE FRUITS	5 €
FLAN PATISSIER	5 €	BROWNIE	5 €
TARTE DE NONNA	5 €	COOKIE PRALIN	
PROFITEROLES PISTACHE	5 €	CHOCO-NOISETTE MAISON	3,50 €
		ASSIETTE DE FROMAGE	7 €



CAFÉ GOURMAND

Tiramisu, brownie,
mousse au chocolat,
chantilly

10 €

GLACES

PARFUMS

Fraise, Framboise, Pêche, Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Tiramisu, Chocolat noisette, Vanille brownie, Menthe, Marron d'Ardeche, Spéculos, Pistache, Rhum raisin, Citron jaune, Citron vert, Noix de coco, Noisette, Nougat, Vanille Framboise Meringue

1 BOULE	3 €
2 BOULES	6 €
3 BOULES	8 €



COUPES GLACÉES

LIEGEOIS Glace café, ou chocolat ou caramel, glace vanille, chantilly et coulis chocolat	8 €
TUTTIFRUTTI Salade de fruit, glace fraise, framboise et pêche de vigne, coulis de fruits rouge et chantilly	8 €
MONT VENTOUX Crème de marron, glace caramel, glace marron, biscuit, miel et chantilly	9 €
BROOKLYN DÉLICE Glace tiramisu, glace speculoos, glace chocolat-noisette, brownie, coulis chocolat et chantilly	9 €

AVEC ALCOOL

COLONEL

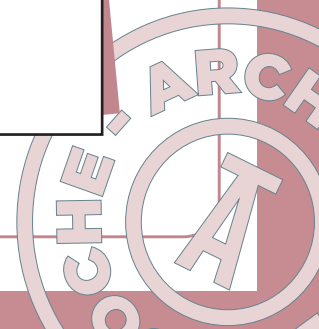
Glace citron
et vodka (3cl)

10 €

AFTER EIGHT

Glace menthe chocolat
et Get 27 (3cl)

10 €



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,90 €
DOUBLE CAFÉ	3,50 €
CAFÉ ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ / NOISETTE	2,20 €
PETIT CRÈME / PETIT CHOCOLAT CHAUD	2,80 €
GRAND CRÈME / GRAND CHOCOLAT CHAUD	3,90 €
CAPPUCINO / CAFÉ VIENNOIS	3,90 €
THÉ / INFUSION	3,50 €



SOFTS

SIROP À L'EAU (25cl) Grenadine, Fraise, Citron, PAC, Orgeat, Menthe, et plus...	2,90 €
SODA Pepsi, Pepsi Max, Sprite, Orangina, Ice Tea, Limonade, Oasis Tropical	3,90 €
RED BULL	4,50 €
JUS & NECTARS GRANINI (25cl) Pomme, Orange, Ananas, A.C.E, Fraise Abricot, Tomates, Pamplemousse	3,50 €
JUS PRESSÉS MINUTE (25cl) Orange, Citron, Mix	5 €

LES EAUX

PERRIER (33cl)	3,90 €
SAN PELLEGRINO (50cl)	4,90 €
SAN PELLEGRINO (1L)	6,90 €
1/4 VITTEL (25cl)	2,90 €
VITTEL (50cl)	3,90 €
VITTEL (1L)	6,90 €

BIÈRES PRESSIONS



« Bières brassées en France à St Omer »

Demi 25cl Pinte 50cl

SAINT-OMER BLONDE (4,7% alc./vol.)	3,90 €	7 €
LA GOUDALE BLANCHE (4,5% alc./vol.)	3,90 €	7 €
LE PANACHÉ	3,90 €	7 €
LA GOUDALE RUBY (5% alc./vol.)	4,50 €	7 €
LA GOUDALE IPA (7,2% alc./vol.)	4,90 €	9 €
LA GOUDALE AMBRÉE (7,2% alc./vol.)	4,90 €	9 €
BIÈRE SIROP/MONACO	3,90 €	7 €
PICON	4,90 €	9 €



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

CHAMPAGNES

COUPE TRADITION	12cl	75cl
TRADITION	9 €	65 €
BLEU BRUT		75 €
ROSÉ		85 €
BLANC DE BLANC		120 €

COCKTAILS & APERITIFS

RICARD - 51	4 €	MOJITO FRAISE OU PASSION	10 €
PORTO, MARTINI (6cl)	6 €	PINA COLADA	9 €
MUSCAT, BEAUMES-DE-VENISE (6cl)	6 €	SPRITZ	9 €
KIR CASSIS, (Framboise, Pêche) (12cl)	7 €	MOSCOW MULE	9 €
KIR ROYAL (Cassis, Framboise, Pêche) (12cl)	10 €	LONDON MULE	9 €
SAILOR JERRY	6 €	RHUM COCA	7 €
GIN BEEFEATER	7 €	GIN TONIC	7 €
VODKA ABSOLUT	7 €	GIN SUNRISE	12 €
WHISKY BALLANTINE'S	7 €	VODKA RED BULL	9 €
MOJITO CLASSIQUE	9 €	WHISKY COCA	9 €



MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7 €
Sucre roux, sucre de canne,
citron vert, perrier, menthe

VIRGIN PINA COLADA 7 €
Jus d'ananas, purée coco,
sucre de canne

VINS

LES PICHETS DE VIN :	12cl	50cl
BLANC : VDF CHARDONNAY	6 €	9,50 €
ROSÉ : IGP MÉDITÉRANÉE	5 €	9,50 €
ROUGE : IGP VAUCLUSE «Rhonéa»	5 €	9,50 €
BLANC :	12cl	75cl
CDR DOMAINE CASSAN	6 €	24 €
CÔTES DE GASCOGNE UBY N°4	6 €	27 €
ROSÉ :	12cl	75cl
CHÂTEAU ST MARGUERITE SYMPHONIE	6 €	30 €
ROUGE :	12cl	75cl
CRU GIGONDAS «Teyssonnières»	7 €	45 €
CDR DOMAINE PELAQUIÉ «Lirac»	6 €	32 €



DIGESTIFS

GET 27 OU 31 (6cl)	8 €
LIMONCELLO, BAILEYS (6cl)	8 €
MARIE BRIZARD, GÉNÉPI (4cl)	8 €
GARLABAN, COGNAC (4cl)	10 €
POIRE WILLIAM, CHAMBORD (4cl)	10 €

