

L'ARCHIPEL

restaurant & sky lounge

# BRUNCH

## Retour du Printemps

Dimanche 22 mars 2026

**Buffet Brunch Salé & Sucré**  
Boissons chaudes, eaux minérales  
et jus de fruits inclus

**Disponible de 11h30 à 14h30**

**Tarif : 59€ TTC/ personne**

*Tarif réduit pour les enfants  
de moins de 12 ans*

---

**Réservez votre table dès maintenant**

+33 (0)3.67.70.72.80 ou via Zenchef



# BRUNCH

## Retour du Printemps

22.03.2026

### L'aube gourmande du printemps

Kougelhopf aux amandes dorées  
Farandole de pains printaniers : céréales, noix, figues, seigle, pain au lait  
Beurre doux & demi-sel, confitures artisanales, miel de fleurs, sirop d'érable  
Pancakes moelleux, brioches gourmandes, pain perdu doré  
Bacon croustillant, saucisses de veau, œufs brouillés fermiers,  
Assortiment de viennoiseries du matin

### Bar à jus & veloutés du potager en éveil

Créez votre propre jus de fruits frais selon vos envies  
Testez nos soupes et veloutés: châtaigne, potimarron, panais...

### L'éveil de la marée

Profitez de notre sélection d'huîtres et de leurs accompagnements  
Citron jaune et vert, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel, pain de seigle  
Crevettes cuites, bulots, pinces de crabes, bigorneaux, langoustines

### Les bouchées printanières

Mini pain gourmand au saumon fumé & crème citronnée  
Gaufre salée à l'avocat fondant, feta & pickles croquants  
Mini burger de carpaccio de bœuf, pesto aux herbes fraîches  
Toast de foie gras et chutney aux fruits ensoleillés

### Charcuteries & Délices Froids

Pâté de campagne rustique & rillettes fondantes,  
Sélection de charcuteries fines de nos régions  
Bar à salades fraîches & crudités croquantes  
Salade grecque aux accents méditerranéens,  
Salade de pommes de terre à l'esprit bistrot

### Les plats du soleil

Jambon à l'os rôti, ananas caramélisé  
Carré de veau fondant, sauce forestière aux champignons  
Filet de saumon grillé, chimichurri aux herbes fraîches  
Pennes crémeuses au gorgonzola, légumes de saison rôtis au four  
Risotto de fregola sarda, Rösti dorés et croustillants

### Les fromages des prairies

Munster, chèvre, brie, comté

### Le verger sucré du printemps

Crêpes & gaufres à garnir, chocolat chaud & fruits frais  
Île flottante légère à la vanille, Mousse au chocolat intense  
Donuts gourmands, Macarons aux couleurs du printemps  
Paris-Brest praliné, Tiramisu crémeux  
Flan à la pistache, Religieuses gourmandes  
Tarte de saison du verger, Tarte citron meringuée nuageuse

L'ARCHIPEL

restaurant & sky lounge

# BRUNCH

## Spring is back

Sunday, March 22nd, 2026

**Savory & Sweet Brunch Buffet**

Hot beverages, mineral water  
and fruit juices included.

**Available from 11:30 AM to 2:30 PM**

**Price: €59 VAT incl. per person**

Reduced rate for children  
under 12 years old

---

**Book your table now**

+33 (0)3.67.70.72.80 or via Zenchef



# BRUNCH

## Spring is back

22.03.2026

### The delicious dawn of spring

Golden almond kougelhopf  
A medley of spring breads: cereals, nuts, figs, rye, milk bread  
Unsalted and lightly salted butter, artisanal jams,  
blossom honey, maple syrup  
Pancakes, gourmet brioches, golden French toast  
Crispy bacon, veal sausages, scrambled eggs,  
Assortment of morning pastries

### Juice bar & velvety soups from the vegetable garden

Create your own fresh fruit juice according to your preferences  
Try our soups and cream soups: chestnut, pumpkin, parsnip...

### The tide awakens

Enjoy our selection of oysters and accompaniments  
Lemon and lime, shallot vinegar, lightly salted butter, rye bread  
Cooked prawns, whelks, crab claws, periwinkles, langoustines

### Spring appetisers

Mini gourmet bread with smoked salmon & lemon cream  
Savoury waffle with melted avocado, feta cheese & crunchy pickles  
Mini beef carpaccio burger with fresh herb pesto  
Foie gras toast with sunny fruit chutney

### Cold cuts & delicacies

Rustic country pâté & rillettes, Selection of fine charcuterie from our regions  
Fresh salad bar & crunchy raw vegetables  
Greek salad with Mediterranean accents, Potato salad with a bistro twist

### Sunshine dishes

Roast ham on the bone, caramelised pineapple  
Tender veal rack, mushroom forest sauce  
Grilled salmon fillet, chimichurri with fresh herbs  
Creamy penne with gorgonzola, seasonal vegetables  
Fregola Sarda risotto, crispy rösti

### Cheeses from the meadows

Munster, goat's cheese, Brie, Comté

### The sweet orchard of spring

Crêpes & waffles with toppings, hot chocolate & fresh fruit  
Light vanilla floating island, intense chocolate mousse  
Gourmet doughnuts, spring-coloured macarons  
Praline Paris-Brest, creamy tiramisu, Pistachio flan, gourmet cream puffs  
Seasonal orchard tart, cloud-like lemon meringue tart