

L'ARCHIPEL
restaurant & sky lounge

BRUNCH

Odyssée en Méditerranée

Dimanche 26 avril 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



Odyssée en Méditerranée

26.04.2026

L'Aube sur la Méditerranée

Kougelhopf aux amandes dorées du four
Farandole de pains artisanaux : céréales, noix, figues, seigle & pain au lait
Beurres de baratte, confitures de vergers & miel doré
Pancakes moelleux & pain perdu caramélisé
Bacon croustillant & saucisses de veau grillée,
Oeufs brouillés de la ferme, Corbeille de viennoiseries du matin

Le Jardin des Agrumes & les Marmites des Ports Anciens

Jus de fruits fraîchement pressés à composer
Velouté d'asperges vertes printanières
Crème de petits pois à la menthe fraîche
Bouillabaisse des côtes méditerranéennes

Le Banc des Marées

Huîtres & leurs condiments, crevettes, bulots,
crabes, bigorneaux & langoustines

La Piazza Gourmande

Gaufre salée avocat & feta
Mini burger de saumon fumé, crème citronnée
Toast de foie gras & chutney fruité
Focaccia au pesto d'ail des ours, mozzarella fumée & tomates confites

Le Marché des Villages Méditerranéens

Pâté de campagne & rillettes artisanales, sélection de charcuteries fines
Bar à salades & crudités du marché
Salade grecque traditionnelle, tomates anciennes,
mozzarella & basilic, balsamique

La Table de la Garrigue



Épaule d'agneau confite aux herbes de garrigue
Suprême de poulet façon basquaise
Poulpe poêlé, gremolata citronnée
Risotto citron, petits pois & mascarpone
Légumes de saison rôtis, penne à la napolitaine & rösti dorés

La Route des Fromagers

Munster, fromage de chèvre, brie & comté

Les Douceurs de la Riviera

Crêpes & gaufres minute, chocolat chaud & fruits
Île flottante vanillée, mousse au chocolat intense
Donuts gourmands, macarons, Paris-Brest, tiramisu,
crème brûlée à la fève tonka, religieuses
Riz au lait citron & fruits rouges, tarte citron meringuée



L'ARCHIPEL
restaurant & sky lounge

BRUNCH

Odyssey in the Mediterranean

Sunday, April 26th, 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



Odyssey in the Mediterranean

26.04.2026

Sunrise over the Mediterranean

Golden almond kougelhopf fresh from the oven
Assortment of artisan breads: multigrain, nut, fig, rye & milk bread
Churned butter, orchard jams & golden honey
Fluffy pancakes & caramelised French toast
Crispy bacon & grilled veal sausages,
Farmhouse scrambled eggs, Basket of morning pastries

The Citrus Garden & the Ancient Port Cooking Pots

Freshly squeezed fruit juices to mix yourself
Cream of spring green asparagus soup
Cream of peas with fresh mint
Bouillabaisse from the Mediterranean coast

The Tidal Bench

Oysters & accompaniments, prawns, whelks,
crabs, periwinkles & langoustines

The Gourmet Piazza

Savoury avocado and feta waffle
Mini smoked salmon burger with lemon cream
Foie gras toast with fruity chutney
Focaccia with wild garlic pesto, smoked mozzarella and sun-dried tomatoes

The Mediterranean Village Market

Country pâté & artisanal rillettes, selection of fine charcuterie
Salad bar & market crudités
Traditional Greek salad, heirloom tomatoes,
mozzarella & basil, balsamic vinegar

The Garrigue Table

Confit lamb shoulder with garrigue herbs
Basque-style chicken supreme
Pan-fried octopus with lemon gremolata
Lemon, pea and mascarpone risotto
Roasted seasonal vegetables, Neapolitan penne and golden rösti

The Cheese Route

Munster, goat's cheese, Brie & Comté

The Delicacies of the Riviera

Freshly made pancakes & waffles, hot chocolate & fruit
Vanilla floating island, intense chocolate mousse
Gourmet doughnuts, macarons, Paris-Brest, tiramisu,
tonka bean crème brûlée, cream puffs
Lemon rice pudding & red berries
Lemon meringue tart

