

L'ARCHIPEL

restaurant & sky lounge

# BRUNCH

## Fête des Mères

Dimanche 31 Mai 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 ce QR code



Happy  
**MOTHER'S  
DAY**

# BRUNCH

## Fête des Mères

31.05.2026

### Les délices du réveil de maman

Kougelhopf aux amandes dorées du four  
Farandole de pains artisanaux : céréales, noix, figues, seigle & pain au lait  
Beurres doux et demi-sel, confitures de vergers & miel doré  
Pancakes moelleux & pain perdu caramélisé  
Bacon croustillant & saucisses de veau grillées, Œufs brouillés de la ferme  
Corbeille de viennoiseries du matin

### Les fraîcheurs ensoleillées

Jus de fruits fraîchement pressés à composer  
Crème d'asperges  
Crème de petit pois  
Velouté de carottes & zeste d'orange

### Les trésors de la mer pour elle

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

### Les bouchées gourmandes à partager

Bruschetta de chèvre frais, fraise, basilic et balsamique  
Toast tomates confites, ricotta et zeste de citron  
Toast crevettes, avocat, feta & pickles d'oignons rouges

### Le jardin frais de maman

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

### Les plats chaleureux du coeur

Gigot d'agneau parfumé à la garrigue  
Poussin rôti, sauce barbecue  
Filet de saumon, sauce chimichurri  
Pommes grenailles rôties aux herbes  
Carottes glacées au miel  
Coquillettes façon grand-mère  
Röstis

### La Route des Fromagers

Munster, fromage de chèvre, brie & comté

### Le buffet des doux instants

Crêpes & gaufres minute, chocolat chaud & fruits  
Île flottante vanillée, mousse au chocolat intense  
Donuts gourmands, macarons  
Paris-Brest, tiramisu, crème brûlée au safran d'Alsace, religieuses  
Riz au lait citron & fruits rouges  
Tarte citron meringuée

L'ARCHIPEL  
restaurant & sky lounge

# BRUNCH

## Mother's Day

Sunday, May 31st 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 this QR code



Happy  
**MOTHER'S  
DAY**

# BRUNCH

## Mother's Day

31.05.2026

### Mum's morning treats

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

### Sun-kissed freshness

Freshly squeezed fruit juices (mix and match)  
Cream of asparagus soup  
Cream of pea soup  
Cream of carrot soup with orange zest

### Treasures from the sea for her

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

### Delicious bites to share

Bruschetta with fresh goat's cheese, strawberries, basil and balsamic vinegar  
Toast with sun-dried tomatoes, ricotta and lemon zest  
Toast with prawns, avocado, feta and red onion pickles

### Mum's fresh garden

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

### Heart-warming dishes

Leg of lamb with a garrigue-inspired seasoning  
Roast spring chicken with barbecue sauce  
Salmon fillet with chimichurri sauce  
Roasted baby potatoes with herbs  
Honey-glazed carrots  
Grandma's style pasta shells  
Rösti

### The Cheese Trail

Munster, goat's cheese, Brie & Comté

### The Buffet of Sweet Moments

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