



L'ARCHIPEL

restaurant & sky lounge





Cocktails signatures

15 €



Hakari no Paloma

Saké Kay · Agave · Eau de Coco ·
Soda Pamplemousse

13 cl



Spicy Passion

Ancho Reyes · Rye Whiskey · Cointreau ·
Sirop Passion · Soda Ananas

13 cl



Kyoto Sunset

Abricot · Umeshu · Citron Vert

9 cl



Amber Bloom

Amaro Santoni · Rinquiquin · Fleu d'Oranger ·
Vermouth Royal La Quintinye Blanc · Soda

13 cl





L'ARCHIPEL RESTAURANT & SKY LOUNGE



Spritz

13 Cl · 12 €



Aperol Spritz

Aperol · Eau Gazeuse ·
Crémant · Orange



Italicus Spritz

Italicus · Eau Gazeuse · Crémant ·
Basilic · Citron · Olive



Hugo Spritz

Liqueur de Sureau · Eau Gazeuse ·
Crémant · Menthe · Citron Vert



Limoncello Spritz

Limoncello · Eau Gazeuse ·
Crémant · Citron



Campari Spritz

Campari · Eau Gazeuse ·
Crémant · Orange



Lillet Loves Spritz

Lillet Rosé · Tonic Water ·
Fruits rouges



Sarti Rosa Spritz

Sarti Rosa · Eau Gazeuse ·
Crémant



Créations sans alcool

13 Cl · 14 €



Ischa bella

Bitter sans Alcool · Passion · Orange ·
Soda Mandarine & Bergamote



Samui Island

Sober Rhum 0.0% · Citron Vert · Passion,
Miel de Fleurs · Soda



Milady

Litchee · Framboise · Soda Jasmin ·
Sirop de rose



Crodino Spritz

Crodino Bitter sans Alcool · Eau Gazeuse

10 €



Vins et champagnes

Les champagnes

	<i>12 Cl</i>	<i>75 Cl</i>
Perrier Jouët "Grand Brut"	17 €	100 €
Dremont-Marroy "Blanc de Méandre"	19 €	110 €
Moët & Chandon "Grand Vintage Rosé"		140 €
Dom Perignon "Vintage"		320 €
Perrier Jouët "Cuvée Belle Epoque" Millésime		320 €
Krug "Grande Cuvée"		345 €

Les vins rouges

	<i>12 Cl</i>	<i>75 Cl</i>
AOP Pinot noir « Noir de Katz », domaine René Meyer, <i>Alsace</i>	8 €	39 €
AOP Crozes Hermitage, Maison les Alexandrins, <i>Vallée du Rhône</i>	10 €	45 €
AOP « Cuvée fantastique » cru classé, maison Ste Marguerite, <i>Côtes de Provence</i>	12 €	75 €

Les vins blancs

	<i>12 Cl</i>	<i>75 Cl</i>	<i>150 Cl</i>
AOP « Cuvée symphonie » cru classé, maison Ste Marguerite, <i>Côtes de Provence</i>	11 €	50 €	
AOP Chablis, domaine Stéphanie et Vincent Michelet, <i>Bourgogne</i>	11 €	50 €	
AOP Prestige, domaine Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	12 €	55 €	95 €

Les vins rosés

	<i>12 Cl</i>	<i>75 Cl</i>	<i>150 Cl</i>
AOP « Cuvée symphonie » cru classé, maison Ste Marguerite, <i>Côtes de Provence</i>	11 €	50 €	
AOP Miraval, Château Miraval, <i>Côtes de Provence</i>	10 €	50 €	90 €
AOP Prestige, domaine Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	12 €	55 €	95 €



Bières

Au verre

25 Cl

50 Cl

Heineken

6 €

9,50 €

Fischer Rosée,

6 €

9,50 €

Monaco

5,50 €

9 €

Panaché

5,50 €

9 €

Picon Bière

6,50 €

10,50 €

Cynar Bière

6,50 €

10,50 €

En bouteilles

50 Cl

Heineken 0.0, Desprésados, Mort Subite Kriek Cerise (33cl)

6,50 €

La Perle IPA, La Perle Pils (33cl)

7,50 €

Corona Extra (35,5cl)

7 €

Apéritifs

Apéritifs

5 Cl

La Quintinye Rouge et Blanc, Noilly Prat Dry, Lillet Rouge, Blanc et Rosé, Pimm's N°1, Rinquiquin Pêche

9 €

Anisés

4 Cl

Pastis 51, Ricard, Pontarlier Anis

8 €

Amers & Bitters

5 Cl

Campari, Aperol, Genziana Meletti

9 €



Spiritueux



Gin

4 Cl

Beafeater

11 €

Bombay Sapphire

12 €

G'Vine Floraison

13 €

Monkey 47

16 €

Vodka

4 Cl

Renaissance

11 €

Absolut blue

12 €

Tequila, Mezcal & Pisco

4 Cl

Excellia blanco

14 €

Casamigos Añejo

16 €

Rhum

4 Cl

Havana 7 Ans

11 €

Abuelo 15ans, "cognac cask finish"

18 €

Whisky / Whiskey

4 Cl

Johnnie Walker Red

8 €

Johnnie Walker Black Label 12 Ans

12 €

Nikka Coffey Grain

13 €

Glenmorangie "Nectar d' Or" Sauterne Finish cask

14 €

Ardbeg Ugeadail

15 €

Oban Distillers Edition

18 €

Glenfiddish Gran Reserva 21 Ans

27 €



Softs



Jus de fruits et nectars

25 Cl

Tomate, Ananas, Cranberry, Pomme Trouble, Banane, Maracuja..

6 €

Sodas & eaux minérales

Pepsi, Pepsi Max, Seven UP (33cl)

5 €

Lipton Ice Tea Pêche (25cl)

5 €

Perrier (33cl)

5 €

San Pellegrino, Evian, Badoit (50cl)

5 €

Red Bull (25cl)

6,50 €

Schweppes Hibiscus, Indian Tonic (25cl)

5,50 €

Tonic (20cl)

6 €

Three Cents - Tonic Water

Cryptonic - Tonic Jasmin

Tree Cents - Ginger Beer, Lemon Tonic, Mandarin & Bergamot Soda, Pink Grapefruits Soda, Pinapple Soda

Fever Tree - Ginger Ale

Cafés, thés & infusions

Expresso, Décaféiné

4 €

Double Expresso, Décaféiné

5,50 €

Café Américain

5,50 €

Cappuccino, Café Latte..

6,50 €

Sélection de Thés et infusions par " DAMMANN FRERES "

5,50 €

Thés

Ceylan, Darjeeling, Gunpowder, Fruits Rouges, thé Vert Oriental

Infusions

Verveine, Camomille, Tilleul



La Carte

À PARTIR DE 18H30 JUSQU'À 22H15

Salade

Salade César au miso 14 €
Romaine, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison
Ajitsuke Tamago (œuf mariné au soja)

Végétariens

Gaspacho du moment 11 €

Tomates anciennes & fraises 12 €
Pesto de basilic, pignons de pin (Supplément Burrata +9€)

Bruschetta, avocat, feta & œuf poché 16 €
Tomates confites, basilic, zests de citron sur tourte de meule

Risotto de Fregola Sarda 19 €
Tomates confites, olives Kalamata, basilic frais

Burger de l'Archipel 24 €
Steak végétal, cheddar affiné, pickles maison, sauce barbecue, frites
(Supplément Œuf, Cheddar +2,50€)

Poissons

Club sandwich au saumon fumé (15min d'attente) 21 €
Pain de mie toasté, guacamole, bacon, oeuf au plat

Roll d'écrevisses 22 €
Chair de crabes, écrevisses, mayonnaise au Wasabi, aneth et céleri branche, pickles

Salade César au miso et gambas en tempura 23 €
Romaine, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison
Ajitsuke Tamago (œuf mariné au soja)



La Carte

À PARTIR DE 18H30 JUSQU'À 22H15

Viandes

Club sandwich poulet (15mn d'attente) 21 €

Pain de mie toasté, guacamole, bacon, oeuf au plat

Salade César au miso et poulet 22 €

*Romaine, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison,
Ajitsuke Tamago (oeuf mariné au soja)*

½ coquelet rôti, sauce barbecue maison 23 €

Servi avec frites

Burger de l'Archipel 24 €

*Bœuf Charolais, cheddar affiné, pickles maison, sauce barbecue, frites
(Supplément Œuf, Bacon, Cheddar +2.50€)*

Côte de bœuf +/- 1kg à partager (15 min d'attente) 110 €

Purée de pomme de terre fumée, haricots verts, béarnaise maison

Accompagnements

Portion de frites classique ou parmesan 4,50 €

Haricots verts 4,50 €

Salade verte 3,50 €

Purée de pommes de terre fumée 4,50 €

Portion de frites à la truffe 6,50 €

Poêlée de pleurotes 6,50 €



La Carte

À PARTIR DE 18H30 JUSQU'À 22H15

Fromages

Assiette composée

16 €

Sélection du Maître fromager Tourrette à Strasbourg

Desserts

Ile flottante

11 €

Crème anglaise vanille et amandes pralinées

Pavlova aux fraises

12 €

Meringue croustillante, chantilly mascarpone, fraises Gariguettes

Banana split

13 €

Vanille, chocolat, chantilly et amandes torréfiées

Entremet au chocolat

14 €

Biscuit chocolat, croustillant praliné, glaçage miroir

Menu enfant

18 €

Saumon fumé ou Gaspacho du moment

Suprême de volaille sauce crème (poulet origine France)

Frites maison ou Risotto de fregola sarda

Salade de fruits ou 2 boules de glaces



*L'alcool est dangereux pour votre santé,
à consommer avec modération*

Tenue correcte exigée

*Merci de noter que les chèques ne sont pas
acceptés*

Jours et heures d'ouverture du bar

Lundi au dimanche

17H00-00H30

Prix nets en euros € · service compris

