

## Vins rouges

	Le verre (13cl)	La bouteille
Château Haut-Riot cuvée Juliette <i>AOC Bordeaux Bio rouge</i>	5,30 €	21,00 €
Château Macquin <i>Saint-Georges Saint Emilion</i>		26,00 €
Les 3 cailloux <i>AOC Minervois</i>		23,00 €
La Folie maison Kavaklidere vin de Castillon	6,50 €	24,00 €
Domaine de Fond-Croze cuvée Confidence Bio <i>Côtes du Rhône AOC</i>	5,50 €	25,00 €
Domaine Saget <i>St Nicolas de Bourgueil AOC</i>	6,00 €	27,00 €

## Vins blancs

	Le verre (13cl)	La bouteille
Chardonnay <i>L'Orangerie - Pays d'OC</i>	5,90 €	27,00 €
Petit Chablis <i>AOC Maison Robin</i>		33,00 €
Domaine Saint-Lannes IGP <i>Côtes de Gascogne (sec)</i>	5,30 €	22,00 €
Domaine Saint-Lannes IGP <i>Côtes de Gascogne (mœlleux)</i>	5,30 €	22,00 €

## Vins rosés

	Le verre (13cl)	La bouteille
Les Coquelicots <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	5,20 €	22,00 €
Cuvée 1840 <i>AOP Côtes de Provence</i>	5,50 €	25,00 €
Minuty <i>Côte de Provence AOP</i>		33,00 €

## Les Whisky 4cl

Nikka Coffey grain 51,4° / Ardbeg Ten 46°	13,00 €
Dalwhinnies 15 ans 43° / Connemara 40°	10,00 €
Jack Daniel's / Jameson	8,00 €

## Les Gins 4cl

Citadelle 44° / Hyogo 42°	8,00 €
Monkey 47°	12,00 €
Tanqueray Flor de Sevilla 43,1°	9,00 €

## Les Rhums 4cl

Diplomatico Seleccion De Familia 43° / Don papa 7 ans 40°	10,00 €
Hechicera 40° / Baie des trésors fruit des pluies 50°	11,00 €

## Les Vodka 4 cl

Haku 40°	9,00 €
Pyla des vignes 40°	8,00 €

## Les Shooters 4cl

	pièce	mètre
Orgasme - Kiss Cool - Cerveille - Jägermeister - Get 27 - Get 31	4,50 €	40,00 €
Madeleine <i>(uniquement au mètre)</i>		40,00 €

## Softs

Coca, Coca Zero <i>(33cl)</i>	4,40 €
Citronnade maison	4,00 €
Perrier <i>(33cl)</i>	4,00 €
Vittel, San Pellegrino <i>(1/2l)</i>	4,50 €
Limonade <i>(20cl)</i> / Fanta <i>(25cl)</i> / Fuzetea <i>(20cl)</i> / Sprite	4,00 €
Fever Tree Ginger Beer <i>(25cl)</i>	3,90 €
Jus de fruits bouteille <i>Orange, tomate, ananas (25cl)</i>	3,50 €
Loven Clean Kombucha Soda <i>Framboise-Hibiscus (33cl)</i>	5,50 €
Jus de pommes bio <i>(25cl)</i>	4,50 €
Café frappé	4,00 €

## Boissons chaudes

Espresso / Allongé / Déca	2,50 €
Espresso macchiato au caramel / Cappuccino	3,90 €
Chocolat Chaud <i>(25cl)</i>	4,00 €
Chocolat viennois	4,50 €
Thés et plantes <i>(demander nos parfums)</i>	3,90 €
Irish coffee <i>Plusieurs versions possibles (French, Italien, Jamaïque, Classique)</i>	9,00 €

## Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Loburg 5,7°	4,70 €	5,70 €	7,50 €
Tripel Karmeliet 8°	4,80 €	5,90 €	8,00 €
Poule mouillée Bio IPA 6,5°	4,80 €	5,90 €	8,00 €
Raoul Blonde 7°	4,80 €	5,90 €	8,00 €
Paix Dieu 10°	5,50 €	7,00 €	9,00 €
Picon bière	5,00 €	6,50 €	8,00 €

## Bières bouteille

	33cl
L'Anosteké 8°	6,00 €
La bon secours « héritage » ambrée 8°	6,00 €
Vedette Bl. Extra 4,7°	6,00 €
Quintine blonde 8°	6,00 €
Kasteel rouge 8°	6,00 €
La LIL <i>(bière sans alcool)</i>	6,00 €

## Cidres

	25cl	33cl	50cl
Cidre mordue pression 5,2°	4,50 €	5,50 €	7,50 €
Kir Breton	5,50 €		
Picon cidre		5,00 €	6,50 €

# ARCHIMÈDE

Façade de l'Esplanade - LILLE  
03 20 60 40 62

PLAN d'une partie  
DE LILLE, et de  
SA CITADELLE.

90°  
+  
35°



Retrouvez-nous sur

- 📍 Péniche Archimède
- 📧 @penichearchimede
- 🌐 penichearchimede.fr

# Boire & Manger

## Toute la journée

## Cocktails

	(4cl d'alcool minimum)
Mojito	9,50 €
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier</i> Supplément <i>purée de fruits rouges ou passion</i>	1,00 €
Sex on the Beach	9,50 €
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de Cranberry</i>	
Caïpirinha	9,00 €
Gin Tonic	10,00 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Fever Tree Ginger Beer, citron, concombre</i>	
Planteur	10,00 €
<i>Rhum blanc, jus goyave, jus abricot, jus de fruit de la passion, sirop vanille, crème de framboise, citron vert</i>	
Moscow Mule	10,00 €
<i>Vodka, citron vert, angostura bitters, Ginger beer</i>	
S <sup>t</sup> Germain French Touch	9,50 €
<i>Liqueur S<sup>t</sup> Germain, infusion verveine, citron jaune, Prosecco</i>	
Spritz l'original	10,00 €
<i>Aperol, Prosecco, orange, Perrier</i>	
Spritz au Limoncello	9,00 €
Cocktail du moment	10,00 €

## Mocktails

Virgin Mojito	8,00 €
<i>Menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier</i> Supplément <i>fruit de la passion</i>	1,00 €
Sweet Detox	8,00 €
<i>Cranberry, menthe, pomme, citron vert</i>	
Hibiscus Kiss	8,00 €
<i>Jus de Framboise avec Hibiscus infusé, jus de Citron vert, sirop d'agave, Tonic et feuilles de menthe</i>	

## Apéritifs

Perroget Ricard - Get 27 (6cl)	6,00 €	
Sangria maison (20cl)	5,50 €	
Kir ou Picon vin blanc (15cl) / Martini rouge/blanc (7cl)	5,00 €	
Ricard (2cl)	4,00 €	
	Le verre (13cl)	La bouteille
Champagne Capucine 1 <sup>er</sup> Cru (extra brut)	11,00 €	65,00 €
Kir Royal	11,00 €	
Prosecco	5,50 €	25,00 €

Un petit creux pour l'apéro ?

Rendez-vous au verso de cette carte pour découvrir nos planches apéritives !

## Nos entrées à partager (... ou pas !) & planches apéritives

Frites de crevettes au panko	8,00 €
Burrata farcie aux herbes fraîches, tomates confites, pistaches	11,50 €
Planche Riva	18,00 €
Charcuteries & fromages Italiens, tomates confites, avec Focaccia maison et son pesto	
Houmous, pesto de roquette et naan maison	8,00 €
Chicken Tenders, sauce mayonnaise Miso	12,00 €
Frites de patates douces, sauce mayonnaise Miso	6,00 €

## Menu enfant 12,00 €

<b>L'assiette</b>	
Bœuf smashé ou Carbonade ou Nuggets	
<b>Accompagnement</b>	
Frites ou légumes ou tagliatelles	
<b>Dessert</b>	
Crêpe au chocolat ou sucre ou confiture ou boule de glace	

## Formule Midi - semaine (parking offert) 14,90 €

**Plat du jour** 14,90 €  
Suggestions de la semaine (le midi)

**Plat + Dessert** 17,90 €

Suggestions de la semaine	Brownie au chocolat Cheese-cake Café gourmand (+ 3,00 €)
---------------------------	--



# ARCHIMÈDE

## Bar Restaurant

Façade de l'Esplanade - LILLE  
03 20 60 40 62

*Lille France*

## Plats

Bavette de bœuf Angus marinée à la plancha, petits légumes, frites	22,00 €
Tartare de bœuf à l'italienne, frites	17,50 €
Carbonade Flamande, frites	17,00 €
Welsh complet, frites	16,00 €
Tartare de saumon avocat, mangue, pomme et tempura de légumes	19,00 €
Camembert rôti Noix, miel, charcuteries, pommes de terres grenailles	17,50 €
<b>L'archi Burger</b> 17,90 €	
Pain Buns maison brioché, bœuf smashé, oignons caramélisés, mayonnaise miso, Spicy sauce, cheddar, sucrose, frites	
<b>Lasagnes aux courgettes poêlées</b> 14,50 €	
crème d'oignons à la tomate, chèvre, herbes et miel	
<b>Tagliatelles au pesto de roquette, pistaches, vieux parmesan</b> 15,50 €	
<b>Salade Chicken Archi</b> 17,90 €	
Poulet croustillant, avocat, Pecorino Romano, cranberries, tomates cerises, cacahuètes grillées, sucrose, pomme, vinaigrette.	
<b>Version Veggie</b> 15,90 €	
<b>Portion de frites supplémentaire</b> 5,00 €	
<b>Portion de frites de patates douces</b> 6,00 €	

Plats végétariens

## Desserts

Café gourmand	8,50 €
Café douceur	4,50 €
Salade de fruits de saison, infusion à la menthe fraîche	7,00 €
Fondant au chocolat blanc et à la nocciolata, sorbet framboise	7,50 €
Pavlova meringue maison, lemon curd, fruits de saison, chantilly au citron vert	7,50 €
Ch'tiramisu	6,90 €
<b>La Folie</b> 8,00 €	
Tartare de fruits de saison aux pistaches, glace vanille, sablé breton	
<b>Coupe NYC</b> 8,50 €	
Glace vanille artisanale, morceaux de brownies maison, noix de pécan caramélisées, chantilly, sauce caramel	
<b>Lemon meringue pie sundae</b> 9,00 €	
Glace vanille, glace citron, meringue, limoncello, chantilly	
<b>Irish coffee</b> Plusieurs versions possibles 9,00 €	

## Glaces artisanales (Les glaces de Marc)

<b>Les glaces et sorbets</b>	
Vanille, chocolat, citron, caramel à la fleur de sel, mangue, pistache pure sélection, ananas de Tahiti	
<b>1 boule</b>	3,00 €
<b>2 boules</b>	5,50 €
<b>3 boules</b>	7,00 €
<b>Dame Blanche</b>	8,00 €

## Crêpes

Au caramel au beurre salé, banane, chantilly, pralin	8,00 €
Au sucre	4,50 €
Au chocolat	5,50 €
À la pâte à tartiner bio Nocciolata	5,50 €



**Les suggestions de la semaine :**  
consultez notre carte sur QR code ou le tableau

*Nous travaillons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser s'il y a des ruptures. Liste des allergènes disponible sur demande.*