Vins rouges

	Le verre (13cl)	La bouteille
Château Haut-Riot cuvée Juliette *AOC Bordeaux Bio rouge*	5,30 €	21,00 €
Château Macquin *AOC Saint-Georges Saint Emilion*		26,00 €
Les Mûriers Numa Cornut *AOC Bourgogne*		41,00 €
Luis Cañas Crianza *DOC Rioja*	7,50 €	31,00 €
Domaine de Fond-Croze cuvée Confidence Bio *AOC Côtes du Rhône*	5,50 €	25,00 €
Domaine Saget *AOC St Nicolas de Bourgueil*	6,00 €	27,00 €

Vins blancs

	Le verre (13cl)	La bouteille
Chardonnay Mas de Guiot *IGP Pays d'OC*	5,90 €	27,00 €
Petit Chablis *AOC Maison Robin*		33,00 €
Domaine Saint-Lannes *IGP Côtes de Gascogne* ***(sec)***	5,50 €	22,00 €
Domaine Saint-Lannes *IGP Côtes de Gascogne* ***(mælleux)***	5,50 €	22,00 €

Vins rosés

	Le verre (13cl)	La bouteille
Cuvée 1840 *AOC Côtes de Provence*	5,50 €	25,00 €
M de Minuty *AOC Côtes de Provence*		33,00 €
Villa d'Oriola Les Terrasses *IGP Côtes Catalanes*	4,50 €	21,00 €

Les Whiskies *4cl*

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

Les Gins *4cl*

Citadelle 44°	8,00 €
Silvaris *Gin français* 39°	12,00 €
Tanquerey Flor de Sevilla 43,1°	9,00 €

Les Vodkas *4cl*

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

Les Rhums *4cl*

Diplomatico Seleccion De Familia 43° - Don papa 7 ans 40°	10,00 €
Hechicera 40°	11,00 €

Les Shooters *4cl*

	pièce	mètre
Orgasme - Kiss Cool - Cervelle - Jägermeister - Get 27 - Get 31	4,50 €	40,00 €
Madeleine *(uniquement au mètre)*		40,00 €

Les Digestifs *4cl*

Cognac Hennessy VSOP - Armagnac	11,00 €
Calvados - Genièvre - Amaretto - Get 27 - Get 31 - Limoncello - Poire Williams	8,00 €
Crème de menthe Villa Gelli - Crème de citron Villa Gelli	9,00 €

Softs

Coca, Coca Zero *(33cl)*			4,40 €
Citronnade maison			4,00 €
Perrier *(33cl)*			4,00 €
Vittel, San Pellegrino	*(1/2l)* 4,50 €	*(1l)*	6,00 €
Limonade *(20cl)* **/ Fanta** *(25cl)* **/ Fuzetea** *(20cl)*			4,00 €
kombucha abricot			5,00 €
Fever Tree Ginger Beer *(25cl)*			3,90 €
Jus de fruits bouteille *Orange, tomate, ananas (25cl)*			3,50 €
Loven Clean Kombucha Soda *Framboise-Hibiscus (33cl)*			5,50 €
Jus de pommes bio *(25cl)*			4,50 €
Café frappé			4,00 €

Boissons chaudes

Espresso / Allongé / Déca	2,50 €
Latte macchiato au caramel / Cappuccino	4,50 € / 4,00 €
Chocolat Chaud *(25cl)*	4,00 €
Chocolat viennois	4,50 €
Matcha Latte *(lait végétal)*	6,00 €
Thés et plantes ***(demander nos parfums)***	4,00 €
Irish coffee *Plusieurs versions possibles (French, Italien, Jamaïque, Classique)*	9,00 €

Bières pression

	25cl	*33cl*	*50cl*
La Pil's d'Archi 4,9°	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 €
Ch'ti ambrée 5,9°	4,80 €	5,90 €	8,00 €
La Martha rouge 8°	4,80 €	5,90 €	8,00 €
Picon bière	5,00 €	6,50 €	8,00 €

Bières bouteille

	33cl
L'Anosteké 8°	6,00 €
Vedette Bl. Extra 4,7°	6,00 €
Quintine blonde 8°	6,00 €
La Corne des bois pendus triple 10°	6,50 €
Même pas mal *aux Fruits exotiques* ***(bière sans alcool)***	6,00 €

Cidres

	25cl	*33cl*	*50cl*
Cidre bio du Verger d'Ohain 5,2°	4,80 €		
Kir Breton	5,50 €		
Picon cidre		6,00 €	

ARCHIMÈDE

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

Retrouvez-nous sur

Péniche Archimède
@penichearchimede
penichearchimede.fr

Boire & Manger

Toute la journée

Cocktails

(4cl d'alcool minimum)

Mojito 9,50 €
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier
Supplément purée de fruits rouges ou passion *1,00 €*

Sex on the Beach 9,50 €
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Mango Daïquiri 9,50 €
Rhum Bacardi Carta Oro, jus de mangue, jus de citron vert, sucre de canne

Gin Tonic 10,00 €
Gin Bombay Sapphire, Fever Tree Ginger Beer, citron, concombre

Porn star Martini 10,00 €

Moscow Mule 10,00 €
Vodka, citron vert, angostura bitters, Ginger beer

St Germain French Touch 9,50 €
Liqueur St Germain, infusion verveine, citron jaune, Prosecco

Spritz l'original 10,00 €
Aperol, Prosecco, orange, Perrier

Spritz au Limoncello 9,00 €

Cocktail du moment 10,00 €

Mocktails

Virgin Mojito 8,00 €
Menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier
Supplément fruit de la passion *1,00 €*

Fresh Lagoon 8,00 €
Jus d'orange, jus d'ananas, purée de banane, citron vert, limonade

Virgin Spritz 8,00 €

Hibiscus Kiss 8,00 €
Jus de Framboise avec Hibiscus infusé, jus de Citron vert, sirop d'agave, Tonic et feuilles de menthe

Apéritifs

Sangria maison *(20cl)*		6,00 €
Kir ou Picon vin blanc *(15cl)* **/ Martini rouge/blanc** *(7cl)*		5,50 €
Ricard *(2cl)*		5,00 €
		4,00 €
	Le verre (13cl)	*La bouteille*
Champagne Capucine 1er 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

Planche Riva 18,00 €
Charcuteries & fromages Italiens, tomates confites, avec Focaccia maison et son pesto

Cromesquis de risotto au Vieux Parmesan 11,00 €
concassé de tomate confites et basilic

Camembert rôti aux herbes, miel et noix 9,50 €

Oignons Bhaji, mousseline de patate douce 9,00 €

Terrine de foie de volaille aux herbes, brioche toastée, confits d'échalote 10,50 €

Burrata, tomates à l'ancienne 11,00 €
pesto, roquette et pistaches concassées

Chicken Tenders, sauce mayonnaise 12,00 €

Frites de patates douces, sauce mayonnaise 6,00 €

Menu enfant 12,00 €

L'assiette
Steak haché ou Carbonade ou Tenders de poulet

Accompagnement
Frites ou légumes

Dessert
Boule de glace ou Gaufre liégeoise (chocolat, sucre ou chantilly)

Formule Midi - semaine *(le midi : ticket à 2€ pour 2h)*

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

Plat + Dessert 17,90 €

Suggestions de la semaine
Brownie ou
Gaufre liégeoise nature ou
Brioche perdue
Café gourmand (+ 3,00 €)

Formule Goûter - semaine

Boisson chaude ou soft + Dessert au choix : 9,00 €
Gaufre au sucre glace ou chantilly ou sauce chocolat ou
Ch'tiramisu ou
Brioche perdue

ARCHIMÈDE

Plats

Bavette de bœuf Angus marinée à la plancha 23,00 €
légumes rôtis, frites

Pavé de bœuf, frites 19,50 €
sauce au choix : maroilles, poivre

Tartare de bœuf à l'italienne, frites 17,50 €

Burger Archi 18,50 €
Pain buns maison brioché, viande de bœuf, bacon grillé, oignons caramélisés, sauce miel et moutarde à l'ancienne, cheddar

Carbonade Flamande, frites 17,50 €

Welsh complet, frites 16,50 €

Poitrine de cochon confite au sirop d'érable grillé à la plancha, 19,50 €
pommes de terre grenailles rôties au thym

Tartare de saumon 21,00 €
mangue, avocat, pomme verte, chips de sarrasin, frites

Croquettes de crevettes grises d'Ostende (3 pièces), frites 22,00 €

Lasagnes aux courgettes poêlées 14,50 €
crème d'oignons à la tomate, chèvre, herbes et miel

Cromesquis de risotto au Vieux Parmesan 19,00 €
concassé de tomates confites et basilic 15,90 €

Portion de frites supplémentaire 5,00 €

Portion de frites de patates douces 6,00 €

Supplément : maroilles, poivre, mayonnaise 1 €

Plats végétariens

Les suggestions de la semaine :
consultez nos ardoises

Desserts

Café gourmand 8,50 €

Café douceur 4,50 €

Cheese Cake vanille / citron 7,50 €

Fondant au chocolat blanc et à la nocciolata, sorbet framboise 7,50 €

Ch'tiramisu 6,90 €

Crumble aux fruits rouge et chocolat blanc 7,00 €

Brioche perdue à la Cassonade 7,00 €

Coupe NYC 8,50 €
Glace vanille artisanale, morceaux de brownies maison, noix de pécan caramélisées, chantilly, sauce caramel

Poire Belle Hélène 8,50 €

Nos Irish & Twist 9,50 €
Le classique, le French au Grand Marnier, l'Italien à l'Amaretto, le Jamaïcain au Rhum

Glaces artisanales (Les glaces de Marc)

Les glaces et sorbets
Vanille, chocolat, citron, caramel à la fleur de sel, mangue, pistache pure sélection, ananas de Tahiti

1 boule 3,00 €
2 boules 5,50 €
3 boules 7,00 €

Dame Blanche 8,00 €

Gaufres

Au caramel au beurre salé, chantilly et pralin 8,00 €
Au sucre glace 6,00 €
À la chantilly 6,00 €
Au chocolat 6,50 €
À la pâte à tartiner bio Nocciolata 6,50 €

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

Prix et service compris.