

# L'ARCHIPEL

## Une envie d'huîtres

### Huître creuse de Bretagne fine de claire n°3

L'unité	3,90€
Par 6	19€
Par 12	37€

### Huître excentrique n°3 de la baie de Quiberon

L'unité	4,50€
Par 6	23€
Par 12	41€

*Nos huîtres sont servies avec pain de seigle,  
beurre lsigny, vinaigre échalote et citron*



## Nos Tapas à partager

Houmous	5€
Tapenade	5€
Légumes grillés	7€
Gambas marinées aux agrumes et piment	12€
Tartare de bœuf, capres fleurs et parmesan	12€
Sashimi de thon	15€
Tataki de thon aux sésames	17€
Sashimi de saumon bio	14€
Tataki de saumon bio au sésame <i>Sashimi et tataki servi avec sauce soja et crémeux avocats au wasabi</i>	16€
Ceviche de daurade, combawa et lait de coco	14€
Ceviche de St Jacques aux agrumes et huile de vanille	21€
Tomme aux fleurs du Maître fromager strasbourgeois Tourrette	12€
Crémeux à la truffe du Maître fromager strasbourgeois Tourrette <i>Fromage servi avec du pain aux figues, chutney de mangue et ananas</i>	21€
Jambon serrano +18 mois de séchage	12€
Jambon ibérique Bellota 36 mois	25€

*Tous nos tapas sont accompagnés d'une sélection de pains du moulin de Kircher à Ebersheim*

Nos Barmen seront ravis de réaliser tous les cocktails Classiques, ou de créer une boisson selon vos envies

## Cocktails Archipel Série

16€

### Contrebande 9cl

Rhum Mezan Jamaican Barrique XO, liqueur de tabac, thé fumé, bitter sauge maison

### 6 o'clock 12cl

Gin japonais Etsu, Basilic frais, Tomates cerises, Skinos, citron vert, Spray d'huile BIO d'olives de Kalamata infusée aux câpres, Tonic méditerranéen

## Cocktails Signature

15€

### Americano washed 9cl

Campari infusé au beurre noisette, Noix de la St Jean, Soda

### Diaphane 12cl

Vodka à la vanille, Fruit de la passion, Vanille, lait clarifié, shooter de champagne

### English channel 15cl

Vodka infusée à la poire, Sirop d'érable, Bitter chocolat, Cidre

### Clover nuts 12cl

Gin, Framboise fraîche, Jus de Citron jaune, Liqueur de Noisette

### Surprising 14cl

Pisco, Byrrh, Raisin blanc, Sirop citron vert mentholé, Jus de citron vert, Angostura

### Lavender berry 14cl

Gin officine Edition Blue, Myrtilles fraîches, Jus de Citron jaune, Lavande

### Maluku islands 17cl

Rhum Plantation blanc, Sirop de Pandan maison, Eau de Coco, Jus de citron Vert

### Casino 12cl

Bourbon, Sirop de fève tonka, Noix de la St jean, Jus de citron, Spray d'Huile de cacahuète grillée

### Livio 8cl

Liqueur lune d'abricot, Genziana Meletti infusé à la vanille, Xeres Oloroso, Pointe d'huile de sésame

## % Alcohol créations

14€

### **Blackheart** 17cl

*Cranberry, Fraise, Sirop citron vert mentholé, citron vert,  
Shrub basilic-balsamique, Pointe de charbon*

### **Mysore palace** 17cl

*Cardamome, Solution acidulée, Eau de fleurs d'Oranger,  
Fever tree blood orange*

## % Alcohol « Hall of fame »

14€

### **Espresso patronum** 14cl

*Seedlip Spice 94, Espresso, sirop noisette, crème*

### **Virgin tommy's** 12cl

*Seedlip Grove 42, eau de coco, sirop d'agave, jus de citron vert, tabasco  
chipotle*

### **Mojitard** 12cl

*Sleelip Garden 108, Sucre, menthe fraiche, citron vert, concombre,  
sirop de rhum*

### **Malt julep** 8cl

*Lyre's american Malt, menthe fraiche, sucre*

### **Spice'& stormy** 12cl

*Lyre's Spiced Cane, Citron Vert Ginger Beer, sucre*

## Champagnes

12cl                    75cl

Veuve Clicquot "Brut Carte Jaune "

15 €                    90 €

Drémont - Marroy "Blanc de Méandre "  
*Brut Blanc de Blancs*

17 €                    110 €

Moët & Chandon "Grand Vintage Rosé "

140 €

Dom Perignon "Vintage "

290 €

Krug "Grande Cuvée "

345 €

## Vins au verre

Rouge	12cl
Marsannay Le Finage, Bourgogne AOP, <i>Domaine René Bouvier</i>	13,50 €
Le Palatin De Châteaux Palais Cardinal, Bordeaux AOC, <i>Saint Emilion Grand Cru</i>	13 €
Maison Les Alexandras, Valée du Rhône AOP, <i>Crozes Hermitage</i>	9,50 €
Pinot Noir Rouge De Katz, Alsace AOP, <i>Domaine René Meyer</i>	8 €
L'Optimiste, Pic Saint Loup AOP, <i>Domaine du Chemin Des Rêves</i>	9 €
Blanc	12cl
Riesling Les Eléments, Alsace AOP, <i>Domaine Bottgeyl</i>	9,50 €
Muscat Kamm, Alsace AOP, <i>Domaine Melanie Pfister</i>	11,50 €
Gewurztraminer, Alsace AOP, <i>Domaine Maurice Schoech</i>	8,50 €
Chablis, Bourgogne AOC, <i>Domaine Du Colombier</i>	12 €
Villa Chambre D'Amour, Sud Ouest VDF, <i>Domaine Lionel Osmin</i>	8,50 €
Rosé	12cl
Côtes De Provence AOP, <i>Domaine Miraval</i>	10 €

## Bières

Pressions	25cl	50cl
Heineken	6€	9,50€
Mort Subite Witte Lambic, Belgique	6€	9,50€
Lagunitas Indian Pale Ale, USA	5,50€	9,50€
Monaco	5,50€	9€
Panaché	5,50€	9€
Picon Bière	6,50€	10,50€
Cynar Bière	6,50€	10,50€

## Bouteilles

Heineken 0,0, Déspérados, Nastro Azzuro,	6,50€
Mort Subite Kriek Cerise, Hapkin Blonde, Leffe Brune	33cl
La Perle IPA, La Perle Pils	33cl
Corona Extra	33cl

## Apéritifs 5cl

Vermouth Dolin Rouge et Blanc, Noilly Prat Dry, 8,50 €  
Del Professore Rosso et Bianco, Carpano Formula Antica,  
Lillet Rouge et Blanc, Pimm's N°1, Rinquiquin Pêche,  
Byrrh Grand Quinquina, Noix De La Saint Jean

## Anisés

Pastis 5l, Ricard, Pontarlier Anis, Absinthe Pernod 68° 4cl 7,50 €  
Pastis Château des Creissauds Millesimé 4cl 10 €  
Raki Beyerbeyi 5cl 8 €  
35cl : 60€ // 70cl : 90€

## Amers & Bitters 5cl

Campari, Aperol, Genziana Meletti, Picon, Cynar 7,50 €  
Amaro Montenegro, Fernet Branca, Amaro Del Sirene 8 €

## Porto & Xérès 7cl

Graham's Fine Ruby, White 8€  
Graham's Tawny 20 Ans 16€  
Cesar Florido Cruz Del Mar Sherry Fino 8€

---

Softs accompagnements +3,50 €



## Gin & Tonics A créer selon vos envies

### 1 CHOISISSEZ VOTRE GIN 4cl

#### Floraux

44°N Gin (France)	18 €
Roku (Japon)	12 €
Hendrick's (Écosse)	11 €
Bluecoat American Dry (Etats-Unis)	14 €
Dodd's (Angleterre)	15 €

#### Épicés, Herbacés

G'Vine (France)	13 €
Generous (France)	12 €
Nouaison Gin Reserve (France)	14 €
Mare (Espagne)	13 €
Principe de los apostoles (Argentine)	12 €

#### Fruités

Tanqueray Ten (Angleterre)	13 €
Tanqueray flor sevilla (Angleterre)	13 €
Beefeater (Angleterre)	10 €
Bombay sapphire (Angleterre)	12 €
June By G'vine Pêche des Vignes et Fruits d'Eté	12 €
June By G'vine Poire Royale et Cardamome	12 €

#### Poivrés

Etsu (Japon)	13 €
Monkey 47 (Allemagne)	16 €

## **2** CHOISISSEZ VOTRE TONIC / SODA PREMIUM 20cl 3,50 €

Schweppes Hibiscus

London Essence Tonic Water

Fever - Tree Elderflower

Fever - Tree Tonic Water Mediterranean

London Essence Ginger Ale

London Essence Ginger Beer

Fever - Tree Sicilian Lemon

Fever - Tree Italian Blood Orange

## **3** CHOISISSEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS

Zests : *Orange, Citron, Citron vert, Pamplemousse*

Fruits : *Mûre, Myrtilles, Framboise, Concombre*

Herbes aromatiques : *Thym, Romarin, Basilic, Menthe, Sauge*

Epices, Condiments : *Baies roses, Cannelle, Genièvre, Badiane, Gingembre, Poivre de timut, Pétales d'hibiscus, Pétales de rose, Tonka, Cardamome...*

---

## Vodka 4cl

### France

Ciroc Blue Stone	12€
Grey Goose " Original "	12€
Grey Goose " La Poire"	13€
Le Philtre Organic Bio	14€

### Suède

Absolut	12€
---------	-----

### Pologne

Belvedere	12€
-----------	-----

### Japon

Haku 100% White Rice	12€
----------------------	-----

## Tequila, Mezcal & Pisco 4cl

Casamigos Blanco	16€
Casamigos Añejo	16€
Casamigos Reposado	16€
Del Maguey Vida mezcal	14€
Lost Explorer Mezcal Espadin	14€
Pisco Demonio Quebranta	11€

## Cachaça 4cl

Leblon	12€
--------	-----

## Rhum 4cl

### Martinique

JM Blanc Agricole 50°	10€
Bally 12 Ans " Le Vieux "	14€
JM Hors D'Age Brut de fût 41.8°	24€

### Cuba

Havana Añejo Especial	11€
Havana 7 Ans	13€
Havana Club 15 Ans	25€

### Caraïbes

Plantation 3 Stars	9€
Plantation Pineapple	10€
Plantation XO 20 <sup>TH</sup> Anniversary	13€

### République Dominicaine

Matusalem Gran Reserva 23 ans	14€
-------------------------------	-----

### Jamaïque

Yellow Snake "Signature Collection"	10€
Mezan Jamaican Barrique XO	10€

### Guatemala

Botran 15 Ans	12€
Zacapa Centenario XO Solera Gran Reserva	22€

### Bermudes

Gosling's Black Seal	11€
----------------------	-----

### Venezuela

Santa Teresa 1796	13€
-------------------	-----

### Pérou

Millonario Solera Reserva Especial 15 ans	13€
---	-----

### Colombie

La hechicera	13€
--------------	-----

### Panama

Bumbu XO	13€
Abuelo 15 ans, "cognac cask finish"	18€

# Whisky, Whiskey 4cl

## Blended

Johnnie Walker Red	11€
Johnnie Walker Black Label 12 Ans	13€
Johnnie Walker Blue 21 Ans	34€

## Irlande

Jameson	12€
Hyde N°8 Stout cask finish	14€
Redbreast 12 Ans Pot still	15€

## Etats-Unis

Bulleit Rye	12€
Bulleit Bourbon	12€
Woodford Reserve Double Oaked	13€
Eagle Rare Single Barrel 10 ans	13€

## Canada

Lot 40 Rye Whisky	12€
-------------------	-----

## Japon

Nikka From The Barrel	12€
Nikka Coffey Grain	13€
Chita distiller's Reserve single Grain	14€
Hatozaki 12 Ans Umeshu Cask Finish	18€
Hibiki Harmony whisky	22€

## Taïwan

Kavalan Single Malt	14€
---------------------	-----

## Single malt 4cl

### Lowlands

Auchentoshan 12 ans 12€

### Islands

Isle of Jura French Oak 14€

Ardbeg Ugeadail 15€

Octomore 12.1 34€

Caol ila moch 13€

### Highlands

Glenmorangie " Nectar d' Or " Sauterne Finish cask 14€

Oban Distillers Edition 18€

Dalmore 12 ans Sherry Cask Select 18€

### Speyside

The Balvenie Double Wood 12 ans 12€

Glenfiddish Gran Reserva 21 ans 27€

Macallan 12 Ans Triple Cask 15€

Glenlivet Nadurra Olorosso 16€

## Cognacs

1cl

2cl

4cl

Guy Lhéraud - Emotion - VSOP 12€

Guy Lhéraud - XO - Charles VII - 40 ans 27€

Delamain Pleiade Malaville 27€

Hennessy Paradis 125€

Remy Martin Louis XIII 85€ 153€ 285€

## Armagnac 4cl

### Bas-Armagnac

Baron Gaston Legrand - Millésime 2000 18€

Baron Gaston Legrand - Millésime 1988 22€

### Armagnac Ténarèze

Baron Gaston Legrand - Millésime 1975 36€

## Calvados 4cl

Christian Drouin VSOP Cœur De Lion - Pays D'Auge AOP 12€

Christian Drouin XO - Pays D'Auge AOP 16€

## Eaux de vie Blanches & Marc 4cl

Théo Preiss 12€

*Poire William, Framboise Sauvage, Mirabelle, Kirsh,  
Marc de Gewurztraminer*

Capovilla Grappa Di Bassano 14€

## Liqueurs & Crèmes de Fruits 5cl

Bailey's, DOM Benedictine, Chambord, Drambuie, 8€  
Southern Comfort, Cointreau, Get 27, Get 31, Amaretto

Di Saronno, Frangelico, Caffé Espresso Borghetti

Merlet : Crème de Cassis De La Saintonge Boisée, Framboise, Fraise des  
Bois, Pêche de Vigne, Mûre sauvage...

Grand-Marnier Louis Alexandre 15 €

Softs accompagnements +3,50 €



## Jus de Fruits & Nectars

Jus de Fruits Frais 25cl	8€
Orange, Citron, Pamplemousse	
Jus de Fruits & Nectars 25cl	5,5€
Tomate, Ananas, Cranberry, Pomme Trouble, Banane, Maracuja, ...	

## Sodas & Eaux Minérales

Pepsi, Pepsi Max, 7Up 33cl	4,50€
Lipton Ice Tea Pêche 25cl	4,50€
Perrier 33cl	4,50€
Evian, San Pellegrino, Badoit 50cl	6€
Red Bull 25cl	6,50€
Schweppes Hibiscus 20cl	5,50€
Tree Cents Tonic water, Aegean, Lemon Tonic 20cl	6€
Cryptonic Tonic Water, Romarin, Soda Jasmin 20cl	6€
Tree-Cents Mandarin & Bergamot Soda, Cherry Soda 20cl	6€
Tree-Cents Pink Grapfruits Soda, Pine apple Soda 20cl	6€
Tree-Cents Pink Ginger Beer 20cl	6€
London Essence Ginger Ale 20cl	6€

## Café & Thés, Infusions

Expresso , Décafeiné	4,50€
Double Expresso , Décafeiné	6,50€
Café Américain	5,50€
Cappuccino , Café Latte	6,50€
Chocolat Chaud	6,50€
Irish Coffee 12cl	15€
Jameson, Espresso, sucre, Crème Fraîche	

## Sélection de thés et infusions par Dammann Frères 6,50€

### LES THÉS

Ceylan : *Thé aromatique, aux notes boisées mais remarquablement doux et rond. Un thé à la belle liqueur ambrée pouvant être apprécié à tout moment de la journée*

Darjeeling : *Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre*

Gunpowder : *Thé vif et astringent, offrant une tasse fraîche et désaltérante*

Thé vert jasmin : *Ce thé au jasmin offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche*

4 fruits rouges : *Thé mêlant les arômes cerise, fraise, framboise et groseille dans une composition irrésistiblement fruitée*

Thé vert Oriental : *Thé vert aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois*

Smokey Lapsang : *Thé au goût fumé le plus doux, transcription de la palette aromatique du traditionnel Lapsang Souchong*

Douchka : *Thé noir aromatisé aux huiles essentielles d'agrumes*

Jardin bleu : *Mélange de thés noirs aromatisé aux délicieux parfums de rhubarbe, de fraise et de fraise des bois*

### LES INFUSIONS

Verveine : *La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné*

Camomille : *Son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas*

Tilleul : *Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides et sa liqueur raffinée s'accroche sur la langue avec une légère âpreté*

Infusion Rooibos Citrus : *infusion aux huiles essentielles de citron vert, de clémentine et d'orange sanguine, aux arômes de kola, aux écorces d'orange et aux fleurs d'hélianthème*

( A partir de 21h00 toutes les boissons chaudes sont au prix de 12€ )

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.

Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

Un établissement



NAOS HÔTEL  
GROUPE