

L'ARCHIPEL

Starters

Raviole	19€
Squid ink and blue spirulina raviole, scallop and langoustine stuffing, dashi broth with hazelnut butter, braised leeks	
Mackerel	16€
Mackerel ceviche, watermelon tataki, hibiscus and raspberry infusion, lovage coulis and verbena cream	
The egg	15€
Fried egg with wasabi, mangetout peas, fresh cherries, amarena condiment	
The tomato	14€
Braised pineapple tomatoes, lacto-fermented ketchup, smoked burrata syphon, sponge cake	

Main dishes

Marrow bone	28€
Beef tartar with marrow bone, grapes, capers, puffed buckwheat, pickle gel, pont-neuf potatoes	
The pork	24€
Pork belly confit with spices, kimchi with Alsace cabbage, Thai condiment and fried onions	
Red mullet	29€
Red mullet in zucchini flower, anchovy heart with Sichuan pepper, smoked and roasted juice, flavored with green oil, fried raviole with zucchini and thyme flower	
Rib steak	35€
Chimichurri sauce, potato millefeuille, Granny Smith and tarragon, romanesco cabbage, eggplant caviar	
Cod	26€
Poached cod in nori leaf, textured broccoli, lemon paste, flavored vinaigrette	
Dune oyster mushroom	27€
Udon pasta poached in Thai broth, XO condiment, roasted oyster mushrooms, green coulis, roasted peanuts	
Let yourself be tempted by the chef's choice of supplements :	9€
<ul style="list-style-type: none">• Portion of French fries• Green salad	

Desserts

The cheese platter Selection of the Tourrette Master Cheesemaker from Strasbourg	14€
Tourbillon apricots Pan-fried apricots with thyme, caramel with kalamansi vinegar, apricot jam, almond financier, almond biscuit, vanilla syphon	12€
L'after seven Cocoa nibs genoise, mint ganache, cocoa shortbread, mint-infused cream, chocolate ice cream	12€
Red tarragon Gluten-free shortbread, tarragon cream, raspberry-cherry jelly coulis, crumble, red biscuit and raspberry ice cream	14€
Lavander peach Vanilla cookie, white chocolate icing, peach jam, peach gel, lavender siphon, peach ice cream, opaline	13€

Children menu

18€

Smoked salmon

or

Cream of pea soup

—

Chicken supreme, French fries

or

Udon pasta with Bolognese sauce

—

Fruit salad

or

2 scoops of ice cream

(Drink not included)

Week Menu

Available for lunch Monday to Friday

To discover each week on site
or on our Instagram account

 @larchipel_strasbourg

Starter · Main 28 €

Main · Dessert 28 €

Starter · Main · Dessert 36 €

Alcohol is dangerous for your health, consume in moderation.

A list of all allergens is available at reception of the Archipel restaurant.

Prices are inclusive of taxes and service charges in euros.

Please note that checks are not accepted.



Menu Prestige de Noël

47 €

Maki d'écrevisse, mangue fraîche et avocat,
perle, gel de citron, écorce de yuzu confit

—

Saumon (bomlo) en mosaïque d'hibiscus,
dashi, huile de sésame

ou

Paleron de veau confit, jus au vin chaud, endives à la clémentine,
pommes bouchons à l'anis étoilé

—

Sélection du maître fromager Tourrette

—

Bûchette vanille passion

Menu servi au dîner du 29 novembre au 30 décembre

(à l'exception des 24 et 25 décembre)

Avec l'accord mets & vins . 24 €

Menu de Noël pour les enfants

18 €

Assiette de Saumon Fumé

—

Suprême de Chapon, Crème de Morilles,
et sa Purée de Butternut

—

Bûchette de Noël au Chocolat

(Boisson non comprise)



Menu du Réveillon de Noël

90 €

Tartare de veau à la vanille, gelée de betteraves, sponge cake au persil

AOP Crozes Hermitage « la Matinière », domaine Ferraton

—

**Maki de homard et mangue fraîche, avocat, gel de citron,
écorce de Yuzu confit et perle**

—

Foie gras poêlé, confit de panais et pomme verte, mousse au cognac

AOC Pinot Gris, domaine Schoech

—

Saumon Bomlo en mosaïque d'hibiscus, dashi, huile de sésame

Pinot Gris, domaine Jérôme Meyer

—

**Suprême de chapon, jus au vin chaud, endives à la clémentine,
pommes bouchons à l'anis étoilée**

AOC Vacqueyras cuvée « St Roch », le clos des Cazaux

—

Bûchette chocolat/caramel beurre salé, noisettes

Maury VDN, domaine Lafage

Menu servi le 24 décembre dès 19h

Avec l'accord mets & vins . 40 €



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

120 €

Huîtres en gelée de champagne, caviar calvisius

Champagne blanc de blanc Dremont

—

Noix de St Jacques rôties, bisque de langoustine au lait de coco et combawa,
potimarron confit, pak choï aux sésames

Pinot Gris, domaine Jérôme Meyer

—

Consommé de poule, foie gras de canard, morilles farcies,
mousse d'amandes torréfiées

—

Filet de Turbo, émulsion au yuzu, yuzu confit, huile verveine/ chayote, betterave en chips

AOC St Véran, domaine Manciat-Poncet

—

Noisette de biche, jus à l'ail noir, patate douce, chutney de cranberry, mini carottes

AOC Crozes Hermitage, maison Alexandrin

—

Quand le Yuzu et le citron s'associent

Crément Brut Zero Dosage Gustave Lorentz

Menu servi le 31 décembre dès 19h

Avec l'accord mets & vins . 45 €



Brunch de Noël et du jour de l'an

75 €

Crevette bouquet, bulots cuits, bigorneau

Tourteau et pince de tourteau

Terrine de poisson, saumon fumé, oignon rouge, crème de raifort

Assortiment de harengs

Accompagné de Pain de seigle, beurre salé, citron, vinaigre, échalotes

—
Toast de foie gras de canard au Gewurztraminer

Toast avocat, mangue, tomate confite

—
Soupe à l'oignon

—
Traditionnels escargots à l'Alsacienne

Mijoté de cerf sauce grand veneur, cranberries

Dos de cabillaud en croûte de Nori, sauce yuzu

Faux filet de bœuf, sauce hibiscus sabdariffa bio Equaterra, rattes confites, légumes de saison

—
Terrine de canard

Charcuterie italienne (*coppa, pancetta, mortadelle, jambon de parme*)

Carpaccio de bœuf confiture de mangue et ananas

Salade bar assortiment de crudités

—
Sélection de fromages, par la Fromagerie Tourrette à Strasbourg

Servie avec un assortiment de pains

—
Bûche de Noël • Tarte au citron meringuée • Tartelette framboise

Tarte Streussel aux pommes • Choux chantilly • Assortiment d'éclairs et mini religieuses

Forêt noire • Mousse au chocolat • Ile flottante • Salade de fruits

Servi le 25 décembre et le 1 janvier de 11h30 à 14h