

## L'HISTOIRE

Édifiée en **1852** par l'architecte Tournesac, la chapelle des **jésuites** deviendra par la suite **les archives départementales de la Vienne**.

En **2010**, la chapelle se destine à devenir un hôtel d'exception accompagné de son restaurant. Par la complexité et la technicité du lieu, ce chantier hors-du-commun nécessite **deux ans de travaux** acharnés.

En **2012**, la chapelle du Gesù devient **hôtel et restaurant**.

## LA CUISINE



La mention « **fait maison** » distingue les plats entièrement cuisinés sur place, à base de produits crus, des plats industriels réchauffés ou assemblés.

Retrouvez à l'accueil du restaurant l'ensemble des **produits allergènes** présents.

Fiers de notre région, nous tenons à **valoriser notre terroir**. Nos produits proviennent, pour la plupart, de producteurs, commerçants ou artisans locaux.

## LE LIEU

Cocktails, repas d'**affaires** de 4 à 20 personnes, privatisation sur demande.

**VIVEZ UNE SOIRÉE UNIQUE DANS NOTRE HÔTEL:**

Demandez nos tarifs et chambres disponibles à la réception de l'hôtel.

Découvrez nos **actualités** en temps réel, les **coulisses** de nos **cours de cuisine** et de **pâtisserie** ainsi que nos **formules du jour**.

**SUIVEZ-NOUS:**



## NOTRE RÉGION AVANT TOUT

**ETS BOISSONOT - Poitiers:** Fruits et légumes

**JARDINS DU DOLMEN - Senillé:** Légumes Bio

**GOURMANDISES DE MARY - Fontaine le Comte:** Pain

**BROUTILLES - Poitiers:** Fleurs BIO

**MAISON MITTEAULT - Chalandray:** Foie Gras

**VIANDES À PARTH - Parthenay:** Bœuf

**FILLATREAU - Verrue:** Œufs

**ETS BARBANCHON - Mansle:** Volailles fermières

**FIORELLA - Fontaine le Comte:** Pâtes fraîches

**PÈRE BAFIEN - Neuville:** Fromages de Chèvre

**POTAGERS - Marigny-Brizay:** Aromates

**HUILERIE DE NEUVILLE - Neuville:** Vinaigres et huiles

**CHEF DE CUISINE: Alexandre Beaudoux**



## FORMULES DU MIDI

(uniquement la semaine hors jour férié)

PLAT	11,50€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	15€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19€

RETROUVEZ NOS FORMULES CHAQUE DÉBUT DE SEMAINE SUR NOTRE PAGE FACEBOOK «LES ARCHIVES POITIERS» OU NOTRE SITE INTERNET [WWW.LESARCHIVES.FR](http://WWW.LESARCHIVES.FR).

## À LA CARTE

Nos plats à la carte nécessitent un temps de préparation d'environ 15 minutes, merci de votre compréhension.

### SUR LE POUCE



#### LA SALADE CAESAR

12€/17€

Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, sauce Caesar et croûtons de pain

#### LA SALADE D'AVOCATS ET CREVETTES BIO

12€/17€

Salade de feuilles de sucrine, lamelles d'avocats et suprême de pamplemousse, crevettes Bio fraîches, sauce cocktail et croûtons

#### LA SALADE TOUT-CANARD

14€/19€

Salade romaine, terrine de foie gras, émincés de magret fumé, manchons et gésiers de canard confits, œufs de caille pochés au vin rouge, champignons sautés, croûtons

## LES ENTRÉES



### **LA LANGOUSTINE ET LE FOIE GRAS 17€**

Sur un lit de salade croquante, langoustines rôties et copeaux de foie gras

### **L'ŒUF DE PLEIN AIR ET LA LAITUE 9€**

Œuf cuit basse température, velouté de laitue et ses croûtons de pain à l'ail

### **LE FOIE GRAS 16€**

Terrine **ou** escalope de foie gras poelée et son jus de viande, fenouil et rhubarbe confits au citron au parfum de menthe

### **LA BETTERAVE 10€**

Carpaccio de betteraves rouges Cylindra, vinaigrette moutarde noix, mousseline de merlu aux fines herbes

### **LE SAUMON BIO EN GRAVELAX 12€**

Effeillé de saumon bio en gravelax au cognac et baies, salade de chou-fleur façon grenobloise, crème citron ciboulette

### **L'ASPERGE BLANCHE 14€**

Pointes d'asperges blanches fondantes, sabayon aux agrumes, vinaigrette noix et estragon, tuiles croquantes aux saveurs de morilles

## LE COIN VÉGÉTARIEN



### **CAROTTES ET QUINOA 12€**

Salade de quinoa à la purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

### **L'ŒUF DE PLEIN AIR ET LA LAITUE 9€**

Œuf cuit basse température, velouté de laitue et ses croûtons de pain à l'ail

### **LE RISOTTO AU LAIT DE COCO 12€**

Risotto crémeux au lait de coco et citron vert, wok de légumes à la coriandre et aux graines germées déglacées à la sauce soja

### **L'ASSIETTE DU POTAGER 12€**

Une découverte de nos légumes cuisinés

## LES POISSONS



<b>LE CABILLAUD</b>	<b>20€</b>
Dos de cabillaud rôti et contisé à la marjolaine, pâtes fraîches et crémeux de coques	
<b>LA LOTTE</b>	<b>22€</b>
Médailillon de lotte rôti et son écume d'ail rôti, étuvée de légumes verts du moment	
<b>LE BAR</b>	<b>24€</b>
Cuit à l'unilatéral, déclinaison autour du chou-fleur et son fumet de poisson crémé	
<b>LE SAUMON BIO ET GAMBAS</b>	<b>21€</b>
Fricassée de saumon et gambas flambées au cognac, tagliatelles fraîches aux fines herbes	

## LES VIANDES



<b>LE FAUX FILET GRILLÉ DE RACE FRANÇAISE</b>	<b>18€</b>
Pavé de faux filet grillé servi avec son jus au thym, purée de pommes de terre et garniture de légumes de printemps	
<b>L'AGNEAU DE NOTRE RÉGION</b>	<b>24€</b>
Épaule confite d'agneau au thym, côtes grillées à la plancha, purée de patates douces et sa fricassée de légumes aux 4 épices, chutney de fruits secs	
<b>LA POMME DE RIS DE VEAU</b>	<b>23€</b>
Pomme de ris de veau rôtie au beurre moussieux, purée de pommes de terre et son étuvée de légumes verts, jus de viande	
<b>LE SUPRÊME DE VOLAILLE ET GAMBAS</b>	<b>21€</b>
Suprême de volaille et gambas sautées, risotto crémeux au lait de coco et citron vert, wok de légumes à la coriandre	

Nous restons à votre écoute dans le cas où vous souhaiteriez changer l'accompagnement de votre plat.

## LES SUGGESTIONS GOURMANDES

<b>LE BURGER DES ARCHIVES</b>	<b>17€</b>
Bœuf haché de race Française, pain viennois maison, tomme de Savoie, bacon, étuvée de légumes verts, oignons frits, sauce cocktail, frites maison	
 <b>LE TIGRE QUI PLEURE</b>	<b>24€</b>
Filet de bœuf de race Charolaise mariné au soja, wok de légumes et son riz basmati parfumé	
 <b>LES TAGLIONI « FAÇON CARBONARA »</b>	<b>14€</b>
Pâtes fraîches, garniture façon carbonara, copeaux de parmesan	
 <b>L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE PARTHENAISE 350 Gr</b>	<b>24€</b>
Grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, frites maison, jus de viande ou sauce poivre ou bleu au choix	
<b>LE TARTARE DE BOEUF</b>	<b>18€</b>
Taillé au couteau, salade de sucrine et frites maison	

Nous restons à votre écoute dans le cas où vous souhaiteriez changer l'accompagnement de votre plat.

## MENU ENFANT - 14€

- Sélection d'un plat suggéré
- Brownie au chocolat ou Coupe 2 boules
- Boisson (soda ou jus de fruits)

## LES FROMAGES

<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>9€</b>
Sélection de fromages de chèvre locaux <b>ou</b> l'assortiment de fromages de vache et de chèvre	

## LES DESSERTS



Nos desserts sont faits maison et réalisés à la minute, merci de bien vouloir nous indiquer votre choix lors de la prise commande.

### LES PROFITEROLES DES ARCHIVES

7€

Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir

### TARTE GRANY SMITH

8€

Pâte sablée, pommes fondantes accompagnées de chantilly noisette et son caramel de cidre

### CHEESECAKE AU CITRON JAUNE

8€

Mousse de fromage frais au citron jaune sur un biscuit au spéculos

### PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

9€

Fruits frais, meringue, crémeux passion et sorbet mangue

### FOLIE GOURMANDE

9€

Crémeux au chocolat noir et noix de coco sur un brownie aux cacahuètes accompagné d'une crème glacée au chocolat noir

### DOUCEUR FRUITÉE AU NOUGAT

9€

Mousse au nougat sur un biscuit croustillant chocolat blanc et pain de Gènes à la pistache, glaçage à la mandarine et sorbet mandarine Cointreau

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

8€

Assortiment de douceurs sucrées

### LES GLACES ET SORBETS EN TRIO

7€

Sélection de nos glaces et sorbets artisanaux

- Glaces: Vanille, Chocolat Noir
- Sorbets: Citron jaune, mandarine

## MENU DÉCOUVERTE - 27€

### Accord Mets/vins (37€)

**L'Oeuf de plein air et la laitue**  
Œuf cuit basse température, velouté de laitue et ses croutons de pain à l'ail

Ou

#### La Betterave

Carpaccio de betteraves rouges Cylindra, vinaigrette moutarde noix, mousseline de merlu aux fines herbes

---

#### Le Cabillaud

Dos de cabillaud rôti et contisé à la marjolaine, pâtes fraîches et crémeux de coques

Ou

#### Le Faux filet grillé de race Française

Pavé de faux filet grillé servi avec son jus au thym, purée de pommes de terre et garniture de légumes de printemps

---

#### Cheesecake au citron jaune

Mousse de fromage frais au citron jaune sur un biscuit au spéculos

Ou

#### Tarte Grany Smith

Pâte sablée, pommes fondantes accompagnées de chantilly noisette et son caramel de cidre

## MENU GOURMAND - 39€

### Accord Mets/vins (49€)

#### Le Foie Gras

Escalope de foie gras poelée et son jus de viande, fenouil et rhubarbe confits au citron au parfum de menthe

Ou

#### L'Asperge blanche

Pointes d'asperges blanches fondantes, sabayon aux agrumes, vinaigrette noix et estragon, tuiles croquantes aux saveurs de morilles

---

#### La Lotte

Médaille de lotte rôti et son écume d'ail rôti, étuvée de légumes verts du moment

Ou

#### L'Agneau de notre région

Épaule confite d'agneau au thym, purée de patates douces et sa fricassée de légumes aux 4 épices, chutney de fruits secs

---

#### Folie gourmande

Crémeux au chocolat noir et noix de coco sur un brownie aux cacahuètes accompagné d'une crème glacée au chocolat noir

Ou

#### Douceur fruitée au nougat

Mousse au nougat sur un biscuit croustillant chocolat et pain de Gênes à la pistache, glaçage mandarine et sorbet mandarine Cointreau

## MENU DÉGUSTATION - 55€

*Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table.*

### Accord Mets/vins (70€)

#### Le Foie Gras

Escalope de foie gras poelée et son jus de viande, fenouil et rhubarbe confits au citron au parfum de menthe

---

#### Le Bar

Cuit à l'unilatéral, déclinaison autour du chou-fleur et son fumet de poisson crémé

---

#### L'Agneau de notre région

Épaule d'agneau confite aux citrons confits, côtes grillées à la plancha, purée de patates douces et sa fricassée de légumes aux 4 épices, chutney de fruits secs

---

#### Notre Assiette de fromages affinés

---

#### Pavlova aux fruits exotiques

Fruits frais, meringue, crèmeux passion, sorbet mangue

## MENU VÉGÉTARIEN - 26€

### Accord Mets/vins (36€)

#### Carottes et quinoa

Salade de quinoa à la purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

Ou

#### L'Oeuf de plein air et la laitue

Ouf cuit basse température, velouté de laitue et ses croutons de pain à l'ail

---

#### Le Risotto au lait de coco

Risotto crémeux au lait de coco et citron vert, wok de légumes à la coriandre et aux graines germées déglacées à la sauce soja

Ou

#### L'Assiette du potager

Une découverte de nos légumes cuisinés

---

#### Pavlova aux Fruits Exotiques

Fruits frais, meringue, crèmeux passion, sorbet mangue

Ou

#### Les Profiteroles des Archives

Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sa sauce au chocolat noir