

## L'HISTOIRE

Édifiée en **1852** par l'architecte Tournesac, la chapelle des **jesuites** 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

**FIGORELLA - 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, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain

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

12€/17€

Salade de feuilles de sucrine, lamelles d'avocats et suprêmes 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



- GASPACHO DE MELON DU HAUT-POITOU**  **9€**  
Soupe glacée de melon au parfum de menthe et gingembre, billes de melon et concombre, gelée au pineau du château de Beaulon
- LE FOIE GRAS POÊLÉ OU FOIE GRAS TERRINE** **16€**  
Escalope de foie gras poêlée ou en terrine et son jus de viande, oreillons de pêche flambés au cognac, financier à la pistache et pesto de roquette
- LA TARTE CHÈVRE AUBERGINE** **10€**  
Caviar d'aubergine et ses légumes confits sur un biscuit aux noix, faisselle de chèvre (*servi froid*)
- LE SAUMON BIO EN GRAVELAX** **12€**  
Effeillé de saumon bio en gravelax au cognac et baies, salade croquante de fenouil au sésame
- TARTARE DE THON** **14€**  
Tartare de thon et sa vinaigrette gingembre citron, guacamole épicé et radis frais
- CARPACCIO DE BOEUF** **14€/23€**  
Fin carpaccio de bœuf de race limousine assaisonné de roquette, copeaux de parmesan, câpres, huile Munoz (*existe en version plat, avec frites: 23€*)

## LE COIN VÉGÉTARIEN



- TARTARE ET CROUSTILLANT D'AUBERGINE** **10€**  
Brunoise d'aubergine cuisinée au basilic, vinaigrette citron balsamique, et sa tempura d'aubergine au cumin
- 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 son bouillon à la marjolaine, taglioni à la tomate, basilic, anchois et olives	
<b>LA LOTTE</b>	<b>22€</b>
Médailillon de lotte rôti sur un sabayon d'aïoli, farandole de légumes vapeur	
<b>LE SAINT-PIERRE</b>	<b>24€</b>
Aiguillettes de Saint-Pierre grillées à la plancha, artichauts cuisinés façon barigoule	
<b>LE SAUMON BIO</b>	<b>21€</b>
Aiguillettes de saumon bio panées panko puis frites, sauce au curry vert, riz parfumé aux sésames et nori	
<b>LE DUO TERRE ET MER</b>	<b>21€</b>
Poulet fermier et gambas sautés, risotto crémeux au lait de coco et citron vert, wok de légumes à la coriandre	

## LES VIANDES



<b>FILET DE BOEUF DE RACE LIMOUSINE</b>	<b>25€</b>
Filet de bœuf grillé de race limousine, pommes matafan et fricassée de légumes du moment, jus de bœuf	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE</b>	<b>19€</b>
Suprême de volaille fermière rôti au beurre d'herbes, déclinaison de courgettes et son jus au thym	
<b>MIGNON DE VEAU</b>	<b>24€</b>
Filet mignon de veau en croustade d'herbes, pommes matafan, mini légumes et ratatouille à la provençale	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	<b>23€</b>
Fin carpaccio de bœuf de race limousine assaisonné de roquette, copeaux de parmesan, câpres, frites maison	
<b>LES RIS DE VEAU ET ARTICHAUTS</b>	<b>23€</b>
Pomme de ris de veau, déclinaison d'artichauts et copeaux de jambon ibérique (Option foie gras poêlé pour les gourmands (+5€))	

## LES SUGGESTIONS GOURMANDES

<b>LE BURGER DES ARCHIVES</b>	<b>17€</b>
Bœuf haché de race française, pain viennois maison, chabichou, bacon, tomate, roquette, pesto, oignons frits, frites maison	
<b>LE TARTARE DE BOEUF</b>	<b>18€</b>
Taillé au couteau, salade de sucrine et frites maison	
 <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 (Sauce au choix: sauce poivre, au bleu ou jus de viande)	
 <b>LES PÂTES BOLOGNAISE</b>	<b>16€</b>
Pâtes fraîches, bœuf haché et son coulis de tomate parfumé au basilic, copeaux de parmesan	
 <b>LES PÂTES AUX GAMBAS</b>	<b>18€</b>
Pâtes fraîches aux gambas, tomates, olives, basilic, fines herbes et huile d'olive	

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> 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.

- COUPE GLACÉE GOURMANDE** **8€**  
Glace vanille, banane, chocolat noir, morceaux de brownie, sauce caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées, bananes fraîches et chantilly
- VACHERIN MINUTE AUX FRUITS ROUGES** **10€**  
Cylindre meringué, crémeux aux fruits rouges, fruits rouges frais, sorbet cassis
- LES PROFITEROLES DES ARCHIVES** **7€**  
Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona
- MILLEFEUILLE À L'ABRICOT ET À L'AMANDE** **9€**  
Pâte feuilletée caramélisée garnie d'un crémeux à l'abricot, glace au chocolat et à l'amande Valhrona
- LA FOLIE GOURMANDE** **9€**  
Crémeux au chocolat noir et noix de coco sur un brownie aux cacahuètes accompagné d'une crème glacée au chocolat noir Manjari 64%, chantilly Caramélia Valhrona
- SABLÉ BRETON À LA NECTARINE ET AUX FRAMBOISES** **8€**  
Framboises et nectarines fraîches, accompagnées d'une crème légère à la vanille sur un sablé breton
- LE FRAISIER DES ARCHIVES** **10€**  
Biscuit moelleux garni d'une crème montée à la vanille, accompagné de fraises fraîches, tuiles croquantes à la fraise, basilic et sorbet fraise
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** **8€**  
Assortiment de douceurs sucrées
- LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO** **7€**  
- Glaces: Vanille, Chocolat Noir Manjari 64%, Banane  
- Sorbets: Citron jaune, Fraise, Cassis

## MENU DÉCOUVERTE - 27€

### Accord Mets/vins (37€)

**Gaspacho de Melon du Haut-Poitou**  
Soupe glacée de melon au parfum de menthe et gingembre, billes de melon et concombre, gelée au pineau

Ou

**La tarte Chèvre Aubergine**  
Caviar d'aubergine et ses légumes confits sur un biscuit aux noix, faisselle de chèvre

---

### Le Cabillaud

Dos de cabillaud rôti et son bouillon à la marjolaine, tagliioni à la tomate, basilic, anchois et olives

Ou

**Suprême de Volaille fermière**  
Suprême de volaille fermière rôti au beurre d'herbes, déclinaison de courgettes et son jus au thym

---

### Sablé breton à la nectarine

Framboises et nectarines fraîches, accompagnées d'une crème légère à la vanille sur un sablé breton

Ou

### Les Profiteroles des Archives

Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sa sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona

## MENU GOURMAND - 39€

### Accord Mets/vins (49€)

#### Le Foie Gras

Escalope de foie gras poêlée et son jus de viande, oreillons de pêche flambés au cognac, financier à la pistache et pesto de roquette

Ou

#### Le Thon rouge

Tartare de thon et sa vinaigrette gingembre citron, guacamole épicé et radis frais

---

#### La Lotte

Médailillon de lotte rôti sur un sabayon d'ailoli, farandole de légumes vapeur

Ou

#### Mignon de Veau

Filet mignon de veau en croute d'herbes, pommes matafan, mini légumes et ratatouille à la provençale

---

#### Folie gourmande

Crèmeux au chocolat noir et noix de coco sur un brownie aux cacahuètes, accompagné d'une crème glacée au chocolat noir Manjari 64%, chantilly Caramélia Valhrona

Ou

#### Le Fraisier des Archives

Biscuit moelleux garni d'une crème montée à la vanille, accompagné de fraises fraîches, tuiles croquantes à la fraise, basilic et sorbet fraise

## MENU DÉGUSTATION - 55€

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

### Accord Mets/vins (70€)

#### Le Foie Gras

Escalope de foie gras poêlée et son jus de viande, oreillons de pêche flambés au cognac, financier à la pistache et pesto de roquette

---

#### Le Saint-Pierre

Aiguillettes de Saint-Pierre grillées à la plancha, artichauts cuisinés façon barigoule

---

#### Mignon de Veau

Filet mignon de veau en croute d'herbes, pommes matafan, mini légumes et ratatouille à la provençale

---

#### Notre Assiette de fromages affinés

---

#### Vacherin minute aux fruits rouges

Cylindre meringué, crémeux au fruits rouges, fruits rouges frais, sorbet cassis

## MENU VÉGÉTARIEN - 26€

### Accord Mets/vins (36€)

#### Tartare et croustillant d'aubergine

Brunoise d'aubergine cuisinée au basilic, vinaigrette citron balsamique, et sa tempura d'aubergine au cumin

Ou

#### Gaspacho de Melon du Haut-Poitou

Soupe glacée de melon au parfum de menthe et gingembre, billes de melon et concombre, gelée au pineau

---

#### 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

---

#### Millefeuille abricot amande

Pâte feuilletée caramélisée garnie d'un crémeux à l'abricot, glace au chocolat et à l'amande Valhrona

Ou

#### Les Profiteroles des Archives

Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sa sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona