

# LES ARCHIVES

## 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 accompagnée 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.

## 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.

## LA CUISINE

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.



CHEF DE CUISINE: Alexandre Beaudoux

## 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

## LE MIDI AUX ARCHIVES

### 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).

## REJOIGNEZ-NOUS:



@lesarchivesrestaurant

Découvrez nos actualités en temps réel, les coulisses de nos cours de cuisine et de pâtisserie ainsi que nos formules du jour. Partagez vos moments avec nous avec le **#lesarchivesrestaurant**.

## ENTRÉES

- LE HADDOCK** 11€  
Mousse de haddock fumé sur une salade de pommes de terre, pickles de légumes et crème raifort
- LE FOIE GRAS TERRINE** 16€  
Foie gras mi-cuit mariné au lit de vin blanc, macaron amande, chutney au raisin blanc
- LE POTIMARRON** 10€  
Velouté de potimarron à la sauge, lard croustillant, crème montée à l'ail et croûtons de pain
- LE SAUMON BIO EN GRAVELAX** 12€  
Effeillé de saumon bio en gravelax au cognac et baies, salade croquante de fenouil au sésame
- LES COQUILLES SAINT-JACQUES** 16€  
Noix de Saint-Jacques rôties, duo de chou-fleur aux agrumes et amandes effilées
- LA TERRINE DU CHEF** 11€  
Terrine de canard maison aux épices douces, chutney aux fruits secs, salade mesclun

## POISSONS

- LE MAIGRE SAUVAGE** 23€  
Pavé de maigre grillé, riz vénéré cuit comme un risotto, julienne de légumes et gelée d'écorces de citron
- LE SAUMON LABEL ROUGE** 21€  
Médaille de saumon label rouge rôti, étuvée de lentilles vertes aux légumes, émulsion à l'oseille
- LE TURBOT** 25€  
Tronçon de turbot, mousseline de topinambours à la crème de truffe, Salsifis glacés aux fines herbes, beurre monté au citron

## VIANDES

- MAGRET DE CANARD** 21€  
Magret de canard grillé à la plancha, mousseline de céleri rave rôti, éclats de noisettes torréfiées, chutney de pommes et jus à l'estragon
- CÔTE DE COCHON** 22€  
Côte de cochon grillée, purée de céleri, tombée d'épinards et salsifis glacés
- PINTADE FERMIÈRE** 22€  
Suprême de pintade fermière rôti au beurre, jus corsé, chou farçi aux légumes d'automne
- BEUCHELLES À LA TOURANGELLE** 23€  
Fricassée de ris et rognon de veau flambés au cognac, champignons sautés et tagliatelles fraîches
- LE PALERON DE BOEUF DE RACE FRANÇAISE** 19€  
Paleron braisé au vin rouge, déclinaison autour de la carotte
- LE TIGRE QUI PLEURE** 26€  
Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de légumes
- L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE PARTHENAISE 350G** 24€  
Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, frites maison
- FILET DE BOEUF DE RACE LIMOUSINE** 25€  
Filet de bœuf grillé de race limousine, fricassée de légumes du moment, jus de boeuf au thym
- LE BURGER DES ARCHIVES** 17€  
Bœuf haché de race française, pain viennois maison, chource, bacon, épinards, champignons, sauce cocktail et frites maison
- LE TARTARE DE BOEUF** 18€  
Tartare de boeuf taillé au couteau, salade de sucrine, frites maison

## LE COIN VÉGÉTARIEN

- LE CHOU FARCI** 12€  
Chou farçi aux légumes d'automne, vinaigrette à l'huile de noix et pickles de légumes
- LE RIZ VÉNÉRÉ** 14€  
Risotto de riz vénéré et sa julienne de légumes, crémeux à l'oseille
- L'ASSIETTE DES SOUS BOIS** 14€  
Purée de céleri rave, fricassée de champignons, salsifis glacés et émulsion à la truffe

## SALADES

- LA SALADE CAESAR** 13€/17€  
Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain
- 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

## PÂTES

- ( Préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois )
- PÂTES AUX GAMBAS** 22€
- PÂTES AUX CÈPES** (selon arrivage) 22€

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

## DESSERTS

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

- L'ASSIETTE DE FROMAGES** 9€  
Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre
- L'ÉCUREUIL** 11€  
Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse Caramélia Valhrona, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille
- TATIN À LA MANGUE ET AUX POMMES** 10€  
Tarte mangues et pommes au caramel sur un cookie aux fruits secs
- GÂTEAU MOELLEUX AU CAFÉ** 10€  
Biscuit moelleux aux noix, crème au café, crumble aux noix, glace café
- LES PROFITEROLES DES ARCHIVES** 9€  
Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona
- LE MILLEFEUILLE** 9€  
Feuilletage croustillant et caramélisé, garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum, praliné noisette amande, glace vanille
- DOUCEUR À L'AMANDE, BANANE, PASSION ET RHUM DON PAPA** 12€  
Entremet à base de financier aux amandes, compotée de banane et passion, mousse passion, Rhum Don Papa, glaces banane et passion
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9€  
Assortiment de douceurs sucrées
- LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO** 8€  
- Glaces: Vanille, café, pistache, chocolat noir  
- Sorbets: Citron jaune, exotique

## MENU DÉCOUVERTE 27€

Accord mets et vins (37€)

### Le Potimarron

Velouté de potimarron à la sauge, lard croustillant, crème montée à l'ail et croûtons de pain

Ou

### Le Haddock

Mousse de haddock fumé sur une salade de pommes de terre, pickles de légumes et crème raifort

### Le Paleron de boeuf

Paleron braisé au vin rouge, déclinaison autour de la carotte

Ou

### Le Saumon label rouge

Médaille de saumon label rouge rôti, étuvée de lentilles vertes aux légumes, émulsion à l'oseille

### La Tarte tatin à la mangue

Tarte mangues et pommes au caramel sur un cookie aux fruits secs

Ou

### Le Gâteau moelleux au café

Biscuit moelleux aux noix, crème au café, crumble aux noix, glace café

## MENU GOURMAND 39€

Accord mets et vins (49€)

### Le Foie Gras

Foie gras mi-cuit mariné au lit de vin blanc, macaron amande, chutney au raisin blanc

Ou

### Les Coquilles Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties, duo de chou-fleur aux agrumes et amandes effilées

### Le Magret de canard

Magret de canard grillé à la plancha, mousseline de céleri rave rôti, éclats de noisettes torréfiées, chutney de pommes et jus à l'estragon

Ou

### Le Maigre sauvage

Pavé de maigre grillé, riz vénéré cuit comme un risotto, julienne de légumes et gelée d'écorces de citron

### Douceur à l'amande, banane, passion et rhum Don Papa

Entremet à base de financier aux amandes, compotée de banane et passion, mousse passion, Rhum Don Papa, glace banane et passion

Ou

### L'Écureuil

Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse Caramélia Valhrona, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille

## MENU VÉGÉTARIEN 26€

Accord mets et vins (36€)

### Chou farci

Chou farci aux légumes d'automne, vinaigrette à l'huile de noix et pickles de légumes

Ou

### Potimarron

Velouté de potimarron à la sauge, crème montée à l'ail et croûtons de pain

### Le Riz vénéré

Risotto de riz vénéré et sa julienne de légumes, crémeux à l'oseille

Ou

### L'Assiette des sous bois

Purée de céleri rave, fricassée de champignons, salsifis glacés et émulsion truffe

### Le Millefeuille des Archives

Feuilletage croustillant et caramélisé, garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum, praliné noisette amande, glace vanille

Ou

### Les Profiteroles des Archives

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

## MENU DÉGUSTATION 55€

Accord mets et vins (70€)

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table

### Les Coquilles Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties, duo de chou-fleur aux agrumes et amandes effilées

### Le Turbot

Tronçon de turbot, mousseline de topinambours à la crème de truffe, Salsifis glacés aux fines herbes, beurre monté au citron

### Le magret de canard

Magret de canard grillé à la plancha, mousseline de céleri rave rôti, éclats de noisettes torréfiées, chutney de pommes et jus à l'estragon

### Notre Assiette de fromages affinés

### Douceur à l'amande, banane, passion et rhum Don Papa

Entremet à base de financier aux amandes, compotée de banane et passion, mousse passion, Rhum Don Papa, glace banane et passion

## MENU ENFANT 14€

Sélection d'un plat suggéré

Brownie au chocolat ou Coupe 2 boules

Boisson (soda ou jus de fruits)