

LES ARCHIVES

LE LIEU

Edifiée 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.

NOS ACTUALITÉS

SUIVEZ-NOUS :



Les Archives Poitiers



@Lesarchivesrestaurant

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

WWW.LESARCHIVES.FR

LES ARCHIVES AUTREMENT

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

NOTRE RÉGION AVANT TOUT

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

- **ETS BOISSONOT** - Poitiers
Fruits et légumes
- **JARDINS DU DOLMEN** - Senillé
Légumes Bio
- **GOURMANDISES DE MARY** - Fontaine
Pain
- **BROUTILLES** - Poitiers
Fleurs BIO
- **MAISON MITTEAULT** - Chalandray
Foies Gras
- **VIANDES À PARTH** - Parthenay
Bœuf
- **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



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

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



MICHELIN
BIS GOURMAND

Vous pourrez retrouver à l'accueil du restaurant l'ensemble des produits allergènes présents dans les plats de notre carte.

www.lesarchives.fr
Chef de Cuisine : **Alexandre Beaudoux**

LA FORMULE DU MIDI

Plat du jour	11,50€
Entrée + plat ou plat + dessert	15€
Entrée + plat + dessert	19€

*Ce menu vous est servi du
du Lundi au vendredi midi, hors jours fériés.*

LA CARTE

LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS TERRINE 16€

Foie gras marbré au Pineau des Charentes rouge, chutney de pommes au vinaigre de cidre, macaron

LE CHOU-FLEUR 9€

Velouté crémeux de chou-fleur, écume de cresson et croûtons de pain à l'ail

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS PochÉE 16€

Escalope de foie gras pochée dans un bouillon de pot au feu, garniture de légumes d'hiver

LA BETTERAVE 10€

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

LE SAUMON BIO EN GRAVELAX 12€

Effeuillé de Saumon Bio en gravelax au cognac et baies, salade de chou-fleur façon grenobloise, crème citron ciboulette

LES COQUILLES SAINT-JACQUES 16€

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au soja et aux agrumes, salade de radis à la coriandre

SUR LE POUCE

LA SALADE CESAR 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 et sauce cocktail, croutons

LA SALADE TOUT-CANARD 14€/19€
Salade romaine, terrine de foie gras, émincé de magret fumé, manchons et gésiers de canard confits, œufs de caille pochés au vin rouge, champignons sautés, croutons

LE COIN VÉGÉTARIEN

CAROTTES ET QUINOA 12€
Salade de quinoa à la purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

LA LENTILLE CORAIL 12€
Etuviée de lentilles corail au parfum de curry et noix de coco, brisure de noix de cajou, tempura de choux aux épices douces

L'ASSIETTE DU POTAGER 12€
Une découverte de nos légumes cuisinés

LES POISSONS

LE LIEU JAUNE DE LIGNE 20€

Rôti sur la peau et son bouillon d'ail rôti, mousseline de pommes de terre au beurre, étuvée de chou frisé aux fines herbes

LE MAIGRE 22€

Contisé à la marjolaine, gnocchi de pomme de terre au vin blanc et ses petits légumes, sauce au thym

LE BAR 24€

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

LE SAUMON BIO ET LES FRUITS DE MER 21€

Fricassée de saumon, coques, moules et palourdes cuisinée à la crème d'aneth, tagliatelles fraîches

LES VIANDES

LE PALERON DE BŒUF 18€

Braisé et servi avec sa sauce vin rouge, purée et fricassée de carottes multicolores

L'AGNEAU DE NOTRE RÉGION 24€

Épaule d'agneau confite aux citrons confits, côtes grillées à la plancha, polenta dorée et étuvée de céleri rave aux noix de pécan

BEUCHELLE À LA TOURANGELLE 23€

Fricassée crémeuse de ris et rognons de veau flambée au Cognac, champignons sautés et tagliatelles fraîches

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER 21€

Farci au beurre d'herbes, rôti et servi avec son jus au thym, mousseline de pommes de terre au beurre, étuvée de chou frisé aux fines herbes

LES SUGGESTIONS GOURMANDES

LE BURGER DES ARCHIVES 17€

Bœuf haché de race française, pain viennois maison, tomme de Savoie, bacon, champignons, oignons caramélisés

LE FILET DE BŒUF RACE PARTHENAISE 24€

 Filet de bœuf de race parthenaise grillé, mousseline de pommes de terre et fricassée de légumes du moment, jus de bœuf
Dégustez-le avec son escalope de foie gras poêlée en supplément (5€)

LES TAGLIONI « FAÇON CARBONARA » 14€

Pâtes fraîches, garniture façon carbonara, copeaux de parmesan

L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE PARTHENAISE 350 Gr 24€

 Grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, frites maison, jus de viande ou sauce poivre ou bleu au choix

LE TARTARE DE BOEUF 18€

Taillé au couteau, salade de sucrine et frites maison

LES FROMAGES ET DESSERTS

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

L'ASSIETTE DE FROMAGES 9€

Notre sélection de fromages de chèvre locaux

Ou

Notre assortiment de fromages de vache et de chèvre

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, 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€

Sélections de nos glaces et sorbets artisanaux

(Glaces: Vanille, Chocolat Noir ; Sorbets: Citron jaune, mandarine)

LES MENUS

MENU DÉCOUVERTE - 27€

Accord Mets/vins (37€)

Le Chou-fleur

Velouté crémeux de chou-fleur, écume de cresson et croûtons de pain à l'ail

Ou

La Betterave

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

Le Lieu jaune

Rôti sur la peau et son bouillon d'ail rôti, mousseline de pommes de terre au beurre, étuvée de chou frisé aux fines herbes

Ou

Le paleron de Bœuf

Braisé et servi avec sa sauce vin rouge, purée et fricassée de carottes multicolores

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€)

L'escalope de Foie Gras

Pochée dans un bouillon de pot au feu, garniture de légumes d'hiver

Ou

Les Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques au soja et aux agrumes, salade de radis à la coriandre

Le maigre sauvage

Contisé à la marjolaine, gnocchi de pommes de terre au vin blanc et ses petits légumes, sauce au thym

Ou

L'agneau de notre région

Épaule d'agneau confite aux citrons confits, polenta dorée et étuvée de céleri rave aux noix de pécan

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 Gènes 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€)

L'escalope de Foie Gras

Pochée dans un bouillon de pot au feu, garniture de légumes d'hiver

Le Bar

Cuit à l'unilatéral, tagliolini fraîches et ses coques au vin blanc

L'agneau de notre région

Épaule d'agneau confite aux citrons confits, côtes grillées à la plancha, polenta dorée et étuvée de céleri rave aux noix de pécan

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

Le Chou-fleur

Velouté crémeux de chou-fleur, écume de cresson et croûtons de pain à l'ail

La lentille corail

Etuvée de lentilles corail au parfum de curry et noix de coco, brisure de noix de cajou, tempura de choux aux épices douces

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

MENU ENFANT - 14€

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

NOS ATELIERS

Nos Chefs vous proposent des cours de cuisine et de pâtisserie:

Tout au long de l'année, nos chefs de cuisine et de pâtisserie vous proposent différents ateliers.

Découvrez les programmes de nos cours sur notre site internet ainsi qu'à l'accueil de l'établissement.

COURS DE CUISINE

Pour le 2ème samedi du mois, retrouvez notre chef Alexandre ainsi que son équipe pour apprendre de nombreuses recettes et techniques de cuisine.

COURS DE PÂTISSERIE

Chaque 1er samedi du mois, place aux cours de pâtisserie pour y découvrir les douceurs d'Aline, notre chef pâtissière.

Envie d'en apprendre plus sur les vins...

COURS D'ŒNOLOGIE

Le troisième mardi de chaque mois, retrouvez à 19 heures et pour deux heures les œnologues d'Ampelidae et les sommeliers des Archives pour une séance dédiée au monde du vin, ses secrets et ses délices...