

# 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, ateliers, 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 sur Instagram, 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** 16€  
Poelé et nappé au jus de sarriette ou mi-cuit au torchon, Chutney de fruits exotiques et son pain de campagne grillé

**LE POTIMARRON** 10€  
Velouté de potimarron à la sauge, lard croustillant, crème montée à l'ail et croûtons de pain

**LES COQUILLES SAINT-JACQUES** 16€  
Noix de Saint-Jacques rôties, duo de chou-fleur aux agrumes et amandes effilées

**LE SAUMON BIO EN GRAVELAX** 12€  
Effeillé de saumon bio en gravelax au cognac et baies, salade croquante de fenouil au sésame

**LES 6 HUÎTRES N°2 DE MARENNES** 14€  
En trilogie, froides au vinaigre d'échalote, chaudes sous une mousse de chou-fleur, en gelée de ponzu et légumes croquants au citron

**LA TERRINE DU CHEF** 11€  
Terrine de canard maison aux épices douces, chutney aux fruits secs, salade mesclun

## POISSONS

**LA LOTTE** 23€  
Médaille rôtie sur une écume de fumet de poisson, 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 BAR** 25€  
Filet de bar, mousseline de topinambours à la crème de truffe, Salsifis glacés aux fines herbes, beurre monté au citron

## VIANDES

**CHAPON FERMIER** 21€  
Filet de cuisse de chapon fermier et sa sauce suprême, mousseline de pommes de terre à la crème de truffe

**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 350Gr** 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 sucrose, 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 CHAMPIGNONS, COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA** 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

**BUCHETTE ROULÉE AUX PARFUMS DE NOËL** 11€  
Traditionnelle bûche de Noël roulée, au parfum de pain d'épices, clémentine et mousse chocolat blanc

**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

**OMELETTE NOVERGIENNE FLAMBÉE AU COGNAC** 12€  
Duo de glaces pralinée et vanille sur un biscuit aux amandes, meringue italienne flambée au cognac

**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€

Avec 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

\* ( Deux verres de vins choisis par notre sommelier )

## MENU DES FÊTES 39€

Avec accord mets et vins\* (49€)

### Le Foie Gras

Poelé et nappé au jus de sarriette ou mi-cuit au torchon  
Chutney de fruits exotiques et son pain de campagne grillé

Ou

### Les 6 Huîtres n°2 de Marennes

En trilogie, froides au vinaigre d'échalote, chaudes sous une mousse de chou-fleur, en gelée de ponzu et légumes croquants au citron

### Le Chapon fermier

Filet de cuisse de chapon fermier et sa sauce suprême, mousseline de pommes de terre à la crème de truffe

Ou

### La Lotte

Médaille rôti sur une écume de fumet de poisson, riz vénéré cuit comme un risotto, julienne de légumes et gelée d'écorces de citron

### Buchette roulée aux parfums de Noël

Traditionnelle bûche de Noël roulée, au parfum de pain d'épices, clémentine et mousse chocolat blanc

Ou

### Omelette Novergienne flambée au Cognac

Duo de glaces pralinée et vanille sur un biscuit aux amandes, meringue italienne flambée au cognac

\* ( Deux verres de vins choisis par notre sommelier )

## MENU VÉGÉTARIEN 26€

Avec 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% Valrhona

\* ( Deux verres de vins choisis par notre sommelier )

## MENU DÉGUSTATION 55€

Avec 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 Bar

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

### Le Chapon fermier

Filet de cuisse de chapon fermier et sa sauce suprême, mousseline de pommes de terre à la crème de truffe

### Notre Assiette de fromages affinés

### Omelette Novergienne flambée au Cognac

Duo de glaces pralinée et vanille sur un biscuit aux amandes, meringue italienne flambée au cognac

\* ( Trois verres de vins choisis par notre sommelier )

## MENU ENFANT 14€

Sélection d'un plat suggéré

Brownie au chocolat ou Coupe 2 boules

Boisson (soda ou jus de fruits)