

## ENTRÉES

- LE CÉLERI RAVE** 11€  
Velouté de céleri rave parfumé au curry, moules marinières
- L'ESCALOPE DE FOIE GRAS** 16€  
Escalope de foie gras pochée au bouillon de pot au feu de bœuf, légumes d'hiver
- LE CHABICHOU** 10€  
Étuvée de poireaux et pommes de terre, mousse crémeuse au Chabichou, lardons sautés
- LES SAINT-JACQUES** 16€  
Noix de Saint-Jacques snackées, pommes confites Bellechard, pickles, mousseline de céleri et croquant de noix
- LE SAUMON LABEL ROUGE** 12€  
Tartare de saumon Label Rouge assaisonné d'une vinaigrette à l'orange sanguine, guacamole épicé
- LA TERRINE DU CHEF** 11€  
Terrine de canard maison aux épices douces, chutney aux fruits secs, salade mesclun

Retrouvez notre entrée végétarienne ci-contre.

## POISSONS

- LA LOTTE** 23€  
Médaille rôtie, écume aux épices thai, risotto au lait de coco, wok de légumes
- LE MERLU DE LIGNE** 21€  
Pavé de merlu rôti sur la peau, purée de betteraves crapaudines, fricassée de betteraves multicolores
- LE BAR D'ATLANTIQUE** 25€  
Bar aux petits légumes de saison, fumet au safran

## VIANDES

- LE VEAU** 23€  
Quasi de veau en croûte d'estragon, jus au pineau des Charentes, poireaux rôtis et frits, champignons de Paris
- LE COCHON DE LAIT FERMIER** 22€  
Cochon de lait rôti au four et son jus de viande, pommes de terre grenaille, champignons sautés et lardons
- SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE** 20€  
Suprême de pintade rôti et son jus de viande, endives braisées aux fines herbes
- BEUCHELLES À LA TOURANGELLE** 23€  
Fricassée de ris et rognon de veau flambés au cognac, champignons sautés et tagliatelles fraîches
- LA SOURIS D'AGNEAU** 24€  
Souris d'agneau braisée au four, étuvée de légumes de saison
- 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€  
Pain viennois maison, viande de bœuf limousine, reblochon, bacon, laitue frisée et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
- LE TARTARE DE BOEUF** 18€  
Tartare de boeuf taillé au couteau, salade de sucrose, frites maison

## LE COIN VÉGÉTARIEN

- LA BETTERAVE** 11€  
Purée de betterave crapaudine, fricassée de betteraves multicolores
- LE RISOTTO AU LAIT DE COCO** 14€  
Risotto de riz carnaroli au lait de coco et citron vert, Wok de légumes parfumés à la coriandre
- L'ASSIETTE DU POTAGER** 14€  
Assortiment de nos légumes de saison

## 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 COQUILLAGES** 22€
- PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE** 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 chocolat noir et caramel, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille
- L'ANANAS** 10€  
Tarte à l'ananas rôti et parfumé au citron vert
- L'ÉQUATION** 10€  
Biscuit madeleine au citron vert, gelée de sureau sur une mousse aux litchis, sorbet à la noix de coco
- LES PROFITEROLES DES ARCHIVES** 9€  
Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona
- LE MILLEFEUILLE VANILLE PRALINÉ** 9€  
Feuilletage croustillant et caramélisé garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum, praliné noisette amande, glace vanille
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9€  
Assortiment de douceurs sucrées
- LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO** 8€  
- Glaces: Vanille, pistache, chocolat noir  
- Sorbets: Citron jaune, noix de coco

## MENU DÉCOUVERTE 27€

Avec accord mets et vins\* (37€)

### Le Céleri rave

Velouté de céleri rave parfumé au curry, moules marinières

Ou

### Le Chabichou

Étuvée de poireaux et pommes de terre, mousse crémeuse au Chabichou, lardons sautés

### Le Merlu de ligne

Pavé de merlu rôti sur la peau, purée de betteraves crapaudines, fricassée de betteraves multicolores

Ou

### Le Suprême de pintade fermière

Suprême de pintade rôti et son jus de viande, endives braisées aux fines herbes

### L'Ananas

Tarte à l'ananas rôti et parfumé au citron vert

Ou

### Le Millefeuille vanille praliné

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

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

## MENU GOURMAND 39€

Avec accord mets et vins\* (49€)

### L'Escalope de Foie Gras

Escalope de foie gras pochée au bouillon de pot au feu de bœuf, légumes d'hiver

Ou

### Les Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques snackées, pommes confites Bellechard, pickles, mousseline de céleri et croquant de noix

### La Lotte

Médaille rôti, écume aux épices thai, risotto au lait de coco, wok de légumes

Ou

### Le Veau

Quasi de veau en croûte d'estragon, jus au pineau des Charentes, poireaux rôtis et frits, champignons de Paris

### L'écureuil

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

Ou

### L'équation

Biscuit madeleine au citron vert, gelée de sureau sur une mousse aux litchis, sorbet à la noix de coco

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

## MENU VÉGÉTARIEN 26€

Avec accord mets et vins\* (36€)

### Le Céleri rave

Velouté de céleri rave parfumé au curry

Ou

### La Betterave

Purée de betteraves crapaudines, fricassée de betteraves multicolores

### Risotto au lait de coco

Risotto de riz carnaroli au lait de coco et citron vert, Wok de légumes parfumés à la coriandre

Ou

### L'Assiette du potager

Assortiment de nos légumes de saison

### L'Ananas

Tarte à l'ananas rôti et parfumé au citron vert

Ou

### Les Profiteroles des Archives

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

\* ( 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 Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques snackées, pommes confites Bellechard, pickles et mousseline de céleri et croquant de noix

### L'Escalope de Foie Gras

Escalope de foie gras pochée au bouillon de pot au feu de bœuf, légumes d'hiver

### La Lotte

Médaille rôti, écume aux épices thai, risotto au lait de coco, wok de légumes

### Le Veau

Quasi de veau en croûte d'estragon, jus au pineau des Charentes, poireaux rôtis et frits, champignons de Paris

### L'Équation

Biscuit madeleine au citron vert, gelée de sureau sur une mousse aux litchis, sorbet à la noix de coco

\* ( 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)