

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% 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 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)