

ENTRÉES

- LE THON** 13€
Tartare de thon et sa vinaigrette gingembre, guacamole épicé
- LE GRAVELAX DE SAUMON BIO** 12€
Gravelax de saumon, salade croquante façon bo bun, coulis orange
- LES LANGOUSTINES** 16€
Langoustines poêlées et son croustillant à la provençale, déclinaison autour de la courgette
- LES TOMATES COLLECTION AU CHABICHOU** 11€
Carpaccio de tomates collections au basilic, vinaigrette poivron, bavaroise de chabichou
- LE CONCOMBRE ET LE HADDOCK** 11€
Salade de concombre à la grecque, copeaux de haddock, gelée de concombre acidulée

- LA TERRINE DE FOIE GRAS** 15€
Traditionnel foie gras mi-cuit au naturel, chutney d'échalion au vinaigre de figue, toasts de pain
- FINGER DE FOIE GRAS** 13€
Finger de foie gras sur un biscuit au noix, gelée de pêche, pêche rôtie, et coulis de cresson, gingembre et citron

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, copeaux de foie gras, émincés de magret fumé, manchons et gésiers de canard confits, œufs de caille, champignons sautés et croûtons
- LANGOUSTINE ET FOIE GRAS** 17€/22€
Sur un lit de salade croquante, langoustines rôties et copeaux de foie gras
- LA SALADE DE LA MER** 13€/17€
Salade romaine aux légumes croquants, vinaigrette citron, effeuillé de saumon gravelax, crevettes bio, haddock fumé

VIANDES

- LE COCHON FERMIER** 22€
Poitrine de cochon confite et sa sauce vin rouge, pommes de terre grenailles et champignons de Paris sautés
- LE VEAU** 24€
Côte de veau rôtie et sa sauce vierge, polenta snackée au parmesan et parfum de truffe, sauté d'aubergines au basilic
- BEUCHELLE À LA TOURANGELLE** 23€
Fricassée de ris et rognon de veau flambés au cognac, champignons sautés et linguine aux fines herbes
- LA PINTADE FERMIÈRE** 21€
Suprême de pintade grillé, sauce caramel gingembre, purée de maïs, shiitakés sautés et pois gourmands
- LE TIGRE QUI PLEURE** 26€
Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de légumes
- FILET DE BOEUF DE RACE LIMOUSINE** 25€
Filet de bœuf grillé de race limousine, fricassée de légumes du moment, jus de boeuf au thym
- L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE PARTHENAISE 350Gr** 24€
Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, frites maison
- LE BURGER DES ARCHIVES** 17€
Pain viennois maison, viande de bœuf limousine, tomme de chèvre, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, laitue frisée
- LE TARTARE DE BOEUF RACE CHAROLAISE** 18€
Tartare de boeuf taillé au couteau, salade de sucrine, frites maison

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

LE COIN VÉGÉTARIEN



- TOMATES COLLECTIONS** 12€
Carpaccio de tomates au basilic, guacamole épice, salade de fenouil, gomasio provençal
- LE MELON** 12€
Minestrone de melon aux amandes et concombre, bouillon de verveine menthe
- LE RISOTTO À LA CRÈME D'ARTICHAUT** 14€
Risotto à la crème d'artichaut, artichauts cuisinés au vin blanc façon barigoule
- LA POLENTA AUX LÉGUMES DU SOLEIL** 14€
Gâteau de polenta au parmesan, fricassée d'aubergines, légumes d'été sautés, vierge de légumes

POISSONS

- LE MERLU DE NOS CÔTES** 21€
Pavé de merlu grillé, linguines à la tomate, basilic, anchois, olives et bouillon à la marjolaine
- L'AIGUILLETTE DE SAINT-PIERRE** 25€
L'aiguillette de Saint-Pierre rôti, vierge de légumes, étuvée de blettes et épinards façon grenobloise, fenouil confit
- LE MÉDAILLON DE LOTTE** 23€
Médailon de lotte rôti, risotto à la crème d'artichaut, artichauts cuisinés au vin blanc façon barigoule

PÂTES

- (Préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois)
- PÂTES AUX GAMBAS** 22€
- PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE** 22€

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** 8€
Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre
- LE BERGERON** 11€
Abricot rôti au thym citron, biscuit moelleux à la pistache, crème mascarpone, glace pistache et son granola
- LA TARTE CITRON MERINGUÉE** 10€
Tarte composée d'un sablé breton, garnie d'un crémeux au citron jaune et d'une meringue italienne
- MILLEFEUILLE VANILLE FRAMBOISE** 11€
Feuilletage croustillant et caramélisé garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum et à la vanille, framboises fraîches et glace vanille
- MACARON FRAISE BASILIC** 10€
Macaron à base de poudre d'amandes, parfumé au sorbet fraise basilic, servi avec des fraises fraîches
- BARRE GLACÉE CARAMEL BEURRE SALÉ** 11€
Biscuit au chocolat, mousse glacée au chocolat Caramélia Valhrona, caramel au beurre salé
- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON** 8€
- LES PROFITEROLES DES ARCHIVES** 9€
Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona
- 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, Fraise basilic, Passion

MENU DÉCOUVERTE 27€

Avec accord mets et vins* (37€)

Le Concombre et le Haddock

Salade de concombre à la grecque, copeaux de haddock, gelée de concombre acidulée

Ou

Les Tomates Collections au Chabichou

Carpaccio de tomates collections au basilic, vinaigrette poivron, bavaroise de chabichou

Le Merlu de nos côtes

Pavé de merlu grillé, linguines à la tomate, basilic, anchois, olives et bouillon à la marjolaine

Ou

La Pintade fermière

Suprême de pintade grillé, sauce caramel gingembre, purée de maïs, shiitakés sautés tempura, pois gourmands

La Tarte citron meringuée

Tarte composée d'un sablé breton, garnie d'un crémeux au citron jaune et d'une meringue italienne

Ou

Macaron Fraise Basilic

Macaron à base de poudre d'amandes, parfumé au sorbet fraise basilic, servi avec des fraises fraîches

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 26€

Avec accord mets et vins* (36€)

Tomates Collections

Carpaccio de tomates collections au basilic, guacamole épicé, salade de fenouil, gomasio provençal

Ou

Le Boulgour

Boulgour au parfum de 4 épices, salade de concombre à la grecque et condiment acidulé

Le Risotto à la crème d'Artichaut

Risotto à la crème d'artichaut, artichauts cuisinés au vin blanc façon barigoule

Ou

La Polenta aux Légumes du soleil

Gâteau de polenta au parmesan, fricassée d'aubergines, légumes d'été sautés, vierge de légumes

La Tarte citron meringuée

Tarte composée d'un sablé breton, garnie d'un crémeux au citron jaune et d'une meringue italienne

Ou

Le Millefeuille vanille framboise

Feuilletage croustillant et caramélisé garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum et à la vanille, framboises fraîches et glace vanille

* (Deux 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)

MENU GOURMAND 39€

Avec accord mets et vins* (49€)

Les Langoustines

Langoustines poêlées et son croustillant à la provençale, déclinaison autour de la courgette

Ou

Le Finger de Foie Gras

Finger de foie gras sur un biscuit au noix, gelée de pêche, pêche rôtie, et coulis de cresson gingembre citron

Le Médaillon de Lotte

Médaille de lotte rôtie, risotto à la crème d'artichaut artichauts cuisinés au vin blanc

Ou

La Côte de Veau

Côte de veau rôtie et sa sauce vierge, polenta snackée au parmesan et parfum de truffe, sauté d'aubergines au basilic

Le Bergeron

Abricot rôti au thym citron, biscuit moelleux à la pistache, crème mascarpone, glace pistache et son granola

Ou

Barre glacée caramel beurre salé

Biscuit au chocolat, mousse glacée au chocolat Caramélia Valhrona, caramel au beurre salé

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU TRÈS GOURMAND 48€

Avec accord mets et vins* (63€)

Les Langoustines

Langoustines poêlées et son croustillant à la provençale, déclinaison autour de la courgette

Le Finger de Foie Gras

Finger de foie gras sur un biscuit au noix, gelée de pêche, pêche rôtie, et coulis de cresson gingembre citron

Médaille de Lotte

Médaille de lotte rôtie, risotto à la crème d'artichaut artichauts cuisinés au vin blanc

Ou

La Côte de Veau

Côte de veau rôtie et sa sauce vierge, polenta snackée au parmesan et parfum de truffe, sauté d'aubergines au basilic

Notre sélection de fromages

Le Bergeron

Abricot rôti au thym citron, biscuit moelleux à la pistache, crème mascarpone, glace pistache et son granola

Ou

Barre glacée caramel beurre salé

Biscuit au chocolat, mousse glacée au chocolat Caramélia Valhrona, caramel au beurre salé

* (Trois verres de vins choisis par notre sommelier)