

L'HISTOIRE

Édifiée en 1852 par l'architecte Tournesac, la chapelle des jésuites deviendra par la suite les archivesdépartementales de la Vienne.

En 2010, la chapelle se destine à devenir un hôtel d'exception accompagnée de son restaurant. Par la complexié 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

TOMATES ET POTIRONS - Sèvres-Anxaumont : 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

ACADEMY DES SAVEURS - Mansle : Volailles fermières

PÈRE BAFIEN – Neuville : Fromages de Chèvre

POTAGERS - Marigny-Brizay : Aromates

HUILERIE DE NEUVILLE – Neuville : Vinaigres et huiles

LE MIDI AUX ARCHIVES

FORMULES DU MIDI

3 ENTRÉES, 3 PLATS ET 3 DESSERTS AU CHOIX

(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.

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.



LA TRILOGIE DE MAKI 🗸

12€

Trilogie de sushis maki et ses sauces soja, courge spaghetti rôtie aux marrons, chou vinaigré et champignons de Paris

LE SAUMON LABEL ROUGE

13€

Gravelax de saumon confit au sel d'agrumes et herbes fraîches, gaufre de pommes de terre à la muscade, crème raifort aux fines herbes

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

15€

Noix de Saint-Jacques rôties en marinade exotique fruitière, purée de céleri au curry, pomme granny confite à la vanille

L'OEUF FERMIER

Oeuf fermier mollet au vin rouge, courge spaghetti rôtie au thym, duxelle de champignons de Paris, éclats et émulsion à la châtaigne

LA CRÈME DE CAROTTE

10€

11€

Soupe de carotte et cumin à l'orange, crème montée rafraîchie à la coriandre, pain de seigle

LA TERRINE DE FOIE GRAS

16€

Terrine de foie gras mi-cuit mariné au Pineau des Charentes, magret de canard fumé, kumquat confit, mâche fraîche et pistache

SALADES

LA SALADE CAESAR

Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain

LA SALADE TOUT-CANARD

Salade sucrine et romaine et sa vinaigrette balsamique, médaillon de foie gras, manchons et gésiers de canard confit, émincés de magret de canard fumé, champignons sautés, croûtons de pain

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes. Merci de votre compréhension.

VIANDES

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER

21€

Le suprême de volaille fermier et son jus de viande au vin rouge, purée de pommes de terre, poireaux confits aux agrumes

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON MITTEAULT

23€

Demi magret de canard rôti et sa sauce aigre douce, purée de patates douces au gingembre, Shiitakés et carottes sautées à la coriandre

BEUCHELLE À LA TOURANGELLE

24€

Fricassée de ris et rognons de veau flambés au cognac, champignons sautés et linguine aux fines herbes

LE COCHON FERMIER DE SANXAY

22€

Entrecôte de cochon à la sauce barbecue, pommes de terre sautées, lardons fumés et champignons de Paris sautés

LE TIGRE QUI PLEURE

26€

Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de

FILET DE BOEUF DE RACE LIMOUSINE

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 et frites maison

LE BURGER DES ARCHIVES

Pain viennois maison, viande de bœuf limousine, mâche, bacon, tomme de Savoie, oignons et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

LE TARTARE DE BOEUF RACE CHAROLAISE

18€

Tartare de boeuf taillé au couteau, salade de sucrine et frites maison

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

LES INCONTOURNABLES VÉGÉTALIEN

LE COIN VÉGÉTARIEN

LA CRÈME DE CAROTTE

10€

Soupe de carotte et cumin à l'orange, crème montée rafraîchie à la coriandre, pain de seigle

LES NOUILLES SOBA AUX LÉGUMES 🗸

14€

Nouilles Soba et son wok de légumes servi avec un bouillon aux champignons, cacahuètes grillées et herbes fraîches

LE RISOTTO D'ÉPEAUTRE

14€

RIsotto d'épeautre à la purée de panais, panais glacés à la sauge, mélange de graines germées et noisettes concassées

POISSONS

LE CABILLAUD

21€

Dos de cabillaud rôti, étuvée de choux-fleurs multicolores aux fines herbes, gelée d'écorces de citron

LE MAIGRE DE NOS CÔTES

23€

Pavé de maigre grillé sur la peau, fettuccini aux fines herbes et son crémeux aux coques

LE CARRELET

Aiguilettes de carellet et son émulsion au yuzu, purée de patates douces au gingembre, chou vinaigré et pack choï grillé

PÂTES

Fettuccini préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois

PÂTES AUX SAINT-JACQUES ET FINES HERBES

22€

22€

PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE

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€

9€

Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre

PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO ET MANGUE V

Perles du Japon au lait de coco et brunoise de mangues fraîches

LA TARTE TATIN FIGUES ET POMMES

10€

Tarte composée d'une pâte feuilletée aux figues et pommes caramélisées

MILLEFEUILLE VANILLE CARAMEL

10€

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

DOUCEUR AU LITCHI ET PAMPLEMOUSSE ROSE

Biscuit croustillant au chocolat blanc et sa mousse légère au litchi, crémeux

11€

au pamplemousse rose et glace chocolat blanc LE MONT BLANC MARRON ET CŒUR DE POMMES 11€

Meringue, vermicelles de crème de marron, cœur de pommes fraîches,

chantilly vanille, sorbet pomme

9€

LES PROFITEROLES DES ARCHIVES Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona

BARRE GLACÉE CARAMEL BEURRE SALÉ

11€

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

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

8€

9€

9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND Assortiment de douceurs sucrées

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO

- Glaces: Vanille, Chocolat noir, Chocolat blanc

- Sorbets: Citron jaune, Pomme



MENU DÉCOUVERTE 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

L'Oeuf fermier

Oeuf fermier mollet au vin rouge, courge spaghetti rôtie au thym, duxelle de champignons de Paris, éclats et émulsion à la châtaigne

Οu

La Crème de Carotte

Soupe de carotte et cumin à l'orange, crème montée rafraîchie à la coriandre, pain de seigle

Le Cabillaud

Dos de cabillaud rôti, étuvée de choux-fleurs multicolores aux fines herbes, gelée d'écorces de citron

Ου

Le Cochon Fermier de Sanxay

Entrecôte de cochon à la sauce barbecue, pommes de terre sautées, lardons fumés et champignons de Paris sautés

Tarte tatin figues et pommes

Tarte composée d'une pâte feuilletée aux figues et pommes caramélisées

Οu

Les Profiteroles des Archives

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

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

La Trilogie de Maki 🏏

Trilogie de sushi maki et ses sauces soja, courge spaghetti rôtie aux marrons, chou vinaigré et champignons de Paris

Οu

La Crème de Carotte

Soupe de carotte et cumin à l'orange, crème montée rafraîchie à la coriandre, pain de seigle

Les Nouilles Soba aux Légumes V

Nouilles soba et son wok de légumes servi avec un bouillon aux champignons, cacahuètes grillées et herbes fraîches

Οu

Risotto d'Épeautre

Rissoto d'épeautre à la purée de panais, panais glacés à la sauge, mélange de graines germées et noisettes concassées

Perles du Japon au lait de coco et mangue $ec{V}$

Perles du Japon au lait de coco et brunoise de mangues fraîches

Ου

Le Millefeuille Vanille Caramel

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

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU ENFANT 14€

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

MENU GOURMAND 40€

Avec accord mets et vins* (50€)

Les Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties en marinade exotique fruitière, purée de céleri au curry, pomme granny confite à la vanille

Οu

La Terrine de Foie Gras

Terrine de foie gras mi-cuit mariné au Pineau des Charentes, Magret de canard fumé, kumquat confit, mâche fraîche, pistache

Le Maigre de nos côtes

Pavé de maigre grillé sur la peau, fettuccini aux fines herbes et son crémeux aux coques

Οu

Le Magret de Canard de la Maison Mitteault

Demi magret de canard rôti et sa sauce aigre douce, purée de patates douces au gingembre, Shiitakés et carottes sautées à la coriandre

Douceur au litchi et pamplemousse rose

Biscuit croustillant au chocolat blanc et sa mousse légère au litchi, crémeux au pamplemousse rose et glace chocolat blanc

Οu

Le Mont Blanc marron et cœur de pommes

Meringue, vermicelles de crème de marron, cœur de pommes fraîches, chantilly vanille, sorbet pomme

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU TRÈS GOURMAND 49€

Avec accord mets et vins* (64€)

Les Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties en marinade exotique fruitière, purée de céleri au curry, pomme granny confite à la vanille

La Terrine de Foie Gras

Terrine de foie gras mi-cuit mariné au Pineau des Charentes, Magret de canard fumé, kumquat confit, mâche fraîche, pistache

Le Maigre de nos côtes

Pavé de maigre grillé sur la peau, fettuccini aux fines herbes et son crémeux aux coques

Οu

Le Magret de Canard de la Maison Mitteault

Demi magret de canard rôti et sa sauce aigre douce, purée de patates douces au gingembre, Shiitakés et carottes sautées à la coriandre

Notre sélection de fromages

Douceur au litchi et pamplemousse rose

Biscuit croustillant au chocolat blanc et sa mousse légère au litchi, crémeux au pamplemousse rose et glace chocolat blanc

Οu

Barre glacée caramel beurre salé

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

* (Trois verres de vins choisis par notre sommelier)