

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

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**.

ENTRÉES

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 et son condiment wakamé, mousseline et fricassée de céleri acidulé

L'OEUF FERMIER 11€
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€
Soupe de carotte et cumin à l'orange, crème montée rafraîchie à la coriandre, pain de seigle

 **LA TERRINE DE FOIE GRAS** 16€
Toast de pain d'épices, chutney de pomme Belchard, brisures de noix de pécan

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 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 CHAPON FERMIER 23€
Filet de chapon farci sous la peau et sa sauce albufera, poêlée de gnocchi de pommes de terre et trompettes sautées

 **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 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 et frites maison

LE BURGER DES ARCHIVES 18€
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

 VÉGÉTARIEN

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

LA LOTTE 23€
Médaillon de lotte rôti sur une écume de fumet de poisson au lait de coco, étuvée de courges butternut au gingembre et citron vert

LE CARRELET 25€
Aiguillettes de carrelet 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€

 **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

PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO ET MANGUE  9€
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 CAMEL** 10€
Feuilletage croustillant et caramélisé garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum et à la vanille, crémeux caramel et glace vanille

BUCHETTE ROULÉE AUX PARFUMS DE NOËL 11€
Traditionnelle bûche de Noël roulée à la mousse chocolat noir, dès de poires caramélisées et glace caramel

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE AU COGNAC 11€
Charlotte briochée et sa compotée d'ananas, sorbet ananas et meringue italienne flambée au Cognac

 **LES PROFITEROLES DES ARCHIVES** 9€
Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona

BARRE GLACÉE CAMEL BEURRE SALÉ 11€
Biscuit au chocolat Guanaja, mousse glacée au chocolat Caramélia Valhrona, caramel au beurre salé

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€
Assortiment de douceurs sucrées

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO 8€
- Glaces: Vanille, Chocolat noir, Caramel
- Sorbets: Citron jaune, Ananas

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

Ou

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

Ou

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

Ou

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

Ou

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

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

Ou

Risotto d'Épeautre

Risotto 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

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

Ou

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 suggéré

Brownie au chocolat ou Coupe 2 boules

Boisson (soda ou jus de fruits)

Prix services compris - Nos prix sont affichés TTC.

HIVER 2018

MENU GOURMAND DES FÊTES 40€

Avec accord mets et vins* (50€)

Les Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint Jacques rôties et son condiment wakamé, mousseline et fricassée de céleri acidulé

Ou

La Terrine de Foie Gras

Toast de pain d'épices, chutney de pomme Belchard, brisures de noix de pécan

La Lotte

Médaille de lotte rôti sur une écume de fumet de poisson au lait de coco, étuvée de courges butternut au gingembre et citron vert

Ou

Le Chapon Fermier

Filet de chapon farci sous la peau et sa sauce albufera, poêlée de gnocchi de pommes de terre et trompettes sautées

Buchette roulée aux parfums de Noël

Traditionnelle bûche de Noël roulée à la mousse chocolat noir, dès de poires caramélisées et glace caramel

Ou

Omelette norvégienne flambée au Cognac

Charlotte briochée et sa compotée d'ananas, sorbet ananas et meringue italienne flambée au Cognac

* (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 et son condiment wakamé, mousseline et fricassée de céleri acidulé

La Terrine de Foie Gras

Toast de pain d'épices, chutney de pomme Belchard, brisures de noix de pécan

La Lotte

Médaille de lotte rôti sur une écume de fumet de poisson au lait de coco, étuvée de courges butternut au gingembre et citron vert

Ou

Le Chapon Fermier

Filet de chapon farci sous la peau et sa sauce albufera, poêlée de gnocchi de pommes de terre et trompettes sautées

Notre sélection de fromages

Buchette roulée aux parfums de Noël

Traditionnelle bûche de Noël roulée à la mousse chocolat noir, dès de poires caramélisées et glace caramel

Ou

Omelette norvégienne flambée au Cognac

Charlotte briochée et sa compotée d'ananas, sorbet ananas et meringue italienne flambée au Cognac

* (Trois verres de vins choisis par notre sommelier)