LES ARCHIVES

ENTRÉES

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 16€
Noix de Saint-Jacques rôties, purée de chou-fleur vanillé, semoule aux agrumes et crumble

LE VELOUTÉ POIREAUX POMMES DE TERRE 10€
Soupe crémeuse de poireaux et pommes de terre, chantilly au lard et croustillant de pain

LE THON 11€
Longe de thon mi-cuite, salade de blettes en vinaigrette, coulis mentholé et pickles d'oignons au curcuma

FINGER DE FOIE GRAS 16€
Finger de foie gras à la passion, coulis exotique et meringue salée à la noisette

TERRINE DE FOIE GRAS 16€
Terrine de foie gras mi-cuite et marinée au foie gras, chutney de pomme bellechard et toast de pain de campagne

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€
Suprême de poulet fermier, mousseline de carotte à la noisette, carottes fanes glacées et jus de poulet

LE MIGNON DE VEAU 23€
Mignon de veau rôti et son jus à la sariette, purée et gaufrettes de pommes de terre, panais et shitakés sautés

BEUCHELLE À LA TOURANGELLE 24€
Fricassée de ris et rognons de veau flambés au cognac, champignons sautés et linguine aux fines herbes

L'AGNEAU DE NOTRE RÉGION 24€
Épaule d'agneau confite aux fruits secs, semoule aux herbes et légumes rôtis aux 4 épices

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
VÉGÉTALIEN

LE COIN VÉGÉTARIEN

POTAGE PARMENTIER 10€
Soupe crémeuse de poireaux et pommes de terre, croutons de pain et croustillant de poireaux

LES FALAFELS 14€
Falafels de haricots rouges aux herbes, feuilles de sucrine croustillantes, ketchup de carotte

LE RISOTTO DE BLÉ 15€
Risotto de blé aux pois chiche, fricassée de légumes aux 4 épices, crémeux de noix de cajou

LES CANNELLONI 18€
Cannelloni farcis aux épinards, ricotta et pignons de pins gratinés au Comté 12 mois

POISSONS

LE MERLU 21€
Pavé de merlu grillé sur la peau, endives fondantes aux agrumes et à la marjolaine, beurre monté cumin cardamome

LA LOTTE 23€
Médaillon de lotte rôti, pressé de riz au lait de coco, choux romanesco sautés, salade de pousses d'épinards et bouillon au thé matcha

LE BAR 25€
Pavé de bar de nos côtes et son fumet, crémeux de salsifis au citron, étuvée de choux de Bruxelles et salicorne

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

LA DOUCEUR FRUITÉE 11€
Biscuit mousse au nougat de Montélimar sur un pain de Gênes à la pistache servi avec son sorbet à la mandarine

PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO ET ANANAS 9€
Perles du japon au lait de coco, gelée à l'ananas et citron vert, granolas aux fruits secs

LE CHEESECAKE « Osé mais délicieux » 10€
Cheesecake à l'avocat et au citron vert sur un biscuit croquant au speculoos

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

CHARLOTTE AUX POIRES 11€
Charlotte aux poires, noisettes et caramel, mousse à la poire sur un biscuit aux noisettes, crémeux caramel accompagné de sa glace caramel

LES PROFITEROLES DES ARCHIVES 9€
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€

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, Mandarine

LES ARCHIVES

MENU DÉCOUVERTE 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Le Velouté de Poireaux et Pommes de terre
Soupe crémeuse de poireaux et pommes de terre chantilly au lard et croustillants de pain

Ou

Le Thon
Longe de thon mi-cuite, salade de blettes en vinaigrette, coulis mentholé et pickles d'oignons au curcuma

---

Le Merlu
Pavé de merlu grillé sur la peau, endives fondantes aux agrumes et à la marjolaine, beurre monté cumin cardamome

Ou

Le Suprême de Poulet fermier
Suprême de poulet fermier, mousseline de carotte à la noisette, carottes fanes glacées et jus de poulet

---

Le Cheesecake
Cheesecake à l'avocat et au citron vert sur un biscuit croquant au speculoos

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 GOURMAND 40€

Avec accord mets et vins* (50€)

Les Noix de Saint-Jacques
Noix de saint jacques rôties, purée de chou-fleur vanillé, semoule aux agrumes et crumble

Ou

Le Finger de Foie Gras
Finger de foie gras à la passion, coulis exotique et meringue salée à la noisette

---

La Lotte
Médaillon de lotte rôti, pressé de riz au lait de coco, choux romanesco sautés, salade de pousses d'épinards et bouillon au thé matcha

Ou

Le Mignon de Veau
Mignon de veau rôti et son jus à la sariette, purée et gaufrettes de pommes de terre, panais et shitakés sautés

---

Charlotte aux Poires
Charlotte aux poires, noisettes et caramel, mousse à la poire sur un biscuit aux noisettes, crémeux caramel accompagné de glace caramel

Ou

Douceur Fruitée
Biscuit mousse au nougat de Montélimar sur un pain de Gênes à la pistache servi avec son sorbet à la mandarine

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Les Falafels
Falafels de haricots rouges aux herbes, feuilles de sucrine croustillantes, ketchup de carotte

Ou

Potage Parmentier
Soupe crémeuse de poireaux et pommes de terre, croûtons de pain et croustillant de poireaux

---

Risotto de Blé
Risotto de blé aux pois chiche, fricassée de légumes aux 4 épices, crémeux de noix de cajou

Ou

Les Cannelloni
Cannelloni farcis aux épinards, ricotta et pignons de pins, gratinés au Comté 12 mois

---

Perles du Japon au lait de coco et ananas
Perles du Japon au lait de coco, gelée à l'ananas et citron vert, granolas aux fruits secs

Ou

Le Cheesecake
Cheesecake à l'avocat et au citron vert, brisures de speculoos, mousse à l'avocat et au citron vert

* (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 TRÈS GOURMAND 49€

Avec accord mets et vins* (64€)

Les Noix de Saint-Jacques
Noix de saint jacques rôties, purée de chou-fleur vanillé, semoule aux agrumes et crumble

---

Le Finger de Foie Gras
Finger de foie gras à la passion, coulis exotique et meringue salée à la noisette

---

La Lotte
Médaillon de lotte rôti, pressé de riz au lait de coco, choux romanesco sautés, salade de pousses d'épinards et bouillon au thé matcha

Ou

Le Mignon de Veau
Mignon de veau rôti et son jus à la sariette, purée et gaufrettes de pommes de terre, panais et shitakés sautés

---

Notre sélection de fromages

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

Ou

Douceur Fruitée
Biscuit mousse au nougat de Montélimar sur un pain de Gênes à la pistache servi avec son sorbet à la mandarine

* (Trois verres de vins choisis par notre sommelier)

VÉGÉTALIEN

Prix services compris - Nos prix sont affichés TTC.

HIVER 2019