



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.

SALON DE THÉ : Salon de thé tous les jours de 15h30 à 18h.

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.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



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

	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 LANGOUSTINES RÔTIES 16€ Langoustines rôties sur une foccacia moelleuse, condiments piquillos chorizo et radis
	MAQUEREAU EN ESCABÈCHE 11€ Maquereau cuit en escabèche, fenouil confit, orange à vif, gelée de citron, poudre d'olive et pousses de roquette
	LE VELOUTÉ DE POIS CASSÉ 10€ Velouté de pois cassé, chips de pancetta, croûtons à l'ail et crème montée à la ciboulette
	LE FOIE GRAS POÊLÉ 16€ Foie gras poêlé et son condiment de pied de cochon, étuvée de légumes façon farci Poitevin
	TERRINE DE FOIE GRAS 16€ Terrine de foie gras mi-cuite et marinée au Cognac, chutney de fruits rouges (oignon, rhubarbe, fraise, fenouil et balsamique)

SALADES

	SALADE DE LANGOUSTINE ET FOIE GRAS 17€/22€ Sur un lit de salade croquante, langoustines rôties et copeaux de foie gras
	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

VIANDES

	SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER 21€ Suprême de volaille rôtie et son jus de viande, purée de pommes de terre et morilles sautées
	MAGRET DE CANARD RÔTI 23€ Magret de canard rôti, sauce chimichouri, purée carottes passion, brocolis tiges et noix de pécan
	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 de 7 heures confite et son jus au thym, pommes paillason et déclinaison d'artichauts
	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 25€ Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel et frites maison
	LE BURGER DES ARCHIVES 18€ Pain viennois maison, viande de boeuf limousine, mâche, bacon, chèvre cendré, 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.

LE COIN VÉGÉTARIEN

	ASPERGES BLANCHES 10€ Asperges blanches confites, vinaigrette truffée, parmesan, roquette, noisette et poudre d'olive noire
	CAKE CHÈVRE ÉPINARDS 14€ Cake moelleux aux épinards et noix, crème au chabichou, condiment farci Poitevin
	RAVIOLE OUVERTE DE TOFU 15€ Raviole ouverte de tofu aux choux et au sésame, bouillon et shiitakés sautés
	RISOTTO BETTERAVE 18€ Risotto au jus de betterave, fricassée de betteraves jaunes à la menthe, pickles, noix et oranges sanguines
	POISSONS
	LE SAUMON LABEL ROUGE 21€ Médailon de saumon rôti, riz Thai au nori, étuvée de chou rouge, sauce curry verte
	CABILLAUD ET COQUES 23€ Cabillaud et coques et son fumet au lait d'amande, purée de céleri rave au citron et asperges vertes
	LE SAINT-PIERRE 25€ Pavé de Saint-Pierre rôti, fumet au citron jaune, asperges blanches et vertes glacées au miso et persil
	PÂTES
	(Fettuccine préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois)
	PÂTES AUX LANGOUSTINES 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
	LES FRUITS ROUGES 11€ En charlotte, crème onctueuse aux fruits rouges, biscuit perlé aux éclats de framboises et glace yaourt
	L'AMANDE ET LA NOISETTE 9€ Quenelles glacées au praliné, éclats de meringue croquante aux noisettes, amandes et noisettes caramélisées et gelée de citron jaune
	LE CHEESECAKE « Osé mais délicieux » 10€ Cheesecake à l'avocat et au citron vert sur un biscuit croquant au speculoos
	LE MILLEFEUILLE VANILLE PISTACHE 10€ Crème à la vanille et au rhum, praliné pistache et fruits rouges
	LA PÊCHE 10€ Financier noisette, mousse pêche et verveine et son cœur confit
	LES PROFITEROLES DES ARCHIVES 10€ Trio de choux garnis à la glace vanille accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona
	MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR  (10 min de cuisson) 11€ Gâteau ultra moelleux accompagné d'une glace
	LA MENTHE ET LE CHOCOLAT 12€ Sphère au chocolat noir garnie d'un crémeux menthe, gelée de citron jaune, brownie au chocolat, glace menthe accompagné d'un chocolat chaud
	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, Pistache et Menthe - Sorbets: Citron jaune et Fromage blanc

MENU DÉCOUVERTE 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Le Velouté de Pois Cassé

Velouté de pois cassé, chips de pancetta, croûtons à l'ail et crème montée à la ciboulette

Ou

Maquereau en escabèche

Maquereau cuit en escabèche, fenouil confit, orange à vif, gelée de citron, poudre d'olive et pousses de roquette

Le Saumon Label Rouge

Médailлон de saumon rôti, riz Thai au nori, étuvée de chou rouge, sauce curry verte

Ou

Le Magret de Canard rôti

Magret de canard rôti, sauce chimichouri, purée carottes passion, brocolis tiges et noix de pécan

La Pêche

Financier noisette, mousse pêche et verveine et son cœur confit

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 Langoustines rôties

Langoustines rôties sur une foccacia moelleuse, condiment piquillos chorizo et radis

Ou

Foie Gras poêlé

Foie gras poêlé et son condiment de pied de cochon, étuvée de légumes façon farci Poitevin

Cabillaud et coques

Cabillaud et coques et son fumet au lait d'amande, purée de céleri rave au citron et asperges vertes

Ou

Agneau de notre région

Épaule d'agneau de 7 heures confite et son jus au thym, pommes paillasson et déclinaison d'artichauts

Les Fruits Rouges

En charlotte, crème onctueuse aux fruits rouges, biscuit perlé aux éclats de framboises et glace yaourt

Ou

L'Amande et la Noisette

Quenelles glacées au praliné, éclats de meringue croquante aux noisettes, amandes et noisettes caramélisées et gelée de citron jaune

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Les Asperges blanches

Asperges blanches confites, vinaigrette truffée, parmesan, roquette, noisette et poudre d'olive noire

Ou

Cake Chèvre Épinards

Cake moelleux aux épinards et noix, crème au chabichou, condiment farci Poitevin

Raviole ouverte de Tofu

Raviole ouverte de tofu aux choux et au sésame, bouillon et shiitakés sautés

Ou

Le Risotto Betterave

Risotto au jus de betterave, fricassée de betteraves jaunes à la menthe, pickles, noix et oranges sanguines

Le Moelleux au Chocolat noir

Gâteau ultra moelleux accompagné d'une glace

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 TRÈS GOURMAND 49€

Avec accord mets et vins* (64€)

Les Langoustines rôties

Langoustines rôties sur une foccacia moelleuse, condiment piquillos chorizo et radis

Foie Gras poêlé ou Classique

Foie gras poêlé et son condiment de pied de cochon, étuvée de légumes façon farci Poitevin

Cabillaud et coques

Cabillaud et coques et son fumet au lait d'amande, purée de céleri rave au citron et asperges vertes

Ou

Agneau de notre région

Épaule d'agneau de 7 heures confite et son jus au thym, pommes paillasson et déclinaison d'artichauts

Notre sélection de fromages

La Menthe et le Chocolat

Sphère au chocolat noir garnie d'un crémeux menthe, gelée de citron jaune, brownie au chocolat, glace menthe accompagné d'un chocolat chaud

* (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)

Prix services compris - Nos prix sont affichés TTC.

PRINTEMPS 2019



VÉGÉTALIEN