

## ENTRÉES

**COURGETTE ET HADDOCK FUMÉ** 10€  
Soupe froide de courgette au citron et à l'estragon, effeuillé de haddock fumé, croûtons de pain

**LES TOMATES D'ANTAN** 11€  
Carpaccio de tomates d'Antan, vinaigrette balsamique, basilic et mousse de Chabis fumée

**MELON DU POITOU** 13€  
Salade de melon du Poitou, chiffonnade de jambon ibérique, roquette et gelée de Pineau des Charentes

**LE SAUMON LABEL ROUGE** 14€  
Gravelax de saumon confit au sel d'agrumes et herbes fraîches, gaufre de pommes de terre à la muscade, crème raifort aux fines herbes

**LA TRUITE DU TALBAT** 15€  
Tartare de truite à l'huile d'olive citron et basilic, pastèque marinée et condiments à la nectarine

**LE FOIE GRAS ET LANGOUSTINE** 16€  
Finger de foie gras sur un biscuit au cresson, salpicon de langoustines en court bouillon

**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

**SALADE CAESAR** 13€/17€  
Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain

**SALADE TOUT-CANARD** 14€/19€  
Salade sucrine et romaine et sa vinaigrette balsamique, médaillon de foie gras, manchons et gésiers de canard confits, émincés de magret de canard fumé, champignons sautés, croûtons de pain

## VIANDES

**SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER** 22€  
Suprême de volaille rôti, étuvée de petits pois à la française, oignon, carotte, chiffonnade de laitue et lardons fumés

**LE COCHON FERMIER** 23€  
Filet mignon de cochon et sa sauce chermoula, quinoa et poivrons sautés aux épices douces

**BEUCHELLE À LA TOURANGELLE** 24€  
Fricassée de ris et rognons de veau flambée 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 aux olives, étuvée d'haricots verts, navets, carottes fanes et artichaut poivrade à la sarriette

**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** 26€  
Filet de bœuf grillé de race limousine, fricassée de légumes du moment, jus de boeuf au thym

**L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE PARTHENAISE 350G** 25€  
Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel et frites maison

**LE BURGER DES ARCHIVES** 19€  
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** 19€  
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**

**VEGAN**

## LE COIN VÉGÉTARIEN

**LA COURGETTE** ✓ 9€  
Soupe froide de courgette au citron et à l'estragon, croûtons de pain

**TARTE À L'AUBERGINE** 10€  
Tarte sablée aux noix et parmesan, caviar d'aubergine au basilic, mini aubergines rôties et pesto aux pignons de pin

**RISOTTO AU LAIT DE COCO** ✓ 18€  
Riz carnaroli au lait de coco et citron vert, wok de légumes déglacés au soja, sésames et coriandre

**LÉGUMES DU SOLEIL ET HARICOTS BLANCS** 15€  
Étuvée de légumes du soleil, tomates confites, abricots et amandes fraîches et crémeux d'haricots blancs

## POISSONS

**LE MERLU** 22€  
Pavé de merlu grillé sur la peau, fenouil confit au citron et à la menthe, orange à vif, olives et oignons nouveaux glacés

**LE MAIGRE D'ATLANTIQUE** 24€  
Pavé de maigre rôti et son coulis d'épinards, fricassée de courgettes, fruits rouges et pickles d'oignon

**LA LOTTE** 26€  
Médaille de lotte et sa sauce pomme / curcuma, risotto au lait de coco et citron vert, wok de légumes déglacés au soja, sésames et coriandre

## 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

**LE GRANOLA** ✓ 10€  
Tarte au granola garnie d'un crémeux coco, compotée de banane et chocolat noir

**LA CERISE FAÇON FORÊT NOIRE** 11€  
Biscuit moelleux au chocolat, mousse à la cerise et son coeur chocolat, cerise amarena, glace stracciatella

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

**LE MILLEFEUILLE VANILLE FRAISE** 10€  
Feuilletage croustillant caramélisé, crème légère à la vanille et au rhum, fraises fraîches

**LE FINANCIER ABRICOT** 10€  
Abricot rôti sur un financier aux amandes garni d'une chantilly au chocolat blanc et romarin

**LES PROFITEROLES DES ARCHIVES** 10€  
Trio de choux garnis à la glace vanille accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valrhona

**MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR** ✓ (10 min de cuisson) 11€  
Gâteau ultra moelleux au chocolat et à la noix de coco accompagné d'un sorbet framboise vegan

**LA FIGUE EN CHAUD FROID** 11€  
Parfait glacé à la figue et à la framboise, macaron pistache et figue rôtie au Pineau des Charentes

**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, Stracciatella et Chocolat noir  
- Sorbets: Fraises, Framboise et Citron jaune