

ENTRÉES

LE CÉLERI RAVE 10€
Velouté de céleri rave, céleri grillé, fraîcheur de Granny Smith, croûtons et pickles

CROUSTILLANT DE CHÈVRE 12€
Croustillant de chèvre, poire et oignons caramélisés sur une salade de laitue frisée et champignons sautés

LES NOIX DE SAINT-JACQUES 16€
Noix de Saint-Jacques rôties, purée de butternut à l'orange et au cumin, potimarron glacé à l'érable

LES SAINTS-JACQUES TOUT SIMPLEMENT 15€
Rôties au beurre et fines herbes

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

LE PRESSÉ 12€
Pressé de bœuf confit aux légumes d'automne, sauce gribiche, croquant de laitue frisée

LE FOIE GRAS FUMÉ AU SAPIN 16€
Marbré de foie gras fumé au sapin, condiments de chou frisé à la pomme Bellechard et noix fraîches

TERRINE DE FOIE GRAS 16€
Terrine de foie gras mi-cuite et marinée au Cognac, chutney aux fruits exotiques, toast de pain

SALADES

SALADE CAESAR 14€/19€
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

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

LE POULET FERMIER 24€
Suprême et cuisse de poulet farcie à la châtaigne, risotto de sarrasin grillé, fricassée de champignons aux fines herbes et jus au thym

L'ONGLET DE VEAU RÔTI 25€
Onglet de veau rôti et sa sauce truffée, céleri rave, grenailles confites et girolles sautées

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

LE MAGRET DE CANARD 23€
Magret de canard snacké et sa sauce aigre-douce au kaki, fondue de poireaux acidulée et navets boule d'or au miel de romarin

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 350Gr 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, bacon, Morbier, salade frisée, oignons caramélisés 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

LES INCONTOURNABLES

VEGAN

LE COIN VÉGÉTARIEN

TATAKI DE TOFU 10€
Tataki de tofu, salade de légumes croquants et houmous de pois cassés

SARRASIN GRILLÉ ET GIROLLES 18€
Risotto de sarrasin grillé, fricassée de girolles et champignons aux fines herbes

FRÉGOLA SARDA 17€
Fricassée de fregola sarda aux choux fleur et romanesco, pickles et noix de pécan grillées au curry

POISSONS

LA DAURADE 22€
Filet de daurade sébaste et ses palourdes au beurre d'agrumes, purée de carotte à la main de Bouddha, carottes fanes au miso brun

LE CABILLAUD 22€
Dos de cabillaud rôti sur la peau, fricassée de fregola sarda et chou-fleur grillé et crémeux de noisettes torréfiées

LE SAINT-PIERRE 26€
Filet de Saint-Pierre rôti, crémeux de betterave à la tonka, étuvée de betterave jaune à la menthe, orange à vif et fumet à l'orange et cardamome

PÂTES

(Fettuccine préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois)

PÂTES AUX NOIX DE 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 NOISETTE 12€
Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse chocolat noir et caramel, cœur caramel crème brûlée vanille et sa glace vanille

LA TATIN POMMES COINGS 11€
Tarte composée d'une pâte feuilletée aux coings et pommes caramélisées, crème double

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

LE MILLEFEUILLE VANILLE CARAMEL 10€
Feuilletage croustillant caramélisé, crème légère à la vanille et au rhum, caramel au beurre salé

LE MONT-BLANC EXOTIQUE (à commander 20min avant) 12€
Parfait glacé à l'ananas et citron vert, coque meringuée, cheveux d'ange à la passion et dés de fruits exotiques frais

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

LE NOUGAT GLACÉ 11€
Mousse glacée aux fruits rouges, croustillant aux fruits secs

LE BANOFFEE REVISITÉ 12€
Chantilly au café sur un streusel au cacao, confiture de lait et bananes caramélisées

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, praliné
- Sorbets: Ananas et Citron jaune