

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 de cuisine et pâtisserie, privatisation sur demande.

SALON DE THÉ

du mercredi au samedi de 15h 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.

DÉMARCHE

Lutte contre le gaspillage alimentaire avec la participation au programme « Mon resto engagé »



CHEF DE CUISINE: Alexandre Beaudoux

NOTRE RÉGION AVANT TOUT

Fiers de notre région, nous tenons à valoriser notre terroir. Nos produits proviennent, pour la plupart, de producteurs, commerçants ou artisans locaux.

ETS BOISSONOT - Poitiers : Fruits et légumes

TOMATES ET POTIRONS - Sèvres-Anxaumont : Légumes Bio

GOURMANDISES DE MARY – Fontaine le Comte : Pain

BROUTILLES - Poitiers : Fleurs comestibles BIO

MAISON MITTEAULT – Chalandray : Foie Gras

VIANDES À PARTH - Parthenay : Bœuf

FILLATREAU - Verrue : Œufs

ACADEMY DES SAVEURS - Mansle : Volailles fermières

LA FERME DE MARAS – Chauvigny : Fromages de Chèvre

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:



@lesarchivesrestaurantbar

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 SAINT-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'hiver, 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

LE CHAPON 25€
Filet de chapon farci sous la peau et son jus de viande truffé, purée de pommes de terre, fricassée de champignons aux fines herbes

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

LE SARRASIN GRILLÉ AUX CHAMPIGNONS 18€
Risotto de sarrasin grillé, fricassée de champignons 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 LOTTE 22€
Médaillon rôti sur une étuvée de chou chinois à la noix de coco, patates douces et shiitakés sautés, bouillon au thé vert et à la citronnelle

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

BUCHETTE AU CHOCOLAT AUX PARFUMS DE NOEL 12€
Mousse au chocolat Caramélia, crémeux à la vanille, brownie, glace praliné et cacahuètes

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

L'OMELETTE NORVÉGIENNE 12€
Sorbet mandarine et son cœur café sur une génoise, meringue italienne flambée au Cognac

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 (à commander 20min avant) 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

MENU DÉCOUVERTE 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Le Céleri rave

Velouté de céleri rave, céleri grillé, fraîcheur de Granny Smith, croûtons et pickles

Ou

Le Pressé

Pressé de bœuf confit aux légumes d'hiver, sauce gribiche, salade croquante de laitue frisée

Le Cabillaud

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

Ou

Le Magret de canard

Magret de canard snacké et sa sauce aigre-douce au kaki, fondue de poireaux acidulée, navets boule d'or au miel de romarin

La Tatin pommes coings

Tarte composée d'une pâte feuilletée aux coings et pommes caramélisées, crème double

Ou

Le Banoffee revisité

Chantilly au café sur un streusel au cacao, confiture de lait et bananes caramélisées

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU GOURMAND 40€

Avec accord mets et vins* (50€)

Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de butternut à l'orange et au cumin, potimaron glacé à l'érable

Ou

Terrine de Foie Gras

ou

Foie Gras fumé au sapin

Marbré de foie gras fumé au sapin, condiments de chou frisé à la pomme et noix

La Lotte

Médailleon rôti sur une étuvée de chou chinois à la noix de coco, patates douces et shiitakés sautés, bouillon au thé vert et à la citronnelle

Ou

Le Chapon fermier

Filet de chapon farci sous la peau et son jus de viande truffé, purée de pommes de terre, fricassée de champignons aux fines herbes

Buchette aux parfums de Noël

Mousse au chocolat Caramélia, crémeux à la vanille, brownie, glace praliné et cacahuètes

Ou

Omelette Norvégienne flambée au cognac

Sorbet mandarine et son cœur café sur une génoise, meringue italienne flambée au Cognac

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Tataki de tofu

Tataki de tofu, salade de légumes croquants et houmous de pois cassés

Ou

Le Céleri rave

Velouté de céleri rave, céleri grillé, fraîcheur de Granny Smith, croûtons et pickles

La Fregola Sarda

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

Ou

Le Sarrasin grillé aux champignons

Risotto de sarrasin grillé, fricassée de champignons et champignons aux fines herbes

Le Nougat glacé

Mousse glacée aux fruits rouges, croustillant 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 TRÈS GOURMAND 54€

Avec accord mets et vins* (69€)

Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de butternut à l'orange et au cumin, potimaron glacé à l'érable

Terrine de Foie Gras

ou

Foie Gras fumé au sapin

Marbré de foie gras fumé au sapin, condiments de chou frisé à la pomme et noix

La Lotte

Médailleon rôti sur une étuvée de chou chinois à la noix de coco, patates douces et shiitakés sautés, bouillon au thé vert et à la citronnelle

Ou

Le Chapon fermier

Filet de chapon farci sous la peau et son jus de viande truffé, purée de pommes de terre, fricassée de champignons aux fines herbes

Notre sélection de fromages

Omelette Norvégienne flambée au cognac

Sorbet mandarine et son cœur café sur une génoise, meringue italienne flambée au Cognac

* (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.

DÉCEMBRE 2019