

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 POTIMARRON 10€
Velouté de potimarron et sa crème montée à l'orange, croûtons à l'ail et éclats de châtaignes

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, crémeux de poireaux à l'oseille, poireaux rôtis au citron, condiment frais de pommes granny et noix

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

TERRINE DE LAPIN 12€
Terrine de lapin à la pistache, chutney d'échalions au Pineau des Charentes, pousses de mesclun

LE FOIE GRAS AU CAFÉ 16€
Terrine de foie gras au parfum de café, brioche perdue au Baileys, chutney à la poire, miel et cannelle

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, vinaigrette balsamique, médaillon de foie gras, manchons et gésiers de canard confits, émincés de magret de canard fumé, champignons sautés et croûtons de pain

VIANDES

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

LA PINTADE 24€
Filet de pintade rôti et son jus de viande, gratin d'endives au Comté et noix, mesclun

LE COCHON FERMIER 23€
Longe de cochon fermier confite et son jus au thym, purée de pommes de terre et ses légumes glacés aux fines herbes

BEUCHELLE À LA TOURANGELLE 25€
Fricassée de ris et rognons de veau flambée au cognac, champignons sautés et linguine aux fines herbes

LE MIGNON DE VEAU 25€
Filet mignon de veau rôti et sa sauce vin rouge, millefeuille de polenta et champignons, choux de Bruxelles glacés au beurre

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, Reblochon, 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

LE CHOU ET TOFU 11€
Ballottine de chou farci au tofu, chou frisé, chou kale, brocoli et abricot sec, sauce saté

LENTILLES CORAIL 17€
Dahl de lentilles corail aux épices douces, légumes au massala et fruits secs

MILLEFEUILLE DE POLENTA 18€
Millefeuille de polenta et champignons sur un crémeux de maïs, fricassée de champignons et pickles d'enoki

POISSONS

LE LIEU DE NOS CÔTES 22€
Pavé de lieu rôti, Dahl de lentilles corail au lait de coco, légumes au massala, fumet au citron vert

LA LOTTE 24€
Médaillon de lotte grillé et son émulsion à la bergamote, chou romanesco, déclinaison de navets et son coulis coriandre citron

LE BAR 26€
Filet de bar snacké et son émulsion de coquillages, fettucine aux coques et couteau

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

DOUCEUR CHOCOLAT TONKA 12€
Crémeux chocolat noir et zestes d'orange, brownie noisette et chantilly vanille tonka

LA TATIN AUX DEUX POMMES 11€
Tarte composée d'une pâte feuilletée aux pommes Golden et Granny Smith caramélisées, crème double

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

LE VACHERIN MARRON MANDARINE (à commander 20 min avant) 12€
Parfait glacé aux marrons et meringue croquante, quartiers de mandarines fraîches

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

LE NOUGAT GLACÉ (à commander 20 min avant) 11€
Mousse glacée à la noix de coco sur un croustillant de riz soufflé aux fruits secs

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

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
- Sorbets : Ananas, Citron jaune et Mandarine

MENU DÉCOUVERTE 29€

Avec accord mets et vins* (39€)

Le Potimarron

Velouté de potimarron et sa crème montée à l'orange, croûtons à l'ail et éclats de châtaigne

Ou

Terrine de Lapin

Terrine de lapin à la pistache, chutney d'échalions au Pineau des Charentes, pousses de mesclun

Le Lieu de nos côtes

Pavé de lieu rôti, Dahl de lentilles corail au lait de coco, légumes au massala, fumet au citron vert

Ou

Le Cochon fermier

Longe de cochon fermier confite et son jus au thym, purée de pommes de terre et ses légumes glacés aux fines herbes

La Tatin aux deux Pommes

Tarte composée d'une pâte feuilletée aux pommes Golden et Granny Smith caramélisées, crème double

Ou

Douceur Chocolat Tonka

Crèmeux chocolat noir et zestes d'orange, brownie noisette et chantilly vanille tonka

* (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, crèmeux de poireaux à l'oseille, poireaux rôtis au citron, condiment frais de pommes granny et noix

Ou

Foie Gras au café

Terrine de foie gras au parfum de café, brioche perdue au Baileys, chutney à la poire, miel et cannelle

La Lotte

Médaille de lotte grillé et son émulsion à la bergamote, chou romanesco, déclinaison de navets et son coulis coriandre citron

Ou

Le Mignon de Veau

Filet mignon de veau rôti et sa sauce vin rouge, millefeuille de polenta et champignons, choux de Bruxelles glacés au beurre

Le Vacherin marron et mandarine

Parfait glacé aux marrons et meringue croquante, quartiers de mandarines fraîches

Ou

La Noisette

Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse chocolat noir et caramel, cœur caramel, crème brûlée vanille et sa glace vanille

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Le Chou et tofu

Ballottine de chou farci au tofu, chou frisé, chou kale, brocoli et abricots secs, sauce saté

Ou

Le Potimarron

Velouté de potimarron et sa crème montée à l'orange, croûtons à l'ail et éclats de châtaigne

Les Lentilles Corail

Dahl de lentilles corail aux épices douces, légumes au massala et fruits secs

Ou

Millefeuille de Polenta

Millefeuille de polenta et champignons sur un crèmeux de maïs, fricassée de champignons et pickles d'enoki

Le Nougat glacé

Mousse glacée à la noix de coco sur un croustillant de riz soufflé aux fruits secs

Ou

Le Millefeuille Vanille

Feuilletage croustillant caramélisé, crème légère à la vanille et au rhum

* (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, crèmeux de poireaux à l'oseille, poireaux rôtis au citron, condiment frais de pommes granny et noix

Foie Gras au café

Terrine de foie gras au parfum de café, brioche perdue au Baileys, chutney à la poire, miel et cannelle

La Lotte

Médaille de lotte grillé et son émulsion à la bergamote, chou romanesco, déclinaison de navets et son coulis coriandre citron

Ou

Le Mignon de Veau

Filet mignon de veau rôti et sa sauce vin rouge, millefeuille de polenta et champignons, choux de Bruxelles glacés au beurre

Notre sélection de fromages

Le Vacherin marron et mandarine

Parfait glacé aux marrons et meringue croquante, quartiers de mandarines fraîches

* (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.

HIVER 2020