

LE LIEU

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.

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

LA VENTE À EMPORTER



to go

Découvrez **nos plats et cocktails à emporter** sur notre boutique en ligne :

www.boutique-lesarchives.fr

Nous avons développé notre propre gamme de **cocktails embouteillés** :



Pour un apéritif à la maison ou pour offrir.

N'hésitez pas à nous demander plus d'informations. Ou rendez-vous sur notre site : boutique-lesarchives.fr rubrique cocktails.

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 CONCOMBRE 10€
Gaspacho de concombre au curry et lait de coco, faisselle de chèvre aux herbes

CARPACCIO DE VEAU 14€
Carpaccio de veau et sa sauce tomate au thon, câpres, croutons, pickles d'oignon et salade de roquette

TERRINE DE FOIE GRAS 16€
Terrine de foie gras mi-cuite et marinée au Cognac, chutney à la rhubarbe et à la fraise au balsamique blanc, pain perdu

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

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 MAQUEREAU 11€
Escabèche de maquereau aux agrumes sur un quinoa à l'orange, carottes au miso et son ketchup

TARTARE D'ESPADON 12€
Tartare d'espadon à la coriandre et au citron vert, effeuillé d'avocat et tuile aux sésames

LE THON MI-CUIT 14€
Pavé de thon mi-cuit, salsa de tomates au basilic, pesto, pignons de pins et roquette

SALADES

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

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

LE POULET FERMIER 22€
Suprême de poulet rôti et champignon et sa sauce suprême (garniture au choix à retrouver en bas)*

L'ENTRECÔTE DE VEAU 23€
Entrecôte de veau grillée et son jus de viande, pommes de terre vitelotte rôties, purée et râpé de chou fleur à la noisette

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

SELLE D'AGNEAU 25€
Selle d'agneau rôti et son jus au thym, galette de maïs et son étuvée de fèves, harissa verte

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 boeuf grillé de race limousine, et son jus de boeuf au thym (garniture au choix à retrouver en bas)*

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, chèvre, roquette, oignons caramélisés et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et frites maison

LE TARTARE DE BOEUF RACE CHAROLAISE 19€
Tartare de boeuf taillé au couteau, salade de sucrine et frites maison

* GARNITURES AU CHOIX :

Fricassée de légumes du moment
Fettuccine
Frites

Riz Basmati & Wok
Salade de jeunes pousses

LE COIN VÉGÉTARIEN

LE CONCOMBRE 10€
Gaspacho de concombre au curry et lait de coco, faisselle de chèvre aux herbes

ERYNGII LAQUÉ AU SOJA 10€
Pleurotte eryngii rôti et laqué au soja sur un quinoa à l'orange, carottes au miso et son ketchup

RIZ ET ASPERGES VERTES 18€
Crème de riz au curry, pointes d'asperges vertes cuites et crues, barre de riz au lait de coco, tuiles et riz soufflé

LES CONCHIGLIONI 17€
Conchiglioni farcis à la tomate séchée, basilic et olives, coulis de poivrons et roquette, tuiles de parmesan

POISSONS

LE SAUMON LABEL ROUGE 22€
Pavé de saumon grillé et son fumet au cresson et à la citronnelle, barre croustillante riz au lait de coco, chou pak choi rôti, tuiles de riz

LE MAIGRE 24€
Pavé de maigre rôti sur la peau et sa sauce carotte et orange, mille feuille et râpé de carottes multicolores

LE SAINT PIERRE 26€
Filet de saint pierre, tartare de tomate et bouillon façon bouillabaisse (garniture au choix à retrouver en bas à gauche)*

PÂTES

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

PÂTES AUX LANGOUSTINE 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 11€
Crèmeux chocolat noir et zestes d'orange, brownie noisette et chantilly vanille tonka

FINANCIER PÊCHE ET NECTARINE FAÇON CRUMBLE 11€
Financier amande et miel à la pêche et nectarine recouvert d'un crumble aromatisé au romarin, confit de pêche

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

PUDDING LAIT DE COCO ET DE GRAINES DE CHIA 10€
Verrine de pudding au lait de coco et de graines de Chia, accompagné d'un granola de riz soufflé et de fruits secs, chips de noix de coco, banane

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

FINGER GLACÉ AUX CACAHUËTES 12€
Croustillant aux cacahuètes, mousse glacée au chocolat Caramélia, caramel au beurre salé, glaçage rocher

AUTOUR DE LA FRAISE 12€
Fraisier revisité façon roll cake, biscuit viennois, confit de fraises, ganache montée au basilic, fraises fraîches et sorbet fromage blanc

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 : Citron, fruits rouges, fromage blanc

MENU DÉCOUVERTE 29€

Avec accord mets et vins* (39€)

Le Concombre

Gaspacho de concombre au curry et lait de coco, faisselle de chèvre aux herbes

Ou

Le Maquereau

Escabêche de maquereau aux agrumes sur un quinoa à l'orange, carottes au miso et son ketchup

Le Saumon Label rouge

Pavé de saumon grillé et son fumet au cresson et à la citronnelle, barre croustillante riz au lait de coco, chou pak choi rôti, tuiles de riz

Ou

Entrecôte de Veau

Entrecôte de veau grillée et son jus de viande, pommes de terre vitelotte rôties, purée et râpé de chou fleur à la noisette

Financier pêche et nectarine façon crumble

Financier amande et miel à la pêche et nectarine recouvert d'un crumble aromatisé au romarin, confit de pêche

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 VÉGÉTARIEN 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

Eryngii laqué au soja

Pleurotte eryngii rôti et laqué au soja sur un quinoa à l'orange, carottes au miso et son ketchup

Ou

Le Concombre

Gaspacho de concombre au curry et lait de coco, faisselle de chèvre aux herbes

Riz et Asperges vertes

Crème de riz au curry, pointes d'asperges vertes cuites et crues, barre de riz au lait de coco, tuiles et riz soufflé

Ou

Les Conchiglioni

Conchiglioni farcis à la tomate séché, basilic et olives, coulis de poivrons et roquette, tuile de parmesan

Pudding lait de coco et de graines de Chia

Verrine de pudding au lait de coco et de graines de Chia, accompagné d'un granola de riz soufflé et de fruits secs, chips de noix de coco, banane

Ou

Autour de la Fraise

Fraisier revisité façon roll cake
Biscuit viennois, confit de fraises, ganache montée au basilic, fraises fraîches, sorbet fromage blanc

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU GOURMAND 40€

Avec accord mets et vins* (50€)

Le Thon mi-cuit

Pavé de thon mi-cuit, salsa de tomate au basilic, pesto, pignons de pins et roquette

Ou

Terrine de Foie Gras

Terrine de foie gras mi-cuite et marinée au Cognac, chutney à la rhubarbe et à la fraise au balsamique blanc, pain perdu

Le Maigre

Pavé de maigre rôti sur la peau et sa sauce carotte et orange, mille feuille et râpé de carottes multicolores

Ou

Selle d'Agneau

Selle d'agneau rôti et son jus au thym, galette de maïs et son étuvée de feves, harissa verte

Finger glacé aux cacahuètes

Croustillant aux cacahuètes, mousse glacée au chocolat Caramélia, caramel au beurre salé, glaçage rocher

Ou

Autour de la Fraise

Fraisier revisité façon roll cake
Biscuit viennois, confit de fraises, ganache montée au basilic, fraises fraîches, sorbet fromage blanc

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU TRÈS GOURMAND 54€

Avec accord mets et vins* (69€)

Le Thon mi-cuit

Pavé de thon mi-cuit, salsa de tomate au basilic, pesto, pignons de pins et roquette

Terrine de Foie Gras

Terrine de foie gras mi-cuite et marinée au Cognac, chutney à la rhubarbe et à la fraise au balsamique blanc, pain perdu

Le Maigre

Pavé de maigre rôti sur la peau et sa sauce carotte et orange, mille feuille et râpé de carottes multicolores

Ou

Selle d'Agneau

Selle d'agneau rôti et son jus au thym, galette de maïs et son étuvée de feves, harissa verte

Notre sélection de fromages

Finger glacé aux cacahuètes

Croustillant aux cacahuètes, mousse glacée au chocolat Caramélia, caramel au beurre salé, glaçage rocher

* (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)