

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes. Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

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

LE POTIMARRON 10€
Velouté de potimarron au gingembre, canard séché, éclats de noix de cajou et coriandre fraîche, croûtons

LA TRUITE FUMÉE 12€
Effeillé de truite fumée, déclinaison de betteraves à la grenade, confit de citron jaune

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

LE PANAIS ET LA SAINT-JACQUES 16€
Noix de Saint-Jacques snakées, panais rôti, sarrasin grillé et shiso

LA TERRINE DU CHEF 12€
Terrine de canard accompagnée de son chutney à la figue

LE FOIE GRAS MI-CUIT 16€
Terrine de foie gras mi-cuit, girolles marinées au vinaigre et épices, raisins frais

LE COIN VÉGÉTARIEN

LA COURGE POMARINE 10€
Courge pomarine rôtie et farcie aux champignons de Paris et à la noisette

L'ENDIVE 11€
Tatin d'endives caramélisées, salade croquante au comté et noix de pécan

LES SPAETZLE 16€
Pâtes Alsaciennes, fricassée de butternut aux fines herbes, courge grillée

MILLEFEUILLE DE CÉLERI 18€
Millefeuille de céleri et châtaignes truffés, fricassée de champignons

POISSONS

LE MERLU 22€
Pavé de merlu rôti et son fumet au citron, gnocchi de patates douces et pleurotes sautés à l'ail

LE CABILLAUD 24€
Pavé de cabillaud grillé, purée de brocolis, cima di rappa glacé, amandes torréfiées, sauce mandarine

LA LOTTE 26€
Médaille de lotte et sa sauce aux épices douces, râpé de carottes au sésame (garniture au choix)

PÂTES ET SALADES

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

PÂTES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES 23€
et fines herbes

PÂTES AUX CHAMPIGNONS 22€
et copeaux de jambon ibérique

SALADE CAESAR 14€/19€
Suprême de volaille, œuf dur, sauce Caesar et croûtons de pain

SALADE TOUT-CANARD 14€/19€
Manchons et gésiers confits, magret fumé, terrine de foie gras et champignons

VIANDES

MAGRET DE CANARD 25€
Magret de canard rôti et son jus court, millefeuille de céleri et châtaignes truffés, figues confites

LE POULET FERMIER 23€
Suprême de poulet fermier et son jus au thym, spaetzle à la butternut

L'ÉCHINE DE COCHON 24€
Échine de cochon confite et sa sauce barbecue, condiments au maïs (garniture au choix)

LE BURGER DES ARCHIVES 19€
Pain viennois maison, salade romaine, viande de bœuf limousine, bacon, sauce barbecue, cheddar, oignon, cornichon et frites maison

LE FILET DE BŒUF DE RACE LIMOUSINE 26€
Filet de bœuf grillé de race limousine, jus de viande au thym (garniture au choix)

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

LE TIGRE QUI PLEURE 26€
Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de légumes

LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 19€
Tartare de bœuf taillé au couteau, salade de sucrine et frites maison

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

GARNITURES AU CHOIX:

- Riz Basmati & Wok
- Linguine
- Frites
- Fricassée de légumes du moment
- Salade de jeunes pousses

DESSERTS

Nos desserts sont faits maison et réalisés à la minute, merci de bien vouloir nous indiquer votre choix lors de la prise commande.

LES PROFITEROLES DES ARCHIVES 11€
Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagnés de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona

NUAGE CITRON BERGAMOTE 11€
Biscuit madeleine au thé bergamote, crémeux citron jaune, meringue italienne, coulis citron

CRÈME AUX GRAINES DE CHIA 10€
Crème aux graines de chia, noix de coco et cacao, croustillant de graines et de fruits secs

MILLEFEUILLE À LA NOISETTE 10€
Feuilletage croustillant caramélisé, crème légère à la noisette et sorbet poire

POIRE BELLE-HÉLÈNE 11€
Mousse glacée chocolat noir et poire, poires au sirop, chantilly à la vanille et croustillant sésame Gianduja

L'ASSIETTE DE FROMAGES 8€
Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 8€
Parfumée à la verveine

LE FIGOLU 11€
Biscuit roulé à la figue fraîche, figues fraîches, chips figues, mousse fromage frais

L'ARABICA 12€
Sablé breton, croustillant au gruë de cacao et son crémeux café, chibousté à la vanille, glace café

LE BABA AU RHUM 12€
Baba au rhum au sirop de poivre de Sichuan, accompagné de fruits exotiques, chantilly

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€
Assortiment de douceurs sucrées

COUPE AMARENA 11€
Glace vanille accompagnée de cerises Amarena et de liqueur de cerise, chantilly vanille

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO 8€
- Glaces : vanille, chocolat, café, pistache
- Sorbets : citron, fruits rouges, poire

MENU DÉCOUVERTE 30€

Avec accord mets et vins* (39€)

LE POTIMARRON

Velouté de potimarron au gingembre, canard séché, éclats de noix de cajou et coriandre fraîche, croûtons

Ou

LA TRUITE FUMÉE

Effeuilé de truite fumée, déclinaison de betteraves à la grenade, confit de citron jaune

—————

LE MERLU

Pavé de merlu rôti et son fumet au citron, gnocchi de patates douces, pleurotes sautés à l'ail

Ou

LE POULET FERMIER

Suprême de poulet fermier et son jus au thym spaetzle à la butternut

—————

LE NUAGE CITRON BERGAMOTE

Biscuit madeleine au thé bergamote, crémeux citron jaune, meringue italienne, coulis citron

Ou

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Mousse glacée chocolat noir et poire, poires au sirop, chantilly à la vanille et croustillant sésame Gianduja

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU GOURMAND 40€

Avec accord mets et vins* (50€)

LE PANAIS ET LA SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques snakées, panais rôti, sarrasin grillé et shiso

Ou

LE FOIE GRAS MI-CUIT

Terrine de foie gras mi-cuit, girolles marinées au vinaigre et épices, raisins frais

—————

LE CABILLAUD

Pavé de cabillaud grillé, purée de brocolis, cima di rappa glacé, amandes torrifiées, sauce mandarine

Ou

MAGRET DE CANARD

Magret de canard rôti et son jus court, millefeuille de céleri et châtaignes truffés, figues confites

—————

L'ARABICA

Sablé breton, croustillant au grué de cacao et son crémeux café, chibouste à la vanille, glace café

Ou

LE BABA AU RHUM

Baba au rhum au sirop de poivre de Sichuan, accompagné de fruits exotiques, chantilly

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 28€

Avec accord mets et vins* (38€)

LA COURGE POMARINE

Courge pomarine rôtie et farcie aux champignons de Paris et à la noisette

Ou

L'ENDIVE

Tatin d'endives caramélisées, salade croquante au comté et noix de pécan

—————

MILLEFEUILLE DE CÉLERI

Millefeuille de céleri et châtaignes truffés, fricassée de champignons

Ou

LES SPAETZLE

Pâtes Alsaciennes, fricassée de butternut aux fines herbes, courge grillée

—————

CRÈME AUX GRAINES DE CHIA

Crème aux graines de chia, noix de coco et cacao, croustillant de graines et de fruits secs

Ou

LE FIGOLU

Biscuit roulé à la figue fraîche, figues fraîches chips figues, mousse fromage frais

* (Deux verres de vins choisis par notre sommelier)

MENU TRÈS GOURMAND 55€

Avec accord mets et vins* (70€)

LE PANAIS ET LA SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques snakées, panais rôti, sarrasin grillé et shiso

—————

LE FOIE GRAS MI-CUIT

Terrine de foie gras mi-cuit, girolles marinées au vinaigre et épices, raisins frais

—————

LE CABILLAUD

Pavé de cabillaud grillé, purée de brocoli, cima di rappa glacé, amandes torrifiées, sauce mandarine

Ou

MAGRET DE CANARD

Magret de canard rôti et son jus court, millefeuille de céleri et châtaignes truffés, figues confites

—————

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

—————

L'ARABICA

Sablé breton, croustillant au grué de cacao et son crémeux café, chibouste à la vanille, glace café

* (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)