



Tous nos plats sont faits maison.

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

LES INCONTOURNABLES

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

LA TERRINE DU CHEF 12€
Terrine de lapin à la pistache, chutney, échalion au Pineau, mesclun, toasts

LE TARTARE D'ESPADON 14€
Tartare d'espadon à la coriandre, guacamole et tuiles sésame

LE CONCOMBRE 11€
Gaspacho de concombre, faisselle au fines herbes, croûtons

LA TERRINE DE FOIE GRAS 16€
Terrine de foie gras mi-cuite, chutney pomme fruits rouges, brioche au thym

CARPACCIO DE VEAU 14€
Carpaccio de veau et sa sauce tomatée au thon

VÉGÉTARIEN

LE CONCOMBRE (entrée) 11€
Gaspacho de concombre, tofu et croûtons

LES TOMATES D'ANTAN (entrée) 16€
Tomates anciennes, burrata crémeuse, pignons de pin et pesto

LA COURGETTE (plat) 18€
Courgette boule rôti et farcie d'une brunoise de courgette parfumée au citron confit et tofu, polenta à l'origan et tomates séchées

PENNE SEMI-COMPLÈTE AUX LÉGUMES CONFITS (plat) 18€
Penne semi-complète, légumes confits, olive noire et pignon de pin

SALADES

petite / grande

SALADE CAESAR 15/20€
Suprême de volaille, œuf dur, sauce Caesar et croûtons de pain

SALADE FRAÎCHEUR 17/23€
Salade sucrine, thon snacké, avocat, tomates, artichauts et olives noires, vinaigrette citron

SALADE PARISIENNE 14/19€
Salade sucrine, jambon, emmental, œuf dur, croûtons, sauce salade

SALADE TOUT-CANARD 16/21€
Manchons et gésiers confits, magret fumé, terrine de foie gras et champignons

LES VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER 23€
Suprême de poulet fermier rôti et son jus de viande au thym, étuvé de légumes d'été, pomme gaufrette

LE VEAU 25€
Mignon de veau grillé, jus aux olives, gremolata, purée d'artichaut, étuvée de blettes aux fines herbes

LE BURGER DES ARCHIVES 19€
Pain viennois maison, viande de bœuf limousine, bacon, morbier, roquette, pesto, tomate, oignon et frites maison

LE BURGER VÉGÉTARIEN 18€
Pain viennois maison, galette de polenta, morbier, roquette, tomate, pesto, oignon 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 300GR 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

LES POISSONS

LE PAVÉ DE MERLU 22€
Pavé de merlu rôti sur la peau, mousseline de pomme de terre, salade de pousse d'épinard, fumet à la sarriette

LE MAIGRE 24€
Pavé de maigre snacké et son fumet cumbawa, purée de petit pois, romanesco en deux cuissons et son condiment ail noir

LE SAINT PIERRE 26€
Filet de Saint-Pierre et sa vierge de légumes, fumet sarriette

LES PÂTES

LINGUINE AUX GAMBAS 24€
6 pièces

LINGUINE AUX CHAMPIGNONS 22€
Et copeaux de jambon ibérique

PENNE SEMI-COMPLÈTE AUX LÉGUMES CONFITS 18€
Penne semi-complète, légumes confits, olives noires et pignons de pin

GARNITURES AU CHOIX:

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

DESSERTS

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

L'ÉCUREUIL 11€
Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse chocolat noir et caramel, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille

LE CHEESECAKE AVOCAT CITRON 10€
Cheesecake à l'avocat et au citron vert sur un biscuit croquant au spéculoos

LA DOUCEUR FRUITÉE 11€
Mousse au nougat de Montélimar sur un biscuit pain de Gênes à la pistache, confit d'abricot, sorbet abricot

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 8€

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN TRIO 9€
Glaces : Vanille, Chocolat noir, Pistache ou Sorbets : Citron, Fruits rouges, Abricot

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

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

TARTE AMANDINE 10€
Tarte Amandine à la rhubarbe et aux fruits rouges, chantilly pistache

COUPE AMARENA 10€
Glace vanille accompagnée de cerises Amarena et de liqueur de cerise, chantilly vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€
Assortiment de 5 douceurs sucrées

MENU DÉCOUVERTE 32€

Avec accord mets et vins* (42€)

LE CONCOMBRE

Gaspacho de concombre, faisselle au fines herbes, croûtons

OU

LA TERRINE DU CHEF

Terrine de lapin à la pistache, chutney, échalion au Pineau, mesclun, toasts

LE PAVÉ DE MERLU

Pavé de merlu rôti sur la peau, mousseline de pomme de terre, salade de pousses d'épinards, fumet à la sarriette

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER

Suprême de poulet fermier rôti et son jus de viande au thym, étuvée de légumes d'été, pomme gaufrette

LES PROFITEROLES DES ARCHIVES

Trio de choux garnis à la glace vanille accompagné de sauce au chocolat noir

OU

TARTE AMANDINE

Tarte Amandine à la rhubarbe et aux fruits rouges, chantilly pistache

* (Deux verres de vins conseillés par notre sommelier)

MENU GOURMAND 45€

Avec accord mets et vins* (55€)

LA TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine de foie gras mi-cuite, chutney pomme, fruits rouges, brioche au thym

OU

LE TARTARE D'ESPADON

Tartare d'espadon à la coriandre, mangue fraîche, coriandre, croustillant de guacamole

LE MAIGRE

Pavé de maigre snacké son fumet cumbawa, purée de petit pois, romanesco en deux cuissons et son condiment ail noir

OU

LE VEAU

Mignon de veau grillé, jus aux olives, gremolata, purée d'artichauts, étuvée de blettes aux fines herbes

L'ÉCUREUIL

Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse chocolat noir et caramel, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille

OU

LA DOUCEUR FRUITÉE

Mousse au nougat de Montélimar sur un biscuit pain de Gênes à la pistache, confit d'abricot, sorbet abricot

* (Deux verres de vins conseillés par notre sommelier)

MENU VÉGÉTARIEN 30€

Avec accord mets et vins* (40€)

LE CONCOMBRE

Gaspacho de concombre, tofu et croûtons

OU

LES TOMATES D'ANTAN

Tomates anciennes, burrata crémeuse, pignons de pin et pesto

LA COURGETTE BOULE

Courgette boule rôti et farcie d'une brunoise de courgette parfumé, au citron confit et tofu fumé, polenta à l'origan

Ou

PÂTES AUX LÉGUMES CONFITS

Penne semi-complète, légumes confits, olives noires et pignons de pin

LE MILLEFEUILLE VANILLE

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

Ou

LE CHEESECAKE

Cheesecake à l'avocat et au citron vert sur un biscuit croquant au spéculoos

* (Deux verres de vins conseillés par notre sommelier)

MENU TRÈS GOURMAND 59€

Avec accord mets et vins* (74€)

LE TARTARE D'ESPADON

Tartare d'espadon à la coriandre, mangue fraîche, coriandre, croustillant de guacamole

LA TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine de foie gras mi-cuite, chutney pomme, fruits rouges, brioche au thym

LE MAIGRE

Pavé de maigre snacké son fumet cumbawa, purée de petit pois, romanesco en deux cuissons et son condiment ail noir

OU

LE VEAU

Mignon de veau grillé, jus aux olives, gremolata, purée d'artichauts, étuvée de blettes aux fines herbes

FROMAGES

DESSERT AU CHOIX

* (Trois verres de vins conseillés par notre sommelier)

MENU ENFANT 14€

Sélection d'un plat suggéré
Brownie au chocolat ou coupe 2 boules
Boisson (soda ou jus de fruits Marcel bio)