



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

**LES SAINT-JACQUES EN DEUX FAÇONS** 16€  
Purée panais citron, pamplemousse, crumble à l'encre de seiche

**LE PRESSÉ DE BŒUF** 12€  
Pressé de bœuf, sauce gribiche à l'estragon, pickles d'oignons au vin rouge, frisée et pousses de betteraves

**LA TERRINE DE CANARD** 14€  
Terrine de canard, confit d'oignons balsamique, mesclun, toasts

**LE VELOUTÉ PARMENTIER** 11€  
Lardons grillés, croûtons et crème réduite à l'ail

**LA TERRINE DE FOIE GRAS** 16€  
Terrine de foie gras, chutney pommes et kaki, brioche au thym

**LE FOIE GRAS POÊLÉ** 16€  
Foie gras poêlé, coing rôti au poivre long, crémeux châtaigne, copeaux de châtaigne et jus de viande à la pomme réduite

## VÉGÉTARIEN

**L'ESCABÈCHE DE LÉGUMES** (entrée) 12€  
Escabèche de légumes, mayonnaise végétale aux herbes, pickles échalotes, tuiles à l'orange, sarrasin soufflé

**LE VELOUTÉ PARMENTIER** (entrée) 11€  
Seitan, croûtons et crème réduite à l'ail

**LE BURGER VÉGÉTARIEN** (plat) 19€  
Pain viennois maison, galette de polenta aux champignons et brisures de truffes, salade iceberg, mayonnaise moutarde violette

**LE CHOU-FLEUR RÔTI** (plat) 18€  
Chou-fleur rôti en tronçon, semoule de choux multicolores au citron confit, crémeux noix de cajou

**LE RISONI** (plat) 18€  
Risoni cuit en risotto, courges rôties et cima di rapa, condiment persillade

## SALADES

petite / grande

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

**SALADE D'AUTOMNE** 14/19€  
Salade romaine, vinaigrette balsamique, courges rôties, champignons, lardons et noix

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

## LES VIANDES

**LE MIGNON DE PORC** 23€  
Mignon de porc cuit basse température, jus au romarin, pomme vitelottes rôties, poireaux au miel et oignons

**LE MAGRET DE CANARD** 25€  
Magret de canard et son jus de viande, purée de champignons, fricassée de pleurotes et shitakés, condiment persillade et noisettes

**LE BURGER DES ARCHIVES** 20€  
Pain viennois maison, viande de bœuf limousine, bacon, reblochon, iceberg, mayonnaise moutarde violette, oignons 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 SAUMON** 22€  
Pavé de saumon, risoni à l'épinard, fenouil braisé et cru, fumet au yuzu

**LA DAURADE SÉBASTE** 24€  
Daurade Sébaste, purée de butternut, courges rôties, pickles échalotes, condiment cresson/oursin, fumet à la sauge

**LA BARBUE** 26€  
Condiment grenobloise fumet à la sauge

## LES PÂTES

**LINGUINE AUX SAINT-JACQUES** 24€  
Sauce crémée

**LINGUINE AUX CHAMPIGNONS** 22€  
Et copeaux de jambon ibérique

**LE RISONI** 18€  
Risoni cuit en risotto, courges rôties et cima di rapa, condiment persillade

### GARNITURES AU CHOIX:

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

## DESSERTS

**L'ASSIETTE DE FROMAGES** 9,50€  
Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre

**SANDWICH GLACÉ** 11€  
Noix de coco et fruits de la passion

**CHARLOTTE À LA FIGUE ET AUX NOISETTES** 12€  
Biscuit croustillant aux noisettes, cœur à la figue et bavaroise vanille, glace praliné

**TARTE TATIN** 10€  
Pommes, bananes, coings et glace à la vanille

**ENTREMET CAFÉ ET NOIX** 10€  
Biscuit moelleux aux noix, chibouste au café caramélisé et sa chantilly café

**SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON** 8€

**LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN TRIO** 9€  
Glaces : Vanille, Chocolat noir, Praliné ou Sorbets : Citron, Mandarine, Pomme verte

**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 VÉGÉTALE MANDARINE ET CHOCOLAT** 11€  
Pâte sucrée au cacao, crémeux chocolat noir et mandarine, crème à l'amande et au praliné

**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€)  
Avec accord mets et vins supérieurs\* (48€)

### LE VELOUTÉ PARMENTIER

Lardons grillés (ou seitan), croûtons et crème réduite à l'ail

OU

### LE PRESSÉ DE BŒUF

Pressé de bœuf, sauce gribiche à l'estragon, pickles d'oignons au vin rouge, frisée et pousses de betteraves

### LE PAVÉ DE SAUMON

Pavé de saumon, risoni à l'épinard, fenouil braisé et cru, fumet au yuzu

OU

### LE MIGNON DE PORC

Mignon de porc cuit basse température, jus au romarin, pommes vitelottes rôties, poireaux au miel et oignons

### TARTE TATIN

Pommes, bananes, coings et glace à la vanille

OU

### ENTREMET CAFÉ ET NOIX

Biscuit moelleux aux noix, chibouste au café caramélisé et sa chantilly café

\* ( Deux verres de vins conseillés par notre sommelier )

\* ( Deux verres de vins catégorie supérieure conseillés par notre sommelier )

## MENU GOURMAND 45€

Avec accord mets et vins\* (55€)  
Avec accord mets et vins supérieurs\* (61€)

### LE FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé, coing rôti au poivre long, crémeux châtaigne, copeaux de châtaigne et jus de viande à la pomme réduite

(Terrine classique sur demande)

OU

### LES SAINT-JACQUES EN DEUX FAÇONS

Purée panais citron, pamplemousse, crumble à l'encre de seiche,

### LA DAURADE SÉBASTE

Daurade Sébaste, purée de butternut, courges rôties, pickles échalotes, condiment cresson/oursin, fumet à la sauge

OU

### LE MAGRET DE CANARD

Magret de canard et son jus de viande, purée de champignons, fricassée de pleurotes et shitakés, condiment persillade et noisettes, chips de vitelottes

### SANDWICH GLACÉ

Noix de coco et fruits de la passion

OU

### CHARLOTTE À LA FIGUE ET AUX NOISETTES

Biscuit croustillant aux noisettes, cœur à la figue et bavaroise vanille, glace praliné

\* ( Deux verres de vins conseillés par notre sommelier )

\* ( Deux verres de vins catégorie supérieure conseillés par notre sommelier )

## MENU VÉGÉTARIEN 30€

Avec accord mets et vins\* (40€)  
Avec accord mets et vins supérieurs\* (46€)

### VELOUTÉ PARMENTIER

Seitan grillé, croûtons et crème réduite à l'ail

OU

### ESCABÈCHE DE LÉGUMES

Escabèche de légumes, mayonnaise végétale aux herbes, pickles échalotes, tuile à l'orange, sarrasin soufflé

### LE CHOU-FLEUR RÔTI

Chou-fleur rôti en tronçon, semoule de choux multicolores au citron confit, crémeux noix de cajou

OU

### LE RISONI

Risoni cuit en risotto, courges rôties et cima di rapa, condiment persillade

### LE MILLEFEUILLE VANILLE

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

OU

### TARTE VÉGÉTALE MANDARINE ET CHOCOLAT

Pâte sucrée au cacao, crémeux chocolat noir et mandarine, crème à l'amande et au praliné

\* ( Deux verres de vins conseillés par notre sommelier )

\* ( Deux verres de vins catégorie supérieure conseillés par notre sommelier )

## MENU TRÈS GOURMAND 59€

Avec accord mets et vins\* (74€)  
Avec accord mets et vins supérieurs\* (75€)

### LES SAINT-JACQUES EN DEUX FAÇONS

Purée panais citron, pamplemousse, crumble à l'encre de seiche

### LE FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé, coing rôti au poivre long, crémeux châtaigne, copeaux de châtaigne et jus de viande à la pomme réduite

(Terrine classique sur demande)

### LA DAURADE SÉBASTE

Daurade Sébaste, purée de butternut, courges rôties, pickles échalotes, condiment cresson/oursin, fumet à la sauge

OU

### LE MAGRET DE CANARD

Magret de canard et son jus de viande, purée de champignons, fricassée de pleurotes et shitakés, condiment persillade et noisettes, chips de vitelottes

### FROMAGES

### DESSERT AU CHOIX

\* ( Trois verres de vins conseillés par notre sommelier )

\* ( Trois verres de vins catégorie supérieure conseillés par notre sommelier )

## MENU ENFANT 14€

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