



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)