

LES ARCHIVES

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

ENTRÉES

LE POTIMARRON 11€
Velouté de potimarron, châtaigne et boudin noir grillé

LE TATAKI DE BŒUF 14€
Purée de betterave rouge, orange sanguine et pavot

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES - accord met & cocktail* (5,5cl) 17€
Radis noir mariné au miel, citron rose et grenade
* Cocchi Americano infusé au safran, Gin Audemus Pink Pepper, Vin Grec Retsina
« Tear of the Pine », Kechris, Liqueur Bénédicte D.O.M, Xérés La Ina Fino & Verjus Bourgoin

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES 17€
Purée de topinambour, mandarine grillée et crackers de sarrasin à l'estragon

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

FINGER DE FOIE GRAS À LA NOIX 16€
Poire conférence pochée dans un vin chaud, tuiles aux noix

LA TERRINE DE FOIE GRAS 16€
Terrine de foie gras, pain d'épices, chutney exotique à la vanille

SALADES

SALADE CAESAR 15€/20€
Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain

SALADE TOUT-CANARD 16€/21€
Salade sucrine et romaine, manchons et gésiers confits, magret fumé, terrine de foie gras et champignons

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE 14€/19€
Champignons, châtaigne, poire au vin et vinaigrette balsamique-miel

VIANDES

Nous restons à votre écoute dans le cas où vous souhaiteriez changer l'accompagnement de votre plat.

LA POITRINE DE VEAU FARCIE À LA PISTACHE 23€
Jus au thym, pommes Chérie rôties, choux rouge et cébettes

LE SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE 25€
Sauce suprême au vin jaune, pressée de cuisse à la truffe, panais rôtis et échalion confit

LE BURGER DES ARCHIVES 20€
Bun maison, steak, compotée oignon rouge, sucrine, mayonnaise à la moutarde, fromage à raclette

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

GARNITURE AU CHOIX :

· Riz basmati & wok · Frites · Fricassée de légumes
· Salade de jeunes pousses · Linguine

LES INCONTOURNABLES

VÉGÉTARIEN

LE COIN VÉGÉTARIEN

MILLEFEUILLE DE BETTERAVE (entrée) ✓ 13€
Noix de cajou, salade de betterave coggia, pickles d'échalotes

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON (entrée) ✓ 11€
Châtaigne et crumble de tofu, croûtons

LE BURGER VÉGÉTARIEN (plat) ✓ 19€
Bun maison, steak de panisse, oignon rouge, sucrine, mayonnaise à la moutarde, fromage à raclette

LE CÉLÉRI (plat) ✓ 18€
Épices Tandoori, cerfeuil tubéreux et crumble de tofu, béchamel végétale aérée

LE CAROTTE CONFITE (plat) ✓ 18€
Mousseline au yaourt grecque, huile de fanes, cromesquis de seitan

POISSONS

LE CABILLAUD 22€
Cabillaud snacké, fumet aux amandes torréfiées, fondue de poireaux, cerfeuil tubéreux et pousses d'épinards

LA LOTTE 24€
Lotte rôtie et sa crème de laitue, sucrine braisée et barre de riz, tartare de wakame et citron caviar

LE SAINT-PIERRE 26€
Saint-Pierre rôti, fumet amande torréfiée, carottes confites et en mousseline

PÂTES

LINGUINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET FINES HERBES 24€

LINGUINE 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 9,50€
Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre

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

DOUCEUR AU PAIN D'ÉPICES ET À L'ORANGE 9€
Millefeuille de biscuits moelleux au pain d'épices, crémeux à l'orange et praliné noisettes

TARTE GOURMANDE AU MIEL ET CITRON ✓ 9€
Biscuit amande et citron, croustillant aux céréales, bavaroise au miel, chocolat blanc Ivoire Valhrona

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

LE MONT BLANC ✓ 12€
Coque meringuée garnie d'un sorbet myrtille recouvert de vermicelles de marron vanillé

L'ORÉLYS 12€
Entremet composé d'une ganache montée chocolat Orély, compotée banane passion, gel rhum Don Papa, passion et d'un sablé brun croustillant

LA POIRE ET LA NOIX DE PÉCAN 11€
Entremet brownie chocolat noir et noix de Pécan, crémeux caramel beurre salé, compotée de poires et ganache montée à la vanille

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€
Assortiment de douceurs sucrées

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO 9€
- Glaces : Vanille, Chocolat noir, Praliné
- Sorbets : Citron, Mandarine, Myrtille

LES ARCHIVES

MENU DÉCOUVERTE 32€

Accord mets et vins* (44€)

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON

Châtaigne et boudin noir grillé

Ou

LE TATAKI DE BŒUF

Purée de betterave rouge, orange sanguine et pavot

LE CABILLAUD

Cabillaud snacké, fumet aux amandes torréfiées, fondue de poireaux, cerfeuil tubéreux, pousses d'épinards

Ou

LA POITRINE DE VEAU FARCIE À LA PISTACHE

Jus au thym, pommes Chérie rôties, choux rouge et cébettes

LA POIRE ET LA NOIX DE PÉCAN

Entremet composé d'un brownie au chocolat noir et noix de Pécan, crèmeux caramel beurre salé, compoté de poires, ganache montée à la vanille

Ou

DOUCEUR AU PAIN D'ÉPICES ET À L'ORANGE

Millefeuille de biscuits moelleux au pain épices et de crèmeux à l'orange et praliné noisettes

* (Deux verres de vins)

MENU GOURMAND 45€

Accord mets et vins* (57€)

FINGER DE FOIE GRAS À LA NOIX

Poire conférence pochée dans un vin chaud, tuile aux noix

Ou

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES

Purée de topinambour, mandarine grillée et crackers de sarrasin à l'estragon

LA LOTTE

Lotte rôtie et sa crème de laitue, sucrose braisée et barre de riz, tartare de wakame et citron caviar

Ou

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

Suprême de Volaille de Bresse, sauce suprême au vin jaune, pressé de cuisson à la truffe, panais rôtis et échalion confit

LE MONT BLANC

Coque meringuée garnie d'un sorbet myrtille recouvert de vermicelles de marron vanillé

Ou

L'ORÉLYS

Entremet composé d'une ganache montée chocolat Orélys, compotée banane passion, gel rhum Don Papa, passion et d'un sablé brun croustillant

* (Deux verres de vins)

MENU VÉGÉTARIEN 30€

Accord mets et vins* (42€)

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON

Châtaigne et crumble de tofu, croûtons

Ou

MILLEFEUILLE DE BETTERAVE

Noix de cajou, salade de betterave choggia, pickles d'échalotes

LE CÉLERI

Épices Tandoori, cerfeuil tubéreux et crumble de tofu, béchamel végétale aérée

Ou

LE CAROTTE CONFITE

Mousseline au yaourt grecque, huile de fanes, cromesquis de seitan

TARTE GOURMANDE AU MIEL ET CITRON

Biscuit amande et citron, croustillant aux céréales, bavaroise au miel, chocolat blanc Ivoire Valhrona

Ou

LE MONT BLANC

Coque meringuée garnie d'un sorbet myrtille recouvert de vermicelles de marron vanillé

* (Deux verres de vins)

MENU TRÈS GOURMAND 59€

Accord mets et vins* (75€)

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES

Purée de topinambour, mandarine grillée et crackers de sarrasin à l'estragon

LES FINGERS DE FOIE GRAS À LA NOIX

Poire conférence pochée dans un vin chaud, tuile aux noix

LA LOTTE

Lotte rôtie et sa crème de laitue, sucrose braisée et barre de riz, tartare de wakame et citron caviar

Ou

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

Suprême de Volaille de Bresse, sauce suprême au vin jaune, pressé de cuisson à la truffe, panais rôtis et échalion confit

FROMAGES

DESSERT AU CHOIX

* (Trois verres de vins)

MENU ENFANT 14€

Sélection d'un plat suggéré

Brownie au chocolat ou coupe 2 boules

Boisson (soda ou jus de fruits)