

# 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€)

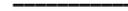
### FINGER DE FOIE GRAS À LA NOIX

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, sucrine 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



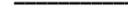
### LA LOTTE

Lotte rôtie et sa crème de laitue, sucrine 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)