

LES ARCHIVES

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

ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT ✓ 12€
Crème de chou fleur grillé, légumes croquants, tuiles de crêpes sarrasin

MAQUEREAU EN ESCABÈCHE 14€
Sponge cake épinard et pistache, crème raifort et baies de Goji

TERRINE DE VEAU 16€
À l'olive, enroulée de pastrami, vinaigrette tomates séchées, pignons de pin, foccacia au romarin et pousses de roquette

THON MI-CUIT 18€
Condiment fenouil au citron, fenouil rôti, pollen et tuiles romarin - miel

SEICHE SNACKÉE 17€
Lard de Colonnata, crème de fèves et cresson, pois gourmands et tuiles à l'encre

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

FOIE GRAS MARBRÉ AU BANYULS 17€
Biscuit datte et noix façon figolu, orange rôtie au thym, condiment orange

LA TERRINE DE FOIE GRAS 17€
Terrine de foie gras, brioche aux oranges confites, chutney pomme cassis et oignon rouge

SALADES

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

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE 14€/19€
Champignons, asperges, noix et vinaigrette balsamique - miel

VIANDES

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

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI 23€
Suprême de pintade rôti et sa bisque d'étrille, pommes fondantes safranées, oignon nouveau et pommes gaufrettes

CARRÉ D'AGNEAU DU POITOU 25€
Carré d'agneau du Poitou, patate douce confite à l'huile d'Argan, chou pointu braisé, condiment pruneau au vin et jus à l'ail vert

LE BURGER DES ARCHIVES 20€
Bun maison au sésame, steak, confit d'oignon rouge, bacon, sucrine, mayonnaise au cumin et Gouda

LE FILET DE BŒUF 27€
Filet de bœuf grillé, jus de viande au thym et garniture au choix *

L'ENTRECÔTE DE BŒUF 300GR 25€
Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, frites maison et salade de jeunes pousses

LE TIGRE QUI PLEURE 27€
Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de légumes

LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 19€
Tartare de bœuf, 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

RETROUVER LES RACES DE NOS VIANDES À L'ENTRÉE DE L'ÉTABLISSEMENT

LE COIN VÉGÉTARIEN

LES ASPERGES EN DÉCLINAISON (entrée) ✓ 14€
Asperges blanches en deux façons, vertes en tempura, condiment tamarin-cacahuète et baies de Goji

LE BURGER VÉGÉTARIEN (plat) ✓ 19€
Bun maison au sésame, croustillant de patate douce au panko, confit d'oignon rouge, sucrine, mayonnaise au cumin et Gouda

LE FENOUIL (plat) ✓ 18€
Fenouil confit entier, tofu croustillant, condiment fenouil au citron, oignon nouveau et poudre d'olive

GNOCCHIS DE PATATE DOUCE (plat) ✓ 18€
Gnocchi de patate douce, chou pointu braisé, crème réduite coco gingembre, pousses d'épinards

POISSONS

LA RAIE 22€
Aile de raie et son fumet infusé au piment d'Espelette et chorizo, frégola sarda aux piquillos, fèves et cébette

LE LIEU JAUNE 24€
Lieu jaune de ligne, tourteau en rouleau de printemps, asperge verte, daikon au miso, pack choi et jus de poisson

LA LIMANDE-SOLE 26€
Limande-sole farcie à la truffe, crème de fèves et cresson, gnocchis de patate douce, jus de poisson et pousses d'épinards

PÂTES

LINGUINE À LA CRÈME DE CHORIZO, SEICHE ET ASPERGES 24€

CANNELONIS FARCIS À LA VOLAILLE 22€
Épinards et pignons de pin, béchamel au vin jaune, comté et salade de jeunes pousses

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

LA FORÊT NOIRE DES ARCHIVES ✓ 12€
Biscuit chocolat sans gluten, crémeux chocolat noir et griotte, chantilly vanille, copeaux de chocolat noir et glace Amarena maison

SAVARIN AUX AGRUMES ✓ 9€
Savarin imbibé au jus d'agrumes frais, crémeux agrumes, chantilly vanille et agrumes confits

LE BLANC MANGER À LA MANGUE 9€
Sablé breton, mousse fromage blanc et vanille, cœur liquide à la mangue et sorbet mangue épicée maison

LES PROFITEROLES DES ARCHIVES ✓ 11€
Trio de choux garnis de glace vanille accompagnés de sauce au chocolat noir Manjari 64% Valrhona

LE TOURBILLON EXOTIQUE 12€
Biscuit à la banane, noix de coco, cœur ananas-passion, mousse chocolat blanc vanille, glaçage caraïbe

LA GOURMANDISE PRALINÉE CHOCOLAT NOISETTE ✓ 11€
Sablé reconstitué chocolat-noisette sans gluten, mousse praliné, cœur chocolat-amande, chantilly praliné

LA POIRE ET LA NOIX DE PÉCAN 11€
Brownie noix de pécan, confit de poire, chantilly vanille, noix de Pécan caramélisées

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, Amarena
- Sorbets : Citron, mangue épicée, poire

MENU DÉCOUVERTE 32€

Accord mets et vins* (44€)

L'OEUF PARFAIT

Crème de chou fleur grillé, légumes croquants, tuiles de crêpes sarrasin

Ou

LE MAQUEREAU EN ESCABÈCHE

Sponge cake épinard et pistache, crème raifort et baies de Goji

LA RAIE

Aile de raie et son fumet infusé au piment d'Espelette et chorizo, fréjola sarda aux piquillos, fèves et cébette

Ou

LE SUPRÊME DE PINTADE RÔTI

Suprême de pintade rôti et sa bisque d'étrille, pommes fondantes safranées, oignon nouveau, pommes gaufrettes

LA POIRE ET LA NOIX DE PÉCAN

Brownie noix de pécan, confit de poire, chantilly vanille, noix de Pécan caramélisées

Ou

BLANC MANGER À LA MANGUE

Sablé breton, mousse fromage blanc et vanille, cœur liquide à la mangue et sorbet mangue épicée maison

* (Deux verres de vins)

MENU GOURMAND 45€

Accord mets et vins* (57€)

LA SEICHE SNACKÉE

Au lard de Colonnata, crème de fèves et cresson, pois gourmands et tuiles à l'encre

Ou

LE FOIE GRAS MARBRÉ AU BANYULS

Biscuit datte et noix façon figolu, orange rôtie au thym et condiment orange

LE LIEU JAUNE

Lieu jaune de ligne, tourteau en rouleau de printemps, asperge verte, daikon au miso, pack choï et jus de poisson

Ou

LE CARRÉ D'AGNEAU DU POITOU

Carré d'agneau du Poitou, patate douce confite à l'huile d'Argan, chou pointu braisé, condiment pruneau au vin, jus à l'ail vert

LE TOURBILLON EXOTIQUE

Biscuit à la banane, noix de coco, cœur ananas-passion, mousse chocolat blanc vanille, glaçage caraïbe

Ou

LA FORÊT NOIRE DES ARCHIVES

Biscuit chocolat sans gluten, crémeux chocolat noir et griotte, chantilly vanille, copeaux de chocolat noir, et glace Amarena maison

* (Deux verres de vins)

MENU VÉGÉTARIEN 30€

Accord mets et vins* (42€)

L'OEUF PARFAIT

Crème de chou fleur grillé, légumes croquants, tuiles de crêpes sarrasin

Ou

LES ASPERGES EN DÉCLINAISON

Asperges blanches en deux façons, vertes en tempura, condiment tamarin-cacahuète et baies de Goji

LE FENOUIL

Fenouil confit entier, tofu croustillant, condiment fenouil au citron, oignon nouveau et poudre d'olive

Ou

LES GNOCCHIS DE PATATE DOUCE

Gnocchis de patate douce, chou pointu braisé, crème réduite coco gingembre et pousses d'épinards

LA GOURMANDISE PRALINÉE CHOCOLAT NOISETTE

Sablé reconstitué chocolat-noisette sans gluten, mousse praliné, cœur chocolat-amande, chantilly praliné

Ou

LE SAVARIN AUX AGRUMES

Savarin imbibé au jus d'agrumes frais, crémeux agrumes, chantilly vanille et agrumes confits

* (Deux verres de vins)

MENU TRÈS GOURMAND 59€

Accord mets et vins* (75€)

LA SEICHE SNACKÉE

Au lard de Colonnata, crème de fèves et cresson, pois gourmands et tuiles à l'encre

LE FOIE GRAS MARBRÉ AU BANYULS

Biscuit datte et noix façon figolu, orange rôtie au thym et condiment orange

LE LIEU JAUNE

Lieu jaune de ligne, tourteau en rouleau de printemps, asperge verte, daikon au miso, pack choï et jus de poisson

Ou

LE CARRÉ D'AGNEAU DU POITOU

Carré d'agneau du Poitou, patate douce confite à l'huile d'Argan, chou pointu braisé, condiment pruneau au vin, jus à l'ail vert

FROMAGES

DESSERT AU CHOIX

* (Trois verres de vins)

MENU ENFANT 14€

Sélection d'un plat suggéré

Brookie et sa crème anglaise ou Brochette de guimauve et fruits frais, sauce chocolat noir
Boisson (soda ou jus de fruits)