

LES ARCHIVES

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

ENTRÉES

LA TOMATE 15€
Tomate Cœur-de-bœuf, fraise, stracciatella, pesto basilic thaï et tuile poivron

LE MELON 14€
Melon Charentais grillé, melon vert mariné, condiment abricot & estragon et moules en marinère au Pineau

LE CEVICHE DE BAR 19€
Ceviche de bar, vinaigrette gin/concombre, condiment courgette au yuzu kosho, pamplemousse et groseilles

LE THON MI-CUIT 18€
Thon mi-cuit pané au persil et coriandre, mousse d'avocat, tartare de nectarine shiso, tuile marbrée de tapioca

LE SAUMON LABEL ROUGE 16€
Gravelax de saumon confit au sel d'agrumes et herbes fraîches, gaufre de pommes de terre, crème raifort aux fines herbes

LE RIS DE VEAU POÊLÉ 19€
Ris de veau poêlé, laque cranberries, broyé du Poitou, figue fraîche et réduction framboise et balsamique

LA TERRINE DE FOIE GRAS 19€
Terrine de foie gras, brioche au thym, chutney rhubarbe & fraise au poivre vigneron

SALADES

SALADE CAESAR 16€/21€
Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain

SALADE NICOISE 17€/23€
Condiment petits pois et haricots, thon mi-cuit, anchois, œufs, sucrine, olives, tomate, poivrons et cebettes

VIANDES

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

LE MIGNON DE PORC 25€
Mignon de porc, purée de poirée, maïs grillé, tuiles de polenta, jus de viande façon barbecue

LA CÔTE DE VEAU 27€
Côte de veau, cannelloni à l'artichaut, artichaut barigoule, mascarpone tartufo, jus à la sarriette

LE BURGER DES ARCHIVES 21€
Bun maison au thym, steak, confit d'oignon, bacon, roquette, pesto, Ossau-Iraty

LE FILET DE BŒUF 28€
Filet de bœuf grillé, purée de pomme de terre et oignon nouveaux grillés et jus de viande

L'ENTRECÔTE DE BŒUF 300GR 26€
Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, frites maison et salade de jeunes pousses

LE TIGRE QUI PLEURE 28€
Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de légumes

LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 21€
Tartare de bœuf, salade de sucrine et frites maison

BEUCHELLE À LA TOURANGELLE 26€
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 ✓

L'AUBERGINE (entrée) 16€
Aubergine graffiti grillée, aubergine en caviar et rôtie, condiment câpres et macadamia, pain pita à l'ail noir

LE BURGER VÉGÉTARIEN (plat) 20€
Bun maison au thym, galette de pois chiche et petits pois, confit d'oignon, roquette, pesto, Ossau-Iraty

LA PEPERONATA (plat) 20€
Peperonata, maïs grillé, mini poivrons rôtis, tuile de polenta et vinaigrette tranchée au paprika fumé

LE BLÉSOTTO À LA PROVENÇALE (plat) 20€
Blésotto à la provençale, blettes multicolores tomate ananas snackée, pop blé

POISSONS

LA DAURADE 24€
Daurade grillée, blésotto à la provençale, pickles de concombre et fumet au thym citron

LE MAIGRE 26€
Maigre rôti, jus de poisson parfumé à la rhubarbe, courgettes violons grillées, oignon rouge nouveau, condiment courgette au yuzu kosho

LE BAR SAUVAGE 28€
Bar sauvage, purée de petits pois, blettes multicolores, oignon rouge nouveau et jus parfumé à la rhubarbe

PÂTES

LINGUINE AUX GAMBAS ET LOMO IBÉRIQUE 26€
Crème de gambas tomatée

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 11€
Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre

LE SAVARIN FRUITS ROUGES ET MIRABELLE ✓ 12€
Savarin maison imbibé d'un sirop fruits rouges, compotée de mirabelles, chantilly vanille, fruits rouges frais, myrtilles et fraises

AFTER EIGHT DES ARCHIVES 12€
Biscuit chocolat sans gluten, croustillant grué de cacao, mousse chocolat noir menthe fraîche, glaçage menthe glaciale

LA COUPE GLACÉE FRUITÉE ✓ 11€
Sorbet abricot, crème glacée citron façon lemon curd, glace miel et pignons de pin, brisures de granolas, abricot confit

LE FINGER GLACÉ DES ARCHIVES 14€
Barre glacée mousse Caramélia, caramel à l'abricot, glaçage Guanaja noisettes hachées

LES PROFITEROLES DES ARCHIVES ✓ 13€
Trio de choux garnis de glace vanille accompagnés de sauce au chocolat noir Manjari 64% Valrhona

LA PÊCHE ET LA FRAMBOISE 13€
Financier aux amandes, mousse pêche Verveine, dès de pêche, sorbet framboise

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT VEGAN ✓ 12€
Moelleux au chocolat Manjari 64% à base de purée de banane, pulpe de noix de coco, accompagné d'un sorbet abricot

BLANC MANGER D'ÉTÉ 12€
Mousse vanille, fromage blanc, cœur liquide à la fraise, tuiles nougatine, sorbet fraise

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ✓ 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12€
Assortiment de douceurs sucrées

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO 9€
- Glaces : Vanille, chocolat noir, crème glacée citron
- Sorbets : Framboise, fraise, abricot

MENU DÉCOUVERTE 35€

Accord mets et vins* (47€)

LA TOMATE

Tomate Cœur-de-bœuf, fraise, stracciatella, pesto basilic thaï et tuile poivron

Ou

LE MELON

Melon Charentais grillé, melon vert mariné, condiment abricot & estragon et moules en marinère au Pineau

LA DAURADE

Daurade grillée, blésotto à la provençale, pickles de concombre et fumet au thym citron

Ou

LE MIGNON DE PORC

Mignon de porc, purée de poirée, maïs grillé, tuiles de polenta, jus de viande façon barbecue

AFTER EIGHT DES ARCHIVES

Biscuit chocolat sans gluten, croustillant grué de cacao, mousse chocolat noir menthe fraîche, glaçage menthe glaciale

Ou

BLANC MANGER D'ÉTÉ

Mousse vanille, fromage blanc, cœur liquide à la fraise, tuiles nougatine, sorbet fraise

* (Deux verres de vins)

MENU DES ARCHIVES 49€

Accord mets et vins* (61€)

LE THON MI-CUIT

Thon mi-cuit pané au persil et coriandre, mousse d'avocat, tartare de nectarine shiso, tuile marbrée de tapioca

Ou

LE RIS DE VEAU

Ris de veau poêlé, laque cranberries, broyé du Poitou, figue fraîche et réduction framboise et balsamique

LE MAIGRE

Maigre rôti, jus de poisson parfumé à la rhubarbe, courgettes violons grillées, oignon rouge nouveau, condiment courgette au yuzu kosho

Ou

LA CÔTE DE VEAU

Côte de veau, cannelloni à l'artichaut, artichaut barigoule, mascarpone tartufo, jus à la sarriette

FINGER GLACÉ DES ARCHIVES

Barre glacée mousse Caramélia, caramel à l'abricot, glaçage Guanaja noisettes hachées

Ou

LA PÊCHE ET LA FRAMBOISE

Financier aux amandes, mousse pêche Verveine, dès de pêche, sorbet framboise

* (Deux verres de vins)

MENU VÉGÉTARIEN 32€

Accord mets et vins* (44€)

LA TOMATE

Tomate Cœur-de-bœuf, fraise, stracciatella, pesto basilic thaï, tuiles poivrons

Ou

L'AUBERGINE

Aubergine graffiti grillée, aubergine en caviar et rôtie, condiment câpres et macadamia, pain pita à l'ail noir

LE BLÉSOTTO

Blésotto à la provençale, blettes multicolores tomate ananas snackée, pop blé

Ou

LA PEPERONATA

Peperonata, maïs grillé, mini poivrons rôtis, tuile de polenta et vinaigrette tranchée au paprika fumé

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT VEGAN

Moelleux au chocolat Manjari 64% à base de purée de banane, pulpe de noix de coco, accompagné d'un sorbet abricot

Ou

LE SAVARIN FRUITS ROUGES ET MIRABELLE

Savarin maison imbibé d'un sirop fruits rouges, compotée de mirabelles, chantilly vanille, fruits rouges frais, myrtilles et fraises

* (Deux verres de vins)

MENU « DÉGUSTATION » 65€

Accord mets et vins* (81€)

LE THON MI-CUIT

Thon mi-cuit pané au persil et coriandre, mousse d'avocat, tartare de nectarine shiso, tuile marbrée de tapioca

LE RIS DE VEAU

Ris de veau poêlé, laque cranberries, broyé du Poitou, figue fraîche et réduction framboise et balsamique

LE MAIGRE

Maigre rôti, jus de poisson parfumé à la rhubarbe, courgettes violons grillées, oignon rouge nouveau, condiment courgette au yuzu kosho

Ou

LA CÔTE DE VEAU

Côte de veau, cannelloni à l'artichaut, artichaut barigoule, mascarpone tartufo, jus à la sarriette

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)