

# 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

# LES ARCHIVES

## 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 franchée 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)