



L'HISTOIRE

Edifiée en 1852 par l'architecte Tournesac, la chapelle des jésuites est consacrée du nom de Jésus et de Notre-Dame de Bon- Secours le 20 juin 1854 par Mgr Pie, évêque de Poitiers. Surmontée d'une flèche, elle s'admire à perte de vue de tous les environs de Poitiers.

Elle accueille alors une école puis diverses congrégations telles que celle de l'Adoration Nocturne, celle des Enfants de Marie, des Demoiselles de Magasins, des Ouvrières ou encore l'œuvre des Pères de Famille.

En 1870, elle est fermée au culte.

En 1950, le Département de la Vienne en fait l'acquisition afin de pouvoir recueillir les archives autrefois stockées à la Préfecture.

Les travaux d'aménagement sont alors réalisés par l'architecte Boudoin.

Elle sera donc pendant 50 ans le lieu incontournable de conservation et de stockage des Archives Départementales.

En 2010, la chapelle du Gesù se destine à devenir un hôtel et un restaurant d'exception.

Par la complexité et la technicité du lieu, ce chantier hors-du-commun nécessite deux ans de travaux acharnés.

La délicate mission est confiée à l'architecte François Pin sous la direction de Thierry Minsé.

Celui-ci va réussir à marier le programme contemporain ainsi que la valorisation de l'église néogothique en jouant la carte de la douceur optant d'un élégant béton blanc. Cette teinte immaculée respecte l'âme du lieu et lui confère calme, rêve et sérénité.

En 2012, du rêve à la réalité, le pari est tenu. La chapelle du Gesù est fin prête à recevoir ses hôtes, dans un cadre unique et incomparable. Elle devient hôtel et restaurant.

LES MOTS DE NOTRE ÉQUIPE

Notre équipe a le plaisir de vous faire découvrir une cuisine qui mêle subtilement tradition et modernité.

Chaque plat raconte une histoire et réveille les sens à travers les saveurs authentiques de nos compositions soignées.

Guidés par la passion du goût et le respect du produit, nous accordons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients, sélectionnés avec rigueur auprès de producteurs locaux ou de filières durables.

À partir de ces produits d'exception, nos chefs réinventent les grands classiques en y insufflant une touche créative et audacieuse, tout en restant fidèles à l'essence de chaque recette.

Laissez-vous surprendre par des associations de saveurs inattendues, dans un cadre unique et chargé d'histoire : sous les voûtes majestueuses de l'ancienne chapelle des Jésuites.



@lesarchivesrestaurantbar

LES ARCHIVES

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

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE ✓ Houmous basilic, huile de pistache	14€
SALADE DE PETITS LÉGUMES ✓ Huile de noisette, arlette au parmesan	14€
MOUSSE D'AUBERGINES ✓ Fromage frais au citron confit	14€
MOULES EN TARTE FINE Carottes acidulées, mousse marinière	14€
TARTARE DE LOUP Mesclun d'algues, citron confit	16€
CARPACCIO DE VEAU Tomates séchées, artichauts, pesto	16€
FOIE GRAS MI-CUIT Marmelade de cassis, pain feuilleté	18€

LÉGUMES & SALADES

SALADE CÉSAR Salade romaine, poulet croustillant, croûtons à l'ail, anchois	19€
TOMATE FARCIE ✓ Tomates confites, olives taggiasche, sauce fumée	16€
ARANCINI ✓ Courgette, basilic, écume d'ail rôti, pignons de pin	17€

POISSONS

DAURADE GRILLÉE Poivrons fumés, siphon d'hollandaise persillée	24€
SAINT-PIERRE LAQUÉ Ail nouveau en vinaigrette, sauce ravigote revisitée	26€
POULPE GRILLÉ Raviole de champignons, jus de cuisson	21€

LES ARCHIVES

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

VIANDES

FILET DE BŒUF Légumes grillés, beurre de moelle	26€
TARTARE DE BŒUF Légumes du soleil confits, pesto, copeaux de parmesan	21€
MAGRET DE CANARD Tempura de maïs fumé, jus à l'ail noir	24€
CAILLE RÔTIE Sauce "ma poule" aux algues, haricots verts, citron confit	23€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre	12€
PROFITEROLE ✓ Glace vanille, sauce chocolat Alpaco 66%	13€
FINGER FRAMBOISE & PISTACHE ✓ Biscuit moelleux, chantilly estragon, sorbet	14€
FIGUE POCHÉE (sans gluten) ✓ Vin rouge, épices et crème glacée nougat	14€
CITRON MEYER MIEL ✓ Marmelade, miel, sorbet fromage blanc	12€
MELON Financier amande, amaretto, sorbet	13€

Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

✓ Plats végétariens

MENU DES ARCHIVES 45€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

BURRATA CRÉMEUSE

Houmous basilic, huile de pistache

Ou

MOULES EN TARTE FINE

Carottes acidulées, mousse marinière

POULPE GRILLÉ

Raviole de champignons, jus de cuisson

Ou

MAGRET DE CANARD

Tempura de maïs fumé, jus à l'ail noir

MELON

Financier amande, amaretto, sorbet

Ou

CITRON MEYER MIEL

Marmelade, miel, sorbet fromage blanc

MENU SIGNATURE 55€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

FOIE GRAS MI-CUIT

Marmelade de cassis, pain feuilleté

Ou

TARTARE DE LOUP

Mesclun d'algues, citron confit

DAURADE GRILLÉE

Poivrons fumés, siphon d'hollandaise persillée

Ou

CAILLE RÔTIE

Sauce "ma poule" aux algues, haricots verts, citron confit

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

FIGUE POCHÉE (sans gluten)

Vin rouge, épices et crème glacée nougat

Ou

FINGER FRAMBOISE & PISTACHE

Biscuit moelleux, chantilly estragon, sorbet

MENU VÉGÉTARIEN 40€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

SALADE DE PETITS LÉGUMES

Huile de noisette, arlette au parmesan

Ou

MOUSSE D'AUBERGINES

Fromage frais au citron confit

ARANCINI

Courgette, basilic, écume d'ail rôti, pignons de pin

Ou

TOMATE FARCIE

Tomates confites, olives taggiasche, sauce fumée

PROFITEROLE

Glace vanille, sauce chocolat Alpaco 66%

Ou

CITRON MEYER MIEL

Marmelade, miel, sorbet fromage blanc

MENU ENFANT 15€

Boisson : soda ou jus de fruits

BLANC DE VOLAILLE OU POISSON

COUPE GLACÉE DEUX BOULES OU SALADE DE FRUITS MAISON, OURS EN GUIMAUVE

ENVIE DE FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES ?

Découvrez nos offres sur notre boutique en ligne



Origine des viandes : UE | Liste complète des allergènes :

