



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



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

ENTRÉES

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNE

Cèpes, oignons de Roscoff

14€

BURRATA CRÉMEUSE

Tartufata, noisettes grillées

17€

RAVIOLE DE GAMBAS

Consommé de tête à la citronnelle

16€

TARTARE DE TRUITE

Jaune d'œuf confit au soja, caviar de hareng, gel ponzu

16€

FOIE GRAS MI-CUIT

Crème de courges grillées, pipas

18€

LÉGUMES & SALADES

SALADE CÉSAR

Salade romaine, poulet croustillant, croûtons à l'ail, anchois

19€

ARANCINI

Mozzarella, pistache, écume d'herbes

17€

POISSONS

BAR RÔTI

Butternut confit, écume à l'oseille

26€

SAINT-JACQUES

Purée fine de panais, chips, lard de Colonnata

24€

SAUMON MARINÉ GRILLÉ

Carottes, orange, œufs de saumon

24€



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

VIANDES

DOS DE CERF	29€
Fricassée de champignons, mousse, jus au Genièvre	
TARTARE DE BOEUF	24€
Légumes croquants, copeaux de Gruyère Suisse	
FILET DE BOEUF	27€
Beurre de moelle, gnocchis de vitelotte, légumes oubliés	
FILET DE CANETTE	25€
Betterave aigre douce, foie gras poêlé, jus réduit au Porto	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ✓	12€
Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre	
PROFITEROLE ✓	14€
Glace marbrée noisettes/vanille, noisettes caramélisées, sauce Alpaco 66%	
CHOCOLAT ARAGUANI 72%	15€
Sabayon froid, caramel fudge, grué de cacao	
VANILLE DE TAHITI ✓	15€
Crèmeuse, feuilleté caramélisé, glace caramel fleur de sel	
CITRON MEYER MIEL ✓	14€
Marmelade, miel, sorbet fromage blanc	
ANANAS RÔTI ✓	14€
Thé matcha, mascarpone au poivre sauvage	

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

Tartufata, noisettes grillées

Ou

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES

Cèpes, oignons de Roscoff

SAUMON MARINÉ GRILLÉ

Carottes, orange, œufs de saumon

Ou

FILET DE CANETTE

Betterave aigre douce, foie gras poêlé, jus réduit au Porto

ANANAS RÔTI

Thé matcha, mascarpone au poivre sauvage

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

Crème de courges grillées, pipas

Ou

RAVIOLE DE GAMBAS

Consommé de tête à la citronnelle

SAINT-JACQUES

Purée fine de panais, chips, lard de Colonnata

Ou

DOS DE CERF

Fricassée de champignons, mousse, jus au Genièvre

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

VANILLE DE TAHITI

Crèmeuse, feuilleté caramélisé, glace caramel fleur de sel

Ou

CHOCOLAT ARAGUANI 72%

Sabayon froid, caramel fudge, grué de cacao

MENU VÉGÉTARIEN 40€

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

CRÈME POTIMARRON

Fleurette à l'orange, chips de pain

Ou

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES

Cèpes, oignons de Roscoff

ARANCINI

Mozzarella, pistache, écume d'herbes

Ou

PRESSÉ DE COURGES

Pomme, poivre vert, parmesan

PROFITEROLE

Glace marbrée noisettes/vanille, noisettes caramélisées, sauce 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

