

# LES ARCHIVES

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

## FORMULE DU MIDI (disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés)

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24€**

## SUGGESTION DU JOUR

### SOUPE DE POISSON

Corail de Saint-Jacques, croûtons safranés

Ou

### FALAFEL DE POIS CHICHE ✓

Crème de yaourt à l'ail, mesclun

### TOURNEDOS DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

Purée de pommes de terre aux algues

Ou

### PÊCHE DU JOUR

Risotto aux herbes

Ou

### RISOTTO DE FREGOLA ✓

Céleri, scamorza

### VELOURS AU CŒUR EXOTIQUE & CHOCOLAT LACTÉ ✓

Ou

### FINGER ONCTUEUX PRALINÉ & CITRON ✓

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

### VIN ROUGE

**AOP Saumur-Champigny**, "Le Blason de Parnay" Domaine Vincenot et Fils (BIO) 6,50€

**AOP Chinon**, "Cuvée Prestige", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

**Médoc**, Château Chantelys 7€

**VDF Vallée du Rhône**, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio (BIO) 7,50€

### VIN BLANC

**AOP Chinon**, "Cuvée Blanche", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

**AOP Val de Loire**, "Sauvignon Fié Gris" Domaine Ampelidae (BIO, Vegan) 6,50€

**AOP Côte de Gascogne**, "L'Été Gascon" Domaine de Pellehaut 6,50€

**VDF Vallée du Rhône**, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio 7,50€

### VIN ROSÉ

**AOP Côte de Provence**, "L'Instant K" Domaine Kennel (BIO) 6,50€