

@lesarchivesrestaurantbar



SAMUITS

REJOIGNEZ-NOUS:



@lesarchivesrestaurantbar

LES ARCHIVES

L'HISTOIRE

Édifiée en 1852 par l'architecte Tournesac, la chapelle des jésuites deviendra par la suite les archives départementales de la Vienne.

En 2010, la chapelle se destine à devenir un hôtel d'exception accompagnée de son restaurant. Par la complexité et la technicité du lieu, ce chantier hors-du-commun nécessite deux ans de travaux acharnés. En 2012, la chapelle du Gesù devient hôtel et restaurant.

LE LIEU

Cocktails, repas d'affaires de 4 à 20 personnes, ateliers de cuisine et pâtisserie, privatisation sur demande.

SALON DE THÉ

du mercredi au samedi de 15h à 18h.

VIVEZ UNE SOIRÉE UNIQUE DANS NOTRE HÔTEL

Demandez nos tarifs et chambres disponibles à la réception de l'hôtel.

LA CUISINE

Retrouvez à l'accueil du restaurant l'ensemble des produits allergènes présents.

DÉMARCHE

Lutte contre le gaspillage alimentaire avec la participation au programme « Mon resto engagé »



CHEF DE CUISINE: Alexandre Beaudoux

NOTRE RÉGION AVANT TOUT

Fiers de notre région, nous tenons à valoriser notre terroir. Nos produits proviennent, pour la plupart, de producteurs, commerçants ou artisans locaux.

ETS BOISSONOT - Poitiers : Fruits et légumes

TOMATES ET POTIRONS - Sèvres-Anxault : Légumes Bio

GOURMANDISES DE MARY – Fontaine le Comte : Pain

BROUTILLES - Poitiers : Fleurs comestibles BIO

MAISON MITTEAULT – Chalandray : Foie Gras

VIANDES À PARTH - Parthenay : Boeuf

FILLATREAU - Verrue : Œufs

ACADEMY DES SAVEURS - Mansle : Volailles fermières

LA FERME DE MARAS – Chauvigny : Fromages de Chèvre

HUILERIE DE NEUVILLE – Neuville : Vinaigres et huiles

LE MIDI AUX ARCHIVES

FORMULES DU MIDI

3 ENTRÉES, 3 PLATS ET 3 DESSERTS AU CHOIX

(uniquement la semaine hors jour férié)

PLAT : 11,50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 15€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 19€

RETROUVEZ NOS FORMULES CHAQUE DÉBUT DE SEMAINE

SUR NOTRE **PAGE FACEBOOK** «LES ARCHIVES POITIERS»

OU NOTRE **SITE INTERNET** WWW.LESARCHIVES.FR.

REJOIGNEZ-NOUS:



@lesarchivesrestaurantbar

ENTRÉES

- LE POTIMARRON

10€

Velouté de potimarron et sa crème montée à l'orange, croûtons à l'ail et éclats de châtaignes
- CROUSTILLANT DE CHÈVRE

12€

Croustillant de chèvre, poire et oignons caramélisés sur une salade de laitue frisée et champignons sautés
- LES NOIX DE SAINT-JACQUES

16€

Noix de Saint-Jacques rôties, crémeux de poireaux à l'oseille, poireaux rôtis au citron, condiment frais de pommes granny et noix
- LES SAINT-JACQUES TOUT SIMPLEMENT

15€

Rôties au beurre et fines herbes

- LE SAUMON LABEL ROUGE

14€

Gravelax de saumon confit au sel d'agrumes et herbes fraîches, gaufre de pommes de terre à la muscade, crème raifort aux fines herbes
- TERRINE DE LAPIN

12€

Terrine de lapin à la pistache, chutney d'échalions au Pineau des Charentes, pousses de mesclun
- LE FOIE GRAS AU CAFÉ

16€

Terrine de foie gras au parfum de café, brioche perdue au Baileys, chutney à la poire, miel et cannelle
- TERRINE DE FOIE GRAS

16€

Terrine de foie gras mi-cuite et marinée au Cognac, chutney aux fruits exotiques, toast de pain

SALADES

- SALADE CAESAR

14€/19€

Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain
- SALADE TOUT-CANARD

14€/19€

Salade sucrine et romaine, vinaigrette balsamique, médaillon de foie gras, manchons et gésiers de canard confits, émincés de magret de canard fumé, champignons sautés et croûtons de pain

VIANDES

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

- LA PINTADE

24€

Filet de pintade rôti et son jus de viande, gratin d'endives au Comté et noix, mesclun
- LE COCHON FERMIER

23€

Longe de cochon fermier confite et son jus au thym, purée de pommes de terre et ses légumes glacés aux fines herbes
- BEUCHELLE À LA TOURANGELLE

25€

Fricassée de ris et rognons de veau flambée au cognac, champignons sautés et linguine aux fines herbes
- LE MIGNON DE VEAU

25€

Filet mignon de veau rôti et sa sauce vin rouge, millefeuille de polenta et champignons, choux de Bruxelles glacés au beurre
- LE TIGRE QUI PLEURE

26€

Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de légumes
- FILET DE BOEUF DE RACE LIMOUSINE

26€

Filet de bœuf grillé de race limousine, fricassée de légumes du moment, jus de boeuf au thym
- L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE PARTHENAISE 350Gr

25€

Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel et frites maison
- LE BURGER DES ARCHIVES

19€

Pain viennois maison, viande de boeuf limousine, bacon, Reblochon, salade frisée, oignons caramélisés et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
- LE TARTARE DE BOEUF RACE CHAROLAISE

19€

Tartare de boeuf taillé au couteau, salade de sucrine et frites maison

LE COIN VÉGÉTARIEN

- LE CHOU ET TOFU

11€

Ballottine de chou farci au tofu, chou frisé, chou kale, brocoli et abricot sec, sauce saté
- LA LENTILLE CORAIL

17€

Dahl de lentilles corail aux épices douces, légumes au massala et fruits secs
- MILLEFEUILLE DE POLENTA

18€

Millefeuille de polenta et champignons sur un crémeux de maïs, fricassée de champignons et pickles d'enoki

POISSONS

- LE LIEU DE NOS CÔTES

22€

Pavé de lieu rôti, Dahl de lentilles corail au lait de coco, légumes au massala, fumet au citron vert
- LA LOTTE

24€

Médaillon de lotte grillé et son émulsion à la bergamote, chou romanesco, déclinaison de navets et son coulis coriandre citron
- LE BAR

26€

Filet de bar snacké et son émulsion de coquillages, fettucine aux coques et couteau

PÂTES

- (Fettuccine préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois)

PÂTES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET FINES HERBES

22€
- PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE

22€

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

8€

Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre
- DOUCEUR CHOCOLAT TONKA

12€

Crémeux chocolat noir et zestes d'orange, brownie noisette et chantilly vanille tonka
- LA TATIN AUX DEUX POMMES

11€

Tarte composée d'une pâte feuilletée aux pommes Golden et Granny Smith caramélisées, crème double
- LE MILLEFEUILLE VANILLE

10€

Feuilletage croustillant caramélisé, crème légère à la vanille et au rhum
- LE VACHERIN MARRON MANDARINE

(à commander 20min avant)

12€

Parfait glacé aux marrons et meringue croquante, quartiers de mandarines fraîches
- LES PROFITEROLES DES ARCHIVES

10€

Trio de choux garnis à la glace vanille accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona
- LE NOUGAT GLACÉ

(à commander 20min avant)

11€

Mousse glacée à la noix de coco sur un croustillant de riz soufflé aux fruits secs
- LA NOISETTE

12€

Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse chocolat noir et caramel, cœur caramel, crème brûlée vanille et sa glace vanille
- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

8€
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND

9€

Assortiment de douceurs sucrées
- LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO

8€

- Glaces: Vanille, Chocolat noir, Pistache
- Sorbets: Ananas, Citron jaune et Mandarine

