

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.
Au vu de la situation actuelle, certains produits peuvent être manquants ou en rupture de stock. Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LE CANNELONI 16€
Cannelloni à l'escargot, lard et chou vert, coulis cresson/oselle, crumble à l'ail fumé, oignon rouge en pickles

LE MAQUEREAU 15€
Maquereau mariné au jus de pomme et anis, poireau confit, gelée granny/aneth, amande et tuile au thé Matcha

LES SAINT-JACQUES 21€
Saint-Jacques confisées à la truffe et champignons cuits dans une feuille d'épinard, Dubarry de topinambour, amande et tuile charbon

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES 21€
Saint-Jacques snackées, saisis en texture, noisette et tuile charbon

LE SAUMON LABEL ROUGE 17€
Gravelax de saumon confit au sel d'agrumes et herbes fraîches, gaufre de pomme de terre, crème raifort aux fines herbes

LE RIS DE VEAU 20€
Ris de veau poêlé, Eryngi laqué et poire, tuile croustillante au sirop d'érable, jus de viande au chou rouge

LA TERRINE DE FOIE GRAS 21€
Terrine de foie gras mariné au Banyuls, gel kaki et kumquat confits, brioche au pain d'épices

SALADES

SALADE CAESAR 15€/20€
Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain

SALADE HIVERNALE 17/23€
Salade de jeunes pousses, potimarron, poire, gésiers confits, bonbon de foie gras, champignons, noisette et vinaigrette au vin jaune

VIANDES

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

L'ÉCHINE CONFITE 25€
Échine de cochon confite pendant 12 heures, purée de boule d'or, navet infusé au jasmin, pollen et jus au miel et coriandre

LE QUASI DE VEAU 27€
Quasi de veau en croûte de châtaigne, millefeuille de chou rave et pomme de terre façon tatin, condiment datte/noix, sauce Périgueux

LE BURGER DES ARCHIVES 21€
Bun maison, confit d'oignon, bacon, comté, salade chicorée, steak et mayonnaise échalote et vin jaune

LE FILET DE BŒUF 28€
Le filet de bœuf de bœuf grillé, purée de pomme de terre et champignons du moment, 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 sucrose 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 RACIS DE NOS VIANDES À L'ENTRÉE DE L'ÉTABLISSEMENT

LE COIN VÉGÉTARIEN ✓

LE MILLEFEUILLE SARRASIN (entrée) ✓ 15€
Millefeuille de crackers sarrasin, crémeux champignon/noix de cajou, poire et pickles de shimeji

LE CANNELONI VÉGÉTARIEN (entrée) ✓ 16€
Cannelloni au seltan et chou vert, coulis cresson/oselle, crumble à l'ail fumé, oignon rouge en pickles

LE BURGER VÉGÉTARIEN (plat) ✓ 20€
Bun maison, confit d'oignon, galette de quinoa, comté, potimarron et noisette, mayonnaise échalote et vin jaune

LE BOURGUIGNON VÉGÉTAL (plat) ✓ 21€
Bourguignon végétal au seltan, copeaux de champignon, condiment topinambour et ail noir, graines de moutarde en pickles

LE NAVET (plat) ✓ 20€
Navet confit au miso, raviole végétale à l'épinard, chèvre et noix, émulsion d'orties

POISSONS

LE LIEU NOIR 24€
Lieu noir de ligne, condiment brocoli, daikon au beurre d'algue, tapioca soufflé et émulsion d'orties

LA LOTTE 26€
Lotte rôtie, barre de riz croustillante, courge spaghetti au raifort, tarama de haddock fumé et sauce maitaise aérée

LE SAINT-PIERRE 28€
Saint-Pierre rôti au beurre d'algue, crosnes aux fines herbes, poireau confit, shiitake et sauce Apicius

PÂTES

LES COLLEZIONE 25€
Collezione à la crème champignon et foie gras, gésier confit, potimarron, comté et noix

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

GOURMANDISE AU CHOCOLAT, CACAHUÈTES ET POPCORN 12€
Brownies à la cacahuète, crémeux chocolat/cacahuètes, vanille et popcorn

FRAICHEUR COCO 13€
Biscuit moelleux banane, ananas rôti, compotée exotique, crémeux à l'avocat, mousse noix de coco, chocolat blanc Opalys, vanille

MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉTALE VEGAN ✓ 10€
Mousse au chocolat accompagnée de bananes sautées au caramel

LES PROFITEROLES DES ARCHIVES ✓ 13€
Trio de choux garnis de glace vanille accompagnés de sauce au chocolat noir Manjari 64% Valrhona

LE MONT BLANC DES ARCHIVES ✓ 13€
Vermicelle de marron, coque meringuée, sorbet cassis, chantilly vanille de Madagascar

COURONNE EXOTIQUE ✓ 13€
Croustillant maïs, amande et riz soufflé, compotée exotique, crème à la vanille de Madagascar, crémeux mangue et poivre sauvage, fruits frais exotique

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
- Sorbets : Citron, cassis, passion ✓

MENU DÉCOUVERTE 35€

Accord mets et vins* (47€)

LE CANNELONI

Cannelloni à l'escargot, lard et chou vert, coulis cresson/oseille, crumble à l'ail fumé, oignon rouge en pickles

Ou

LE MAQUEREAU

Maquereau mariné au jus de pomme et anis, poireau confit, gelée granny/aneth, amande et tuile au thé Matcha

LE LIEU NOIR

Lieu noir de ligne, condiment brocoli, daikon au beurre d'algue, tapioca soufflé et émulsion d'orties

Ou

L'ÉCHINE CONFITE

Échine de cochon confite pendant 12 heures, purée de boule d'or, navet infusé au jasmin, pollen et jus au miel et coriandre

GOURMANDISE AU CHOCOLAT, CACAHUËTES ET POPCORN

Brownies à la cacahuète, crémeux chocolat/cacahuètes, vanille et popcorn

Ou

FRAICHEUR COCO

Biscuit moelleux banane, ananas rôti, compotée exotique, crémeux à l'avocat, mousse noix de coco, chocolat blanc Opalys, vanille

* (Deux verres de vins)

MENU DES ARCHIVES 49€

Accord mets et vins* (61€)

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES

Saint-Jacques snackées, salsifis en texture, noisette et tuile charbon

Ou

LE RIS DE VEAU

Ris de veau poêlé, Eryngii laqué et poire, tuile croustillante au sirop d'érable, jus de viande au chou rouge

LA LOTTE

Lotte rôtie, barre de riz croustillante, courge spaghetti au raifort, tarama de haddock fumé et sauce malsaise aérée

Ou

LE QUASI DE VEAU

Quasi de veau en croûte de châtaigne, millefeuille de chou rave et pomme de terre façon tatin, condiment datte/noix, sauce Périgueux

LE MONT BLANC DES ARCHIVES ✓

Vermicelle de marron, coque meringuée, sorbet cassis, chantilly vanille de Madagascar

Ou

COURONNE EXOTIQUE ✓

Croustillant maïs, amande et riz soufflé, compotée exotique, crème à la vanille de Madagascar, crémeux mangue et poivre sauvage, fruits frais exotique

* (Deux verres de vins)

MENU VÉGÉTARIEN 32€

Accord mets et vins* (44€)

LE CANNELONI VÉGÉTARIEN ✓

Cannelloni au seitan et chou vert, coulis cresson/oseille, crumble à l'ail fumé, oignon rouge en pickles

Ou

LE MILLEFEUILLE SARRASIN ✓

Millefeuille de crackers sarrasin, crémeux champignon/noix de cajou, poire et pickles de shimeji

LE NAVET ✓

Navet confit au miso, raviole végétale à l'épinard, chèvre et noix, émulsion d'orties

Ou

LE BOURGUIGNON VÉGÉTAL ✓

Bourguignon végétal au seitan, copeaux de champignon, condiment topinambour et ail noir, graines de moutarde en pickles

COURONNE EXOTIQUE ✓

Croustillant maïs, amande et riz soufflé, compotée exotique, crème à la vanille de Madagascar, crémeux mangue et poivre sauvage, fruits frais exotique

Ou

MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉTALE VEGAN ✓

Mousse au chocolat accompagnée de bananes sautées au caramel

* (Deux verres de vins)

MENU « DÉGUSTATION » 65€

Accord mets et vins* (81€)

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES

Saint-Jacques snackées, salsifis en texture, noisette et tuile charbon

LE RIS DE VEAU

Ris de veau poêlé, Eryngii laqué et poire, tuile croustillante au sirop d'érable, jus de viande au chou rouge

LA LOTTE

Lotte rôtie, barre de riz croustillante, courge spaghetti au raifort, tarama de haddock fumé et sauce malsaise aérée

Ou

LE QUASI DE VEAU

Quasi de veau en croûte de châtaigne, millefeuille de chou rave et pomme de terre façon tatin, condiment datte/noix, sauce Périgueux

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)

Prix services compris - Nos prix sont affichés TTC.

HIVER 2022/2023