

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

MENU

A partager

Assortiment de 3 tartinades Maison	10,00€
Saucisson de Savoie entier (160 gr), beurre, pain	18,00€
Les grillons charentais de la Maison Dupuy (100 gr) <i>(Rillettes artisanales élaborées à l'Île d'Oléron selon une recette traditionnelle)</i>	14,00€

Les entrées

Focaccia garnie, tapenade, roquette, petits légumes	14,00€
Salade Melon, pastèque, feta, jambon de Parme AOP	15,00€
Burrata artisanale (125gr), tomates anciennes, sauce vierge	16,00€
Tataki de thon mariné au pesto, salade façon niçoise	16,00€

Les plats

- Poissons

Filet de loup, risotto de Fregola Sarda à la courgette, émulsion aux herbes	26,00€
Émincé de saumon, pommes de terre fondantes, crème au citron, haricots verts	26,00€
Linguines aux langoustines et petits légumes	29,00€

- Viandes

Filet de bœuf Simmental (env. 200gr), sauce poivre maison, frites	38,00€
Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites, mesclun	26,00€
Petits farcis provençaux, concassé de tomate, mesclun	25,00€
Épaule d'agneau confite basse température, légumes de saison poêlés	28,00€
* Supplément garniture	8,00€

Les desserts

Trio de fromages de la maison « Bédarrides »	15,00€
Tartelette citron caramel, glace caramel beurre salé	10,00€
Le traditionnel baba gourmand arrosé de rhum ambré	12,00€
Dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)	9,50€
L'incontournable crème brûlée à la vanille Bourbon	9,00€
Tiramisu pêche, spéculos	11,00€
Glaces et Sorbets au choix (2 boules)	8,00€
<u>Parfums Sorbets</u> : Citron, Framboise <u>Parfums Glaces</u> : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé	
* Supplément chantilly +2€	

Nos accords sorbets et Spiritueux

Sorbet citron et vodka (4cl)	12,00€
Sorbet framboise et gin (4cl)	12,00€

Merci de nous prévenir de toute allergie au moment de votre commande
Viande origine UE