

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

LE CHEF VOUS PROPOSE A LA CARTE

Apéritifs à partager

- Tartinades maison 12,00 €
- Fuet catalan nature ou chorizo – « La Guildive » (170 g) 18,00 €
- Sardinettes à l'huile d'olive extra vierge Bio (110 g), beurre citronné – « La Guildive » 20,00 €

Entrées

- Œuf parfait, labneh, pickles de légumes, herbes 12,00 €
- Velouté glacé de courgettes, brousse, menthe, croûtons 14,00 €
- Salade d'artichauts, parmesan, roquette, huile d'olive, citron 16,00 €
- Gravlax de bœuf Wagyu australien, sauce soja, gingembre et citronnelle 22,00 €

Plats

Salade

- Grecque, tomates, concombre, oignon rouge, olive, feta AOP, huile d'olive, citron 24,00 €

Poissons

- Crudo de bar, tomates, pêche, cébettes 28,00 €
- Daurade à la puttanesca, haricots verts en persillade 28,00 €

Viandes

- Tartare de bœuf Charolais à l'italienne, câpres, parmesan, échalote, huile d'olive, citron 26,00 €
- Vitello Tonnato, quasi de veau, sauce tonnato au thon, anchois, câpres, œuf 28,00 €
- Filet de bœuf « *Simmental* », sauce poivre de l'Archevêché, grenailles au cajun 38,00 €

* Supplément garniture : 5 € Supplément sauce : 3 €

Fromages

- Saint-Marcellin entier fermier « Isère IGP » 12,00 €

Desserts

- Tiramisu myrtilles 10,00 €
- Clafoutis abricot, romarin 10,00 €
- Pavlova pêche, verveine, framboise 11,00 €
- Baba gourmand au rhum Bacardi ambré, crème légère 11,00 €
- Sorbets (2 boules au choix : citron, fraise, framboise, myrtille) 9,00 €
- Glaces (2 boules au choix : café, caramel beurre salé, vanille, chocolat, rhum-raisin) 9,00 €
- Sorbets arrosés (Demander notre sélection d'alcools) 12,00 €

Menu Enfant. (Jusqu'à 12 ans - Nous consulter) 20,00 €

Viandes : Filet de bœuf (*Simmental* – Bavière) / Tartare de bœuf (*Charolais* – France) / Veau (France ou UE selon arrivage)

Prix nets en euros – Service compris

La direction n'accepte ni les chèques-vacances, ni les titres-restaurant en format papier

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

C H E F ' S S E L E C T I O N

Appetizers to Share

- **Homemade Spreads** 12,00 €
- **Catalan Fuet, Plain or Chorizo** – « *La Guildive* » (170 g) 18,00 €
- **Baby sardines in Organic Extra Virgin Olive Oil** (110 g), **lemon butter** – « *La Guildive* » 20,00 €

Starters

- **Perfect Egg**, labneh, pickled vegetables, herbs 12,00 €
- **Chilled Zucchini Velouté**, brousse cheese, mint, croutons 14,00 €
- **Artichoke Salad**, parmesan, arugula, olive oil, lemon 16,00 €
- **Australian Wagyu Beef Gravlax**, soy sauce, ginger and lemongrass 22,00 €

Main Courses

Salad

- **Greek Salad**, tomatoes, cucumber, red onion, olives, PDO feta, olive oil, lemon 24,00 €

Fish

- **Sea Bass Crudo**, tomatoes, peach, spring onions 28,00 €
- **Sea Bream Puttanesca**, green beans with parsley and garlic 28,00 €

Meats

- **Charolais Beef Tartare, Italian Style**, capers, parmesan, shallot, olive oil, lemon 26,00 €
- **Vitello Tonnato**, veal rump, tuna tonnato sauce, anchovies, capers, egg 28,00 €
- **"Simmental" beef fillet**, Archevêché peppercorn sauce, Cajun-spiced baby potatoes 38,00 €

* Extra side: €5 Extra sauce: €3

Cheese

- **Whole Farmhouse Saint-Marcellin** « *Isère PGI* » 12,00 €

Desserts

- **Blueberry Tiramisu** 10,00 €
- **Apricot Clafoutis**, rosemary 10,00 €
- **Peach Pavlova**, verbena, raspberry 11,00 €
- **Baba au Rhum with Bacardi Amber Rum**, light cream 11,00 €
- **Sorbets** (2 scoops of your choice: lemon, strawberry-raspberry, blueberry) 9,00 €
- **Ice Cream** (2 scoops of your choice: coffee, salted caramel, vanilla, chocolate, rum & raisin) 9,00 €
- **Boozy Sorbets** (Ask about our selection of spirits) 12,00 €

-
- **Kids' Menu** (up to 12 years old - please ask) 20,00 €
-

Meats : Beef Filet (Simmental – Bavaria) / Beef Tartare (Charolais – France) / Veal (France or EU depending on availability)

Prices in euros, net – Service included

Management does not accept holiday vouchers or paper meal vouchers