

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

LE CHEF VOUS PROPOSE À LA CARTE

Apéritifs à partager

- Tartinades maison 12,00 €
- Fuet catalan nature – « 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 dur, mousseline à la poutargue, tuile de sésame noir 12,00 €
- Aubergine gratinée au vieux cheddar, concassé de tomates au basilic 14,00 €
- Galantine de volaille, pistache, moutarde 16,00 €
- Gravlax de saumon, sauce aneth, savora 18,00 €

Plats

Poisson

- Filet de loup, carottes, agrumes, sauce vierge au citron confit 28,00 €
- Gambas flambées, légumes persillés, émulsion galanga 28,00 €

Viandes

- Croustillant d'épaule d'agneau, poivrons, jus au romarin 26,00 €
- Entrecôte de veau, courgettes, amandes, basilic, jus à l'anchois 28,00 €
- Filet de bœuf « Simmental », sauce poivre de l'Archevêché, frites 38,00 €

* Supplément garniture : 5 € Supplément sauce : 3 €

Fromages

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

Desserts

- Tartelette feuilletée aux figues 12,00 €
- Baba gourmand au rhum, crème légère 11,00 €
- Cookies aux flocons d'avoine et chocolat, glace vanille 11,00 €
- Sorbets (2 boules au choix : citron, fraise, framboise) 9,00 €
- Glaces (2 boules au choix : café, caramel beurre salé, vanille, chocolat) 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) / Agneau & Veau (France ou UE selon arrivage)

Prix nets en euros – Service compris

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