



MENU

PASSION TAPAS



MI-CUIT DE FOIE-GRAS MAISON CRÈME DE TRUFFE & SAUTERNE Half-cooked foie gras with truffle cream and sauterne Foie gras semicotto con crema di tartufo e sauterne	15,00€
CROUSTILLANT DE POULET AUX 3 CÉRÉALES Crispy chicken with sweet and sour sauce Pollo croccante con salsa agrodolce	8,00€
CHIFFONADE DE JAMBON SERRANO Serrano ham chiffonade Chiffonade di prosciutto serrano	11,00€
ASSIETTE DE COPPA Plate of Coppa / Piatto di Coppa	11,00€
PERRUGINE SÉCHÉES À L'ITALIENNE Dried Perrugines / Perugini secchi	12,00€
BOTTE DE RADIS ET CAROTTES FANES, ANCHOÏADE MAISON Bunch of radishes and carrots, anchovy Mazzo di ravanelli e carote, salsa di acciuga	10,00€
BOITE DE SARDINES À L'HUILE COMME À LA MAISON Tin of sardines old school style Scatola di sardine all' antica	9,00€
ST MARCELIN PANÉ À LA POUDRE D'AMANDES Breaded St Marcellin with almond powder Pane di San Marcellino con polvere di mandorle	11,00€
ANTIPASTI DE POULPE MARINÉ À L'ITALIENNE Octopus antipasti / Antipasti di polpo	12,00€
POIVRONS GRILLÉS ET TOASTS AILLÉS Roasted peppers & garlic toasts Peperoni arrostiti e toasts all'aglio	11,00€
MOZZARELLA BURRATA - 250G (huile d'olive & fleur de sel)	11,00€
ASSIETTE «INFARINATA» DE LA MER SAUCE TARTARE Frito misto Infarinata "Fritto Misto"	12,00€
MINI TARTARE DE DAURADE À LA MANGUE Mini sea bream, mango and yuzu tartare Tartare di orata, mango e yuzu	13,00€
GRAVLAX DE THON FAÇON SUSHI, WAZABI Tuna gravlax sushi style Gravlax di tonno modo sushi	13,00€
ASSIETTE DE BRIE DE MEAUX FARCIE À LA CRÈME DE TRUFFE Plate of BRIE DE MEAUX stuffed with truffle cream Piatto di BRIE DE MEAUX ripieno di crema al tartufo	15,00€

ENTRÉES
Starters / Antipasti



- POIVRONS GRILLÉS MARINÉS, AIL & BASILIC** 15,00€
Roasted marinated peppers, garlic and basil
Peperoni marinati arrostiti, aglio e basilico
- SALADE CAESAR AU POULET & BACON** 17,00€
Caesar salad with crispy chicken and bacon
Caesar salad con pollo e pancetta croccante
- TARTARE DE DAURADE ROYALE, MANGUE & YUZU** 18,00€
Sea bream tartare mango and yuzu
Tartare di orata reale, mango & Uzu
- GRAVLAX DE THON FAÇON SUSHI, WASABI** 18,00€
Tuna gravlax sushi and wasabi style
Gravlax di tonno modo sushi e wasabi
- NAPOLÉON DE TOMATES MOZZARELLA & CHÈVRE, AUBERGINES RÔTIÉS & TOAST SNACKÉ** 16,00€
Napoleon tomatoes, mozzarella, goat's cheese, and roasted eggplants
Pomodori napoleone, mozzarella, caprino e melanzane arrosto
- ST MARCELLIN PANÉ À LA POUDRE D'AMANDE & CONFITURE DE FIGUE** 16,00€
St Marcellin breaded with almond powder and fig jam
San Marcellino impanato con polvere di mandorle e marmellata di fichi
- SALADE TIÈDE DE POULPE DE MAMIE ORLANDE, POMMES DE TERRE GRENAILLES** 18,00€
Warm octopus and baby potato salad
Insalata tiepida di polpo e patate novelle
- INFARINATA DE LA MER & SAUCE TARTARE MAISON** 17,00€
Fried "Fritto Misto" tartar sauce
Infarinata "Fritto Misto" salsa tartara
- SALADE PÉRIGOURDINE AUX GÉSILIERS DÉGLACÉS AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, CERNEAUX DE NOIX & POIRES** 16,00€
Perigord salad with gizzards, walnuts and deglazed pear, raspberry vinegar
Insalata di Perigord con ventriglio, noci e pera glassata, aceto di lamponi
- FOIE GRAS MI-CUIT MAISON AU SAUTERNE** 19,00€
Half-cooked foie gras with truffle cream and sauterne
Foie gras semicotto con crema di tartufo e sauterne

PLATS

Main Courses / Secondi



- TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, TOMATES SÉCHÉES, PISTOU & GRANA, FRITES MAISON** 17,00€
Beef tartare Italian style
Tartare di manzo all'italiana
- LE BURGER DE PÉPÉ ACHILLE, PAIN BRIOCHÉ DU BOULANGER, BOEUF 180G, TOMATES SÉCHÉES OIGNONS CONFITS, FROMAGE & SAUCE TARTARE, FRITES MAISON** 19,00€
Achill's style burger (brioche bread from our baker, onion confit, sundried tomatoes, cheese, tartar sauce, fresh meat 180g)
Hamburger alla Achill's (pan brioche del nostro fornaio, cipolle candite, pomodori secchi, formaggio, salsa tartara, carne fresca 180g)
- PAVÉ DE BOEUF, CÈPES CONFITS & SAUCE PINOT NOIR, PURÉE TRUFFÉE** 25,00€
Beef stew, porcini mushrooms, "pinot noir" sauce, crushed potatoes with truffle
Pavé di manzo, composta di porcini, salsa "pinot nero", patate schiacciate
- CÔTE DE BOEUF 1.2 KG POUR 2 PERSONNES, PURÉE TRUFFÉE ET SALADE** 68,00€
Piedmontese beef rib (1,2 kg) for 2 people, crushed potatoes with truffle
Costata di manzo alla peimontaise (1,2 kg), per due persone, patate schiacciate al tartufo
- PLUMA IBÉRIQUE SAUCE PORTO AU BEURRE, FRITES MAISON** 26,00€
Iberian pluma with port sauce
Pluma iberica con salsa al porto
- RISOTTO AUX SAUMON, GAMBAS & BISQUE DE CRUSTACÉS** 21,00€
Risotto with prawns and salmon
Risotto con gamberi e salmone
- RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFES & FOIE GRAS** 21,00€
Risotto with truffle cream and foie gras
Risotto con crema di tartufo e foie gras
- LINGUINI À LA CRÈME D'ASPERGES & COURGETTES** 18,00€
Linguine with asparagus and zucchini cream
Linguine con crema di asparagi e zucchine
- LINGUINI À L'ENCRE DE SEICHE, SAUMON & GAMBAS FAÇON WOK** 22,00€
Linguini with Cuttlefish, Salmon & Gambas Wok Ink
Linguini all'inchiostro di seppia, Salmone & Gambas alla maniera Wok

**MI-CUIT DE THON PANÉ AUX SÉSAMES NOIR, SAUCE
YAKITORI, LÉGUMES CROQUANTS** 22,00€
Half-cooked breaded tuna with black sesame, yakitori sauce
Tonno semicotto e impanato con sesamo nero, salsa yakitori

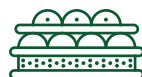
**FILET DE ST PIERRE RÔTI, PURÉE TRUFFÉE, COULIS DE
COURGETTES, YUZU ET CAROTTES À L'ORANGE** 23,00€
**Roasted St. Peter's fillet, venere rice, courgette coulis, yuzu
and orange flavoured carrots**
Filetto di San Pietro arrosto, riso venere, coulis di zucchine, yuzu e
carote all'arancia

**CAMERON RÔTI AU FOUR FLAMBÉS AU COGNAC,
LÉGUMES CROQUANTS** 39,00€
**Oven-roasted cameron, cognac flambe, vegetables and
venere rice**
Cameron al forno, flambe al cognac, verdure e riso venere

.....

DESSERTS

Deserts / Dolci



TIRAMISU ORIGINAL Original Tiramisu Tiramisu originale	9,00€
TARTE AU CITRON ET SPECULOOS FAÇON ACHILL'S Lemon tart, speculos, Achill's style Crostatà al limone, speculoos, stile Achill	10,00€
BABA AU RHUM ET GLACE COCO Baba with rum and coconut ice cream Babà al rum e gelato al cocco	9,00€
ANANAS RÔTI AU SIROP D'ÉRABLE, GLACE VANILLE Roasted pineapple with maple syrup and vanilla ice cream Ananas arrosto con sciroppo d'acero e gelato alla vaniglia	11,00€
UN QUART D'ANANAS SIMPLEMENT A simple pineapple quarter Un quarto di ananas semplicemente	9,00€
PASTILLA FAÇON ACHILL'S, TOBLERONE ET GLACE VANILLE Toblerone Pastilla Achill's style and vanilla ice cream Pastilla allo stile di Achill con toblerone e gelato alla vaniglia	11,00€
CRÈME BRULÉE À L'ORANGE ET GRAND MARNIER Whipped cream with orange and grand marnier Crema bruciacchiata all'arancia e grand marnier	9,00€
CAFÉ GOURMAND	11,00€
CAFÉ MIGNON	4,50€