

achill's  
VILLEFRANCHE-SUR-MER

# La carte



## Les tapas

- **Croustillants de poulet multigrains** sauce sweet chili 14€
- **Saumon fumé maison** crème citronnée 14€
- **Guacamole maison** chips de tortillas 10€
- **Croustillants de St Marcellin** aux deux pistous 12€
- **Assiette jambon de parme** 10€
- **Foie gras de canard maison** brioche toastée 15€
- **Nems de poulet maison** 12€
- **Tataki de thon pané aux sésames** algues wakamé 17€
- **Arancini à la truffe** 12€
- **Burrata crémeuse 200g** aux deux pistous 13€
- **Croquetas jambon et fromage** 12€
- **Chorizo ibérique rôti au four** 12€
- **Assiette de panisses niçoises** 10€
- **Caviar – 30g** 65€

## Les entrées *starters*

- **Salade tiède de poulpe de mamie Orlande** 21€  
Salade Mesclun et Grana Padano  
*The famous grandma Orlande's warm octopus salad served with "mesclun" salad & Grana Padano*
- **Tartare de thon, avocat, tomate et grenade** 19€  
Salade de choux épicée  
*Tuna tartare with avocado, tomato & pomegranate, spicy cabbage salad*
- **Assiette de foie gras de canard maison** 21€  
Brioche toastée et chutney de mangue  
*Homemade duck foie gras, toasted brioche and mango chutney*
- **Aumônière de Saint-Marcellin** 18€  
Salade mesclun et tomates cerises  
*St Marcellin cheese parcel with mesclun salad and cherry tomatoes*
- **Salade d'artichauts violets, tomates et parmesan** 18€  
*Artichoke, tomato and parmesan salad*

## Les plats *Main courses*

- **Tartare de bœuf au Roquefort et noix** **21€**  
Sauce vierge à la pomme Granny Smith et frites fraîches  
*Beef tartare with blue cheese and walnuts, Granny Smith apple virgin sauce & homemade fries*
- **Burger Achill's** **23€**  
Pain brioché, steak 180 g, tomates séchées, iceberg, cheddar, oignons, rouges frites fraîches, sauce burger  
*Brioche bun, 180g beef patty, sun-dried tomatoes, iceberg lettuce, cheddar & red onions, fresh fries, burger sauce*
- **Tagliata de bavette 200 g " Black Angus "** **27€**  
Sauce chimichurri, frites fraîches  
*"Black angus" flank steak tagliata (200g), Chimichurri sauce, fresh fries*
- **Raviolis niçois à la daube** **24€**  
Pasta Garibaldi 100% artisanales  
*Niçoise ravioli pasta Garibaldi 100% artisanal Braised beef style*
- **Brochette de poulet tandoori** **25€**  
Riz basmati  
*Tandoori chicken skewer Basmati rice*
- **Tagliatelles fraîches au citron, marjolaine et courgettes** **21€**  
Pasta Garibaldi 100% artisanales  
*Fresh tagliatelle with lemon, marjoram and zucchini*
- **Mi-cuit de thon pané aux 2 sésames** **26€**  
Légumes croquants, riz interdit et sauce yakitori  
*Seared, black and white sesame-cruste tuna, crunchy vegetables, forbidden rice and yakitori sauce*
- **Dos de saumon rôti** **26€**  
Écrasé de pommes de terre, sauce à la crème d'herbes  
*Roasted salmon fillet mashed potatoes, herb cream sauce*
- **Wok de bœuf, poulet ou veggie, au choix** **22€**  
Nouilles de riz, soja et huile de sésame  
*Wok of beef, chicken or vegetables stir-fry, rice noodles, soy and sesame oil*
- **Fricassée de poulpe à la niçoise** **23€**  
Olives noires, tomates cerises, pommes de terre grenailles  
*Niçoise-style octopus fricassee black olives, cherry tomatoes, baby potatoes*

## Les desserts

- **Tiramisu granola ou granola nutella** 11€
- **Soupe de fraises** 9€  
Boule de glace vanille
- **Pastilla de Toblerone** 11€  
Glace vanille
- **Crème brûlée** 9€  
À l'écorce d'orange et grand marnier
- **Tarte fine maison aux pommes** 9€  
Glace vanille
- **Profiterole de monsieur Achill's** 10€  
Choux maison, glace vanille, craquelin et sauce chocolat
- **Fondant au chocolat** 9€
- **Café gourmand** 11€
- **Café mignon** 6€  
Desserts au choix

## Glaces & compositions

### Nos parfums

- **Sorbets et crèmes glacées**  
Framboise/citron/pêche/vanille/chocolat/café/fraise/pistache  
chocolat/noisette/caramel beurre salé/coco/rhum raisin/yaourt

### Nos compositions

- **Chocolat liégeois** 9€  
2B choco, 1B vanille, sauce choco chantilly
- **Café liégeois** 9€  
2B café, 1B vanille, expresso, chantilly
- **Dame blanche** 9€  
3B vanille, sauce choco, chantilly
- **Colonel** 9€  
3B citron, vodka, zeste de citron
- **Achill's sunday** 9€  
2B yaourt, sauce et glace caramel beurre salé, éclats de cacahuète  
chantilly