

achill's  
VILLEFRANCHE-SUR-MER

ROOFTOP

.....

# PASSION TAPAS



AUBERGINES GRILLÉES ET SA COMPOTÉE DE TOMATES TOAST FOCACCIA	13,00€
GUACAMOLE MAISON TOAST FOCACCIA	12,00€
BURRATA 330G HUILE PARFUMÉE AU BASILIC ET COULIS DE TOMATES	14,00€
FOIE-GRAS MI-CUIT AU SAUTERNES CRÈME DE TRUFFE	17,00€
BRIE DE MEAUX FARCI À LA CRÈME DE TRUFFE	15,00€
ASSIETTE DE COPPA TRANCHÉE	12,00€
MINI CEVICHE D'ESPADON ET DAURADE ANANAS ET FRUITS DE LA PASSION	14,00€
MINI TATAKI DE BOEUF PANÉ AU 3 SÉSAMES SAUCE YAKITORI	14,00€
SAINT-MARCELLIN PANÉ AUX NOISETTES ET MIEL	15,00€
CAMEMBERT RÔTI AUX ÉCHALOTTES ET LARDONS FUMÉS	14,00€
CROUSTILLANTS DE POULET AUX CÉRÉALES	13,00€
RAVIOLI FRITS AUX 5 FROMAGES COULIS FRAIS DE TOMATES	15,00€
MINI TARTARE DE THON SAUCE ASIA	15,00€
ASSIETTE DE JAMBON CRU PARFUMÉ À LA TRUFFE	14,00€
«INFARINATA» DE LA MER SAUCE TARTARE	13,00€

# COCKTAILS SIGNATURES



- MISTER ELIOTT** 13,00 €  
UN MÉLANGE DE SAVEURS A BASE DE VODKA ZUBROWKA BIALA INFUSÉE À LA VANILLE, LIQUEUR DE VANILLE, FRUIT DE LA PASSION FRAIS, PURÉE DE PASSION ET SUCRE VANILLÉ D'ACHILLE.
- LE VICTORIA** 14,00 €  
UN COCKTAIL FAÇON CAÏPIRINHA AVEC PETIT RHUM ARRANGÉ, INFUSÉ À L'ANANAS VICTORIA, CITRON VERT, SUCRE ROUX ET LIQUEUR DE CHAMBORD.
- TIRAMISU** 14,00 €  
UN SUBLIL MÉLANGE DE PATRON XO CAFÉ ET BAILEYS AVEC MASCARPONE ET EXPRESSO. SAUPOUDRÉ DE CACAO.
- ACHILL'S OLD FASHIONED** 14,00 €  
FABRICATION CLASSIQUE DU OLD FASHIONED AVEC DU WOODFORD RESERVE BOURBON INFUSÉ À LA PECHE FRAICHE, BITTER ORANGE, SUCRE ROUX SERVI AVEC BATTON DE CANELLE.
- 3 BERRIES DAIQUIRI** 12,50 €  
UNE LARGE MESURE DE RHUM BACARDI 4, CRÈME DE MÔRE ET FRAMBOISE, JUS DE CITRON, PURÉE DE FRAISE MIXÉE AVEC FRAMBOISES, FRAISES ET MÔRES FRAICHES. SERVI FROZEN.
- BACK TO BLACK** 12,00 €  
RHUM SAILOR JERRY, INFUSÉ AUX ÉPICES, JUS DE CITRON, SIROP DE VANILLE, MÔRES FRAÎCHES, FRAMBOISES FRAÎCHES, TOP UP GINGER BEER.
- SWEET GARDEN** 13,00 €  
JUSTE ÉQUILIBRE ENTRE BASILIC, VODKA ZOBROWKA BIALA, AMARETTO, JUS DE CITRON FRAIS ET JUS D'ANANAS.
- BOBBIE'S** 14,00 €  
VOUS CONNAISSEZ LE MISTER ELIOTT, VOILÀ SA PETITE SŒUR...  
UN MÉLANGE DE PETIT RHUM ARRANGÉ SAVEUR MANGUE PASSION ET DE SUCRE VANILLÉ MAISON, PURÉE ET FRUIT DE LA PASSION FRAIS, TOP UP CHAMPAGNE.
- LE BLUE MOON** 14,00 €  
ASSOCIATION PARFAITE DE GIN HENDRICKS NEPTUNIA ET CURAÇAO BLEUE ET DE LIMONADE MAISON AU CONCOMBRE, TOP-UP AMARETTO.
- APPLE PIE** 13,00 €  
UNE AGRÉABLE INFUSION DE VODKA ZUBROSKA BIALA À LA POMME FLAMBÉE AU CALVADOS ET CARAMEL VANILLÉ MAISON, LE TOUT AGRÉMENTÉ D'UN JUS DE POMME BIO ET DE SIROP DE SPECULOOS.
- COFFE FOR THE KING** 14,00 €  
VOUS DÉCOUVRIREZ AVEC DÉLICATESSE LE DÉLICIEUX RHUM NIÇOIS « TUE DIABLE » AU CAFÉ, DANS UN SUBLILE MÉLANGE AU BAILEY'S, KALUHA ET BITTER CHOCOLAT AZTEC FEE BROTHERS, TOP-UP GINGER BEER.
- TIMUT PEPPER** 14,00 €  
LE CARACTÈRE FORT DE LA BAIE DE PAMPLEMOUSSE INFUSÉE DANS UN GIN FORD'S SHAKÉ DRY MARTINI, SAINT-GERMAIN, JUS DE CITRON ET JUS DE CRAMBERRY.
- LE SAINT VALENTIN** 14,00 €  
UNE INFUSION D'AMOUR DANS UN THÉ ROUGE KUSMI TEA, REHAUSSÉE AU SIROP DE ROSE, LIQUEUR DE CHAMBORD ET VODKA ZUBROSKA BIALA INFUSÉE À LA CERISE AMARENA.
- LE RED DRAGON** 14,00 €  
LA DOUCE DE CRÈME MARRA DES BOIS FRAPPÉE À LA VODKA GREY GOOSE CHERRY, FRAISE FRAÎCHE, JUS DE CRANBERRY ET JUS DE CITRON.
- LE DETOX** 14,00 €  
UNE DOUCEUR DE MACÉRATION DE FEUILLES DE MENTHE, CITRON VERT, CASSONADE ET GINGEMBRE FRAIS DÉTOXIFIÉE À LA CACHAÇA ET SAINT-GERMAIN.

# GIN & TONIC SPECIAL SERVE



	V.5CL	B.70CL
BOMBAY SAPPHIRE ANGLETERRE - 40° FEVER TREE CLASSIC TONIC	12,00 €	120,00 €
HENDRICKS ECOSSE - 41,4° FEVER TREE CLASSIC TONIC	14,00 €	140,00 €
HENDRICKS ORBIUM FEVER TREE EDELFLOWER	14,00 €	140,00 €
HENDRICKS NEPTUNIA FEVER TREE MEDITERRANEAN	14,00 €	140,00 €
GIN MARE ESPAGNE - 42,7° FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	14,00 €	140,00 €
BULLDOG FEVER TREE TONIC	13,00 €	130,00 €
ROKU JAPON - 43° FEVER TREE GINGER TONIC	13,00 €	130,00 €
NORMINDIA BARREL AGED FRANCE - 44,1° FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC	13,00 €	130,00 €
LE GALLET GIN NIÇOIS AU BASILIC - FRANCE - 37,5° FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	13,00 €	130,00 €
FORDS FEVER TREE SICILIAN LEMON TONIC	12,00 €	120,00 €
ATOPIA (SANS ALCOOL) FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC	10,00 €	-

# SPRITZ DU ACHILL'S



L'APÉROL SPRITZ APÉROL, MARTINI PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE D'ORANGE, OLIVES VERTES	10,00 €
LE SAINT GERMAIN SPRITZ LIQUEUR ST GERMAIN, MARTINI PROSECCO, EAU GAZEUSE, TWIST DE CITRON	10,00 €
LE MARTINI FIERO SPRITZ MARTINI FIERO, MARTINI PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE D'ORANGE, OLIVES VERTES	10,00 €
APPLE JACK SPRITZ JACK DANIEL'S APPLE, MARTINI PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE D'ORANGE ET DE POMME DÉSIDRATÉE	10,00 €
CHAMBORD SPRITZ LIQUEUR DE CHAMBORD, PROSECCO, EAU GAZEUSE, MÛRE FRAICHE	10,00 €
FLOREAL MARTINI SPRITZ (SANS ALCOOL)	10,00 €

# CHAMPAGNES



C. 12CL

B. 75CL

M. 150CL

G. 300CL

HENRI MANDOIS BRUT	10,00 €	-	-	-
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC	-	165,00€	-	-
CHAMPAGNE RUINART CUVÉE ROSÉ	-	150,00€	-	-
CHAMPAGNE DOM PERIGNON CODE ROUGE CRÉMANT BLANC DE BLANC	-	270,00 €	-	-
GÉRARD BERTRANT DEUTZ	-	105,00 €	230,00€	490,00€

# VINS ROSÉS



V. 14CL

B. 50CL

B. 75CL

M. 150CL

## PROVENCE

ROSÉ BY OLIVIER CÔTE DE PROVENCE AOP - BIO	7,00€	20,00€	31,00€	-
---	-------	--------	--------	---

Rosé pâle à la robe saumonée. Nez féminin sur des nuances de fleurs blanches et de mimosa. La bouche est équilibrée, marquée par des notes de fruits jaunes. La finale est généreuse et pleine de soleil.

M DE MINUTY CÔTE DE PROVENCE AOP	8,00€	-	41,00€	-
-------------------------------------	-------	---	--------	---

Robe rose saumon. Nez fruité et élégant. Bouche sur la fraîcheur et le fruit.

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE LAMPE DE MÉDUSE CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC	-	-	46,00€	98,00€
---	---	---	--------	--------

Sa robe claire est légèrement saumonée. Arômes complexes et intenses qui révèlent des notes de fraises et d'agrumes. En bouche on retrouve la fraîcheur des agrumes. Gras et rond il offre une très belle longueur en bouche.

MAPLIER CÔTE DE PROVENCE AOP	-	-	56,00€	-
---------------------------------	---	---	--------	---

Une belle robe à la nuance saumonée, aux reflets or rose brillants et limpides, au nez puissant et riche de fruits blancs avec un accent de prune.

## LANGUEDOC

GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND IGP PAYS D'OC	6,50€	-	27,00€	60,00€
--	-------	---	--------	--------

Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. Élégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

SOURCE OFF JOY GÉRARD BERTRAND BIO - IGP PAYS D'OC	-	-	36,00€	-
---	---	---	--------	---

La robe est d'une belle couleur rose brillant. Au nez, l'intensité du fruit met en avant des arômes complexes de fraises et de cerises, avec quelques notes de réglisse. L'ampleur et la rondeur étonnantes en bouche sont équilibrées par la fraîcheur de cette cuvée. Vive et élégante, la finale persiste sur des notes de petits fruits rouges.

COUP DE COEUR DU ACHILL'S

**ORANGE GOLD** 7,50€ - 36,00€ -  
**GÉRARD BERTRAND**

Le vin orange est un vin blanc vinifié comme un vin rouge, avec la peau de raisins. Le résultat en est cette belle couleur or orangé et un nez fruité. Le vin orange Gold bio développe en bouche des notes d'agrumes relevées d'épices.



V. 14CL

B. 75CL

## ROUGES

LANGUEDOC

**SYRAH PRIMA NATURE RESERVE SPÉCIALE** 6,50€ 27,00€

**GÉRARD BERTRAND**  
IGP PAYS D'OC «BIO SANS SULFITES»

Robe rouge très profonde. Nez de fruits noirs, épices et réglisse.  
Bouche ronde et généreuse.

**LA FORGE** - 118,00€

**GÉRARD BERTRAND**  
AOP CORBIÈRES BOUTENAC

Doté d'une robe sombre, couleur cerise mûre, le nez explosif s'ouvre sur des notes de toast grillé d'épices et girofle, avec une grande sucrosité aux tannins doux.

VALLÉE DU RHÔNE

**DOMAINE PRADELLE** 8,50€ 41,00€  
**CROZES HERMITAGE AOC**

Robe rouge vif soutenu. Nez de fruits rouges et de mûres avec une pointe de poivre subtile. En bouche, l'attaque est souple. Beaucoup de rondeur sur des arômes de fruits rouges.

**CHEVALIER D'ANTHELME** - 29,00€  
**CÔTES DU RHÔNE AOC**

La robe est de couleur rouge grenat. Au nez, des notes de fruits noirs confiturés, cerise, réglisse, épices. La bouche est ronde avec une finale dominée par des notes confites, épicées et poivrées. Les tanins sont bien fondus.

**DOMAINE LAFOND, CUVÉE «ROC ÉPINE»** - 76,00€  
**CHÂTEAUNEUF DU PAPE «AOC BIO»**

La robe est de couleur rubis intense et profond. Au nez, des arômes complexes de cannelle, griottes et fruits cuits. En bouche, l'attaque est puissante et structurée, les tanins sont fondus. Notes poivrées et vanillées.

BOURGOGNE

**PINOT NOIR «LES PETITES PIERRES»** 9,00€ 41,00€  
**BOURGOGNE PINOT NOIR AOC**

Quelques notes de sous-bois et épices se mélangent dans une robe rouge rubis d'une belle trame aromatique aux fruits rouges.

**DOMAINE LAURENT GAULTIER, CUVÉE «GRAND CRAS»** 34,00€  
**MORGON AOC**

Vin très complexe, charnu et puissant, avec des arômes de kirsch, cassis et quelques notes minérales dans les premières années puis des arômes de fraises ou griottes compotées aux notes puissantes laissant place à un velouté remarquable et une belle longueur en bouche.

# ROUGES



V. 14CL



B. 37,5CL



B. 75CL

## BORDEAUX

### CHÂTEAU LE MONGE MÉDOC AOP

7,50€

18,00€

31,00€

Robe soutenue et profonde. Au nez, des arômes de fruits rouges macérés accompagnés de notes légèrement épicées. La bouche est ronde et d'une grande souplesse, soutenue par des tanins fondus.

### BARON DE BRANE MARGAUX AOP

-

-

82,00€

2<sup>ème</sup> vin du Château Brane - Cantenac. Belle robe de couleur pourpre. Le nez est dominé par des fruits rouges (framboise, cerise), noirs (mûre) et des notes épicées. En bouche, l'attaque est souple, évolution tout en rondeur et finesse puis tannique.

### LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE ST EMILION AOC

-

-

44,00€

Robe d'une belle couleur violine. Nez élégant sur les fruits rouges confiturés, rehaussé par de légères notes torréfiées. En Bouche, une matière souple et fondue. Belle puissance et exceptionnelle persistance.

# BLANCS



V. 14CL



B. 50CL



B. 75CL

## LANGUEDOC

**SAUVIGNON «RÉSERVE SPÉCIALE» 6,00€ - 25,00€**

GÉRARD BERTRAND

IGP PAYS D'OC

Robe jaune or, teintée verte. Au nez, de beaux arômes d'agrumes, voir de mentholen. Une belle rondeur en bouche.

**CHARDONNAY «RÉSERVE SPÉCIALE» 7,00€ - 35,00€**

GÉRARD BERTRAND

IGP PAYS D'OC

Frais et savoureux, ce 100 % Chardonnay aux notes fraîches d'agrumes, de pommes mûres et de fleurs blanches que l'on retrouve aussi bien au nez qu'à la bouche. Ce vin, délicat, est d'une belle vivacité.

**UBY N°3 COLOMBUGNY UNI 6,00€ - 23,00€**

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne

Un joli nez, complexe et intense, de fruits exotiques et de nuances mentholées. On retrouve ces dernières dès l'attaque, vive et franche, qui ouvre sur un palais rondelet enrobé de fruits mûrs.

**UBY N°4 GROS & PETIT MANSENG 7,50€ - 36,00€**

VIN MOELLEUX DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne

Robe jaune paille. Nez sur le fruit (ananas, mangue) et pointe de miel. Bouche veloutée et onctueuse sur des arômes de coings et de citrons confits.

## VALLÉE DU RHÔNE

**LES GALETS DORÉS - - 27,00€**

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

COSTIÈRES DE NIMES AOC - BIO

Robe jaune clair aux reflets dorés. Notes fruitées (agrumes), florales (genêt) et minérales (pierre à fusil). Bouche vive, minérale et charnue avec un fruit généreux et intense. Bel équilibre entre soyeux et fraîcheur, longue finale.

## PROVENCE

**VIOGNIER «LES ILES BLANCHES» 6,50€ - 28,00€**

IGP GARD

100% viognier. Vin blanc sec, belle robe dorée. Le nez est fruité avec des notes de fruits blancs frais, de fruits exotiques. Bonne typicité du cépage. Élégance et finesse. L'équilibre en bouche est rond, beaucoup de gras et de fraîcheur.

**DOMAINE ESTELLO - 18,00€ 27,00€**

CÔTES DE PROVENCE AOP

D'une couleur or pâle brillante, son élégance au nez fin apportera en bouche une note de confie, petits fruits, garrigues et fleurs blanches sublimées aux agrumes.



# BLANCS



V.14CL



B. 50CL



B. 75CL

## BOURGOGNE

**DOMAINE LONG DEPAQUIT** 11,00€ - 50,00€

### CHABLIS AOC

Robe limpide et cristalline, couleur jaune pâle aux nuances vert-clair.  
Nez très pur (fleurs blanches, silex). Bouche élégante aux notes d'amandes et une belle vivacité.

**MAISON LOUIS JADOT** - - 105,00€

### MERSAULT AOC

Un nez sur les fruits à chairs blanches très murs comme l'abricot ou la pêche. En bouche, c'est avant tout un vin séduisant, rond et ample sur le palais, avec une bonne acidité en finale, ce qui permet au vin de ne pas être trop lourd.

## VALLÉE DE LA LOIRE

**DOMAINE PATRICE MOREUX** 9,00€ - 48,00€

### SANCERRE

Dans une sublime robe jaune clair, brillants reflets verts, vous trouverez un vin au nez fin, agrumes aux arômes dentelés parfumant de matière charnue et riche.

**DOMAINE PATRICE MOREUX** 9,00€ - 44,00€

### POUILLE FUMÉ

Un vin au nez expressif, feuilles de cassis agrumes et touches de silex dans une robe jaune qui se livre avec générosité et exubérance sur une fraîcheur finement dosée.

**DOMAINE VESSIGAUD** - - 61,00€

### POUILLY FUISSÉ AOC

La couleur Or Jaune rappelle l'élevage en fût de chêne. Les nombreuses larmes annoncent beaucoup de gras. Nez déjà expressif avec des nuances florales et minérales. Les notes d'épices, de thé et de miel sont encore sous-jacentes. La bouche est riche et onctueuse, les notes de pêche et de poire se mêlent aux notes d'amande.  
Beaucoup d'équilibre et de longueur.

# LES SPIRITUEUX



## CAVE À RHUMS

	SHOT.3CL	V.5CL	B.70CL
SAILOR JERRY	-	9,00€	100,00€
BACARDI 4 ANS	-	10,00€	120,00€
SANTA TERRESSA 1796	-	15,00€	160,00€
SECHA DE LA SILVA CAFÉ/CACAO	-	12,00€	130,00€
DON PAPA	7,00€	14,00€	160,00€
TUE DIABLE RHUM NIÇOIS	7,00€	12,00€	130,00€
TUE DIABLE OLIVE RHUM NIÇOIS	7,00€	12,00€	130,00€
TUE DIABLE CAFÉ RHUM NIÇOIS	7,00€	12,00€	130,00€
LA PART DU DIABLE (FUMÉ) RHUM NIÇOIS	6,00€	12,00€	130,00€
ZACAPA 23 ANS	-	18,00€	180,00€
DIPLOMATICO	7,00€	14,00€	160,00€
DEAD'S MAN FINGER SPICED/PINEAPPLE/CBD/COCONUTS	6,00€	12,00€	120,00€



## WHISKIES

	SHOT.3CL	V.5CL	B.70CL
JAMESON	-	10,00 €	-
JACK DANIEL'S	6,00€	10,00 €	130,00 €
JACK DANIEL'S APPLE, FIRE, HONEY	6,00€	10,00 €	130,00 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6,00€	10,00 €	140,00 €
GLENFIDDISH TRIPLE OAK	-	12,00 €	150,00 €
LE GLENFIDDISH 20 ANS IPA	-	17,00 €	170,00 €
LAGAVULIN 16 ANS	-	18,00 €	180,00 €
WOODFORD RYE	-	12,00 €	130,00 €
WOODFORD RESERVE BOURBON	-	12,00 €	130,00 €
BENRIACH SMOKY TEN	7,00€	14,00 €	150,00 €
BALVENIE 12 ANS	-	18,00 €	180,00 €



## VODKAS

	SHOT.3CL	V.5CL	B.70CL
ZUBROWKA BIALA	5,00€	9,00€	100,00€
GREYGOOSE	6,00€	12,00€	160,00€



## TEQUILAS

	SHOT.3CL	V.5CL	B.70CL
EL JIMADOR REPOSADO	5,00€	9,00€	-
MILAGRO SILVER	7,00€	14,00€	160,00€
PATRON SILVER	7,00€	14,00€	180,00€
DON JULIO 1942	25,00€	35,00€	480,00€
AVION REPOSADO	-	-	220,00€



## COGNACS

		5CL
OTARD VSOP		9,00€
HENNESSY XO		25,00€



## DIGESTIFS

	5CL
LIMONCELLO / GET 27 / MANZANITA / SAMBUCCA / GRAPPA / POIRE WILLIAMS / BAILEYS / AMARETTO / COINTREAU / CALVADOS / ARMAGNAC / JÄGERMEISTER / CHARTREUSE / LE TUE DIABLE CAFÉ / GRAND MARNIER	9,00€

## JUS DE FRUITS



JUS DE RÊVE - BIO	25CL	4,00€
ORANGE / ANANAS / ABRICOT / POMME / TOMATE		
FRUITS PRESSÉS	25CL	5,00€
ORANGE / CITRON / CHINOIS		

## LES EAUX MINÉRALES



BADOIT ROUGE	33CL	3,20€
EAU PLATE « MONDARIZ »	33CL	3,00€
EAU PLATE « MONDARIZ »	75CL	6,00€
EAU GAZEUSE « MONDARIZ »	75CL	6,00€

## BIÈRES



	25CL	50CL
PRESSIONS		
CLAMEUR	3,50 €	7,00 €
BOUTEILLES		
SAN MIGUEL FRESCA	33 CL	7,00 €
FIDÈLE - BLONDE ARTISANALE BIO NIÇOISE	33 CL	7,00 €
1664 - SANS ALCOOL	33 CL	5,00 €

## APÉRITIFS



RICARD	4 CL	3,50 €
MARTINI	4 CL	5,00 €
VERRE DE MARTINI PROSECCO	12 CL	8,00 €
KIR	12 CL	7,50 €
KIR « ROYAL »	12 CL	10,00 €