



Achimille's

BAR LOUNGE - ROOFTOP

7/7 de 12h00 à 22h00
7/7 from 12p.m. to 10p.m.

TAPAS À PARTAGER

TAPAS TO SHARE

(24H)	Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	28€
(24H)	Planche provençale <i>Provençal board</i>	24€
(24H)	Planche de fromages de la "Cave aux Fromages" <i>Cheese board from la "Cave aux Fromages"</i>	28€
	Croquettes de chèvre frais <i>Fresh goat cheese croquettes</i>	18€
	Sandwich tiède à la truffe d'été <i>Warm sandwich with summer truffle</i>	28€
	Pâté en croûte de la maison <i>Homemade pâté en croûte</i>	21€
	Huîtres de Camargue 6 pcs / 12 pcs <i>Camargue oysters 6pcs / 12 pcs</i>	19€ / 36€

NOS PLATS DU JOUR

OUR DAILY SPECIALS

Service de 12h à 14h et de 19h à 22h
Served from 12a.m. to 2p.m. and from 7p.m. to 10p.m.

Le mijoté <i>Stew of the day</i>	24€
La pêche <i>Fish of the day</i>	28€
La salade <i>Salad of the day</i>	18€

FORMULE DU JOUR

MENU OF THE DAY

39€

Entrée

Starter

Pâté croûte ou croquettes de fromage

Pâté en croûte or cheese croquettes

Plat du jour au choix

Our daily specials

Mijoté, poisson ou salade

Stew, fish or salad

Dessert

Dessert

Crème catalane ou Dome vanille

Catalan cream or Vanilla Dome



DOUCEURS DE PROVENCE

PROVENÇAL SWEETS

Soufflé chocolat Guanaja 70% Valrhona

11€

70% Guanaja Valrhona chocolate soufflé

(24H)

Crème catalane comme une crème brûlée

9€

Catalan cream, like "crème brûlée"

(24H)

Dôme vanille de Madagascar, cœur d'agrumes du pays

11€

Madagascar vanilla dome with local citrus heart

Coupe de fruits de saison

11€

Seasonal fruits bowl

Glaces et sorbets maison (par boule)

2,50€

Homemade ice creams and soberts (per scoop)