



Achille's

BAR LOUNGE - ROOFTOP

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

TAPAS À PARTAGER

TAPAS TO SHARE

	Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	28€
	Planche provençale <i>Provençal board</i>	24€
	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 12p.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

DAILY SPECIALS MENU

39€

ENTRÉE / STARTER

Pâté croûte ou croquettes de fromage

Pâté en croûte or cheese croquettes

PLAT DU JOUR / OUR DAILY SPECIAL

Mijoté, poisson ou salade

Stew, fish or salad

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 et figues du jardin

11€

Madagascar vanilla dome with garden figs

Coupe de fruits de saison

11€

Seasonal fruits bowl

Glaces et sorbets maison (par boule)

2,50€

Homemade ice creams and soberts (per scoop)

COCKTAILS SIGNATURE

18€



LE SAINT-RÉMY · FLORAL & ÉLÉGANT

Gin infusé à la lavande, Citron vert, Sirop de Thym & Romarin, Champagne

Lavender infused Gin, Lime, Thyme & Rosemary syrup, Champagne

LE PATIO · FRAIS & HERBACÉ

Gin, Liqueur de sureau, Citron, Concombre, Basilic Frais, Eau pétillante

Gin, Elderflower liqueur, Lemon, Cucumber, Fresh basil, Sparkling water



SOLEIL D'AGRUMES · FRAIS & ACIDULÉ

Tequila blanco, Cointreau, Pamplemousse frais, Citron vert, Miel de fleurs

White tequila, Cointreau, Fresh grapefruit, Lime, Blossom honey

LE RUBIS · FRUITÉ & ÉPICÉ

Téquila infusée piment d'oiseau, Rhum ambré, Framboise, Grenadine, Citron vert, Blanc d'oeuf

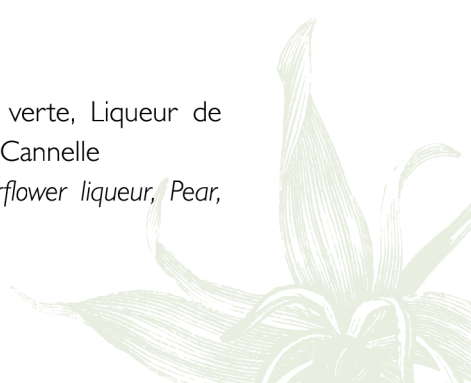
Bird's eye chilli-infused tequila, Amber rum, Raspberry, Grenadine, Lime, Egg white



LE COLONEL CHABERT

Bourbon, Crème de pomme de verte, Liqueur de fleur de sureau, Poire, Citron vert, Cannelle

Bourbon, Green apple cream, Elderflower liqueur, Pear, Lime, Cinnamon



MOCKTAILS SIGNATURE

12€



LE JARDIN · RAFRAÎCHISSANT

Verveine fraîche, Citron, Miel de fleurs, Concombre, Ginger beer

Fresh verberna, Lemon, Blossom honey, Cucumber, Ginger beer

SOLEIL DES ALPILLES · PROVENÇAL

Pêche, Abricot, Citron, Thym, Eau pétillante

Peach, Apricot, Lemon, Thyme, Sparkling water



COCKTAILS CLASSIQUES

16€

Margarita, Negroni, Old Fashioned, Espresso Martini, Moscow Mule, Mojito, Spritz, Cosmopolitain,...

N'hésitez pas à demander les créations du moment élaborées par nos barmen et barmaids.

Do not hesitate to sollicitate our barmen for our latest specialties or a tailored cocktail.

ACHILLE'S BAR A GIN (4 CL)



 Oli'gin - France	17€
Belle Rive Gin - France	16€
French Gin Grands domaines - France	14€
Gin Mare - France	18€
Citadelle Jardin d'été - France	14€
Tanqueray - Écosse	12€
Hendrick's - Écosse	17€
Monkey 47 - Allemagne	19€
Roku - Japon	16€
Supplément Tonic	5€

CONDIMENTS *Gin only*

FRUITS & HERBES AROMATIQUES / FRUITS & AROMATIC HERBS

Basilic · Citron · Concombre · Estragon · Gingembre
Lavande · Menthe · Verveine

*Basil · Lemon · Cucumber · Tarragon · Ginger
Lavander · Mint · Verbena*

ÉPICES / SPICES

Baie de Genièvre · Baies roses · Piment d'Espelette
Poivre long de Java · Poivre rouge de Kampot

*Juniper berry · Pink peppercon · Espelette pepper
Javanese long pepper · Kampot red pepper*

VINS AU VERRE

(12 CL)

Vin Rosé	8€
Vin Blanc	10€
Vin Rouge	9€
Coup de cœur	14€

BULLES AU VERRE

(12 CL)

Champagnes

Domaine Lacroix-Triaulaire - Brut	16€
Maison Ruinart - R de Ruinart - Brut	22€
Domaine A. Bergère - Brut Rosé	22€

Prosecco

Borgo Dei Ciliegi	12€
-------------------	-----

BIÈRES

Pression

 Bière des Alpilles 25cl - 50cl	7€ - 12€
--	----------

Bouteilles 33cl

 Brasserie Les Ouailles blonde - blanche - IPA	9€
<i>Supplément Picon</i>	2€

VERMOUTHS - AMERS - ANISÉS

(4 CL)

Apérol	13€
Campari	11€
Suze	12€
Martini Bianco	11€
Martini Extra Dry	14€
Martini Rosso	11€
 Pastis Manguin	8€
Pastis 51	4.50€

PORTOS & RATAFIAS

(4 CL)

Porto Messias Tawny	12€
Porto Messias White Sweet	14€
 Ratafia de Marseille	18€

VODKAS

(4 CL)



 Oli'vodka - France	18€
Romanov - France	14€
Grey Goose - France	16€
Belvedere - Pologne	15€

RHUMS & CACHAÇA

(4 CL)

Havana 7 ans - Cuba	14€
Eminente Reserva 7 ans - Cuba	18€
Bumbu Original - Barbade	18€
Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela	23€
Gouverneur XO - Saint-Martin	18€
Zacapa - Guatemala	18€
Aguacana Cachaça - Brésil	14€

TEQUILA - PISCO - MEZCAL

(4 CL)

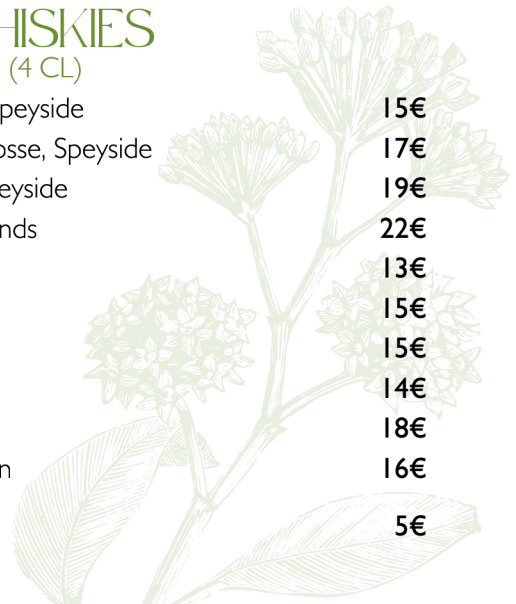
Silver Patron - Mexique	18€
Mezcal Beneva - Mexique	20€
Pisco Mistral - Chili	14€

WHISKIES

(4 CL)

Monkey Shoulder - Écosse, Speyside	15€
Monkey Shoulder Spicy - Écosse, Speyside	17€
Aberlour 10 ans - Écosse, Speyside	19€
Oban 14 ans - Écosse, Highlands	22€
Cardhu 12 ans - Écosse	13€
Sexton Single Malt - Irlande	15€
Glenfiddich 14 ans - Irlande	15€
Four Roses - USA	14€
Bulleit 95 Rye - USA	18€
Nikka from the barrel - Japon	16€

Supplément soft	5€
-----------------	----





LIQUEURS

(4 CL)

Absinthe Absente	10€
Amaretto Disaronno	10€
Baileys	12€
Benedictine DOM	12€
Chambord	14€
Chartreuse Verte	14€
 Citron Bergamotte Manguin	14€
Cointreau	13€
Crème de Pomme verte	13€
Drambuie Isle of Skye	13€
 Eau verte de Marseille	16€
 Farigoule Manguin	14€
Génépy des Alpes	13€
Get 27	10€
Get 3 l	12€
Grand Marnier	14€
Kahlua	11€
 Lavande Manguin	14€
Lillet Blanc	11€
Limoncello	13€
 Mandarine Manguin	16€
Mandarine Napoléon	14€
Pimm's	12€
Saint Germain	16€

EAUX DE VIE

(4 CL)

 Vieille prune Manguin	14€
 Poire Williams 45 Manguin	17€
 Caraxes Poire et Rhum Manguin	19€

COGNACS & ARMAGNACS

(4 CL)

Cognac Hennessy Very Special	23€
Cognac VSOP Martell	28€
Armagnac Sempé 15 ans	34€

SODAS

Coca Cola / Coca Cola zéro 33cl	7€
Fuze tea 25cl	7€
Orangina 25cl	7€
The London Essence Original indian, Pamplemousse romarin, Ginger beer, Ginger Ale 20cl	7€
 Limonade Les Ouailles 33cl	7€
Thé glacé maison	9€
Café frappé	8€
Sirop à l'eau	3€

JUS & NECTARS DE FRUITS

 Abricot, poire Williams, pomme, tomate 33cl	9€
Orange pressée / Citron pressé minute	9€

EAUX

Aquachiar plate / pétillante 75cl	6€
Évian 1L	9€
Chateldon 75cl	9€
Zilia 33cl	7€
Vittel 25cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Cafés classiques - Maya

Ristretto · Espresso · Décaféiné · Noisette · Allongé · Allongé décaféiné	5€
Double espresso · Double décaféiné · Cappuccino · Latte	7€
Irish Coffee	9€
Chocolat ou café Viennois	9€
Café d'exception	7€

 Le Saint-Chocolat	7€
--	----

 Thés & Infusions - Cézanne en Provence	7€
---	----

 *Issus de l'agriculture biologique / Organic product.*