

# achill's

## Apéritif

- Infarinata de la mer, croustillants de poulet sauce sweet chili, guacamole maison,

## Entrées à partager

- Croustillants de st marcellin, oignons confits, miel et fruits à coques
- Tartare de thon façon asia, yuzu et gingembre

## Entrées à partager

- Salade de poulpe de mamie Orlande
- Burrata rôti au miel et thym

## MENU

### Plats

- Mi-cuit de thon pané aux sésames
- Effiloché de joues de bœuf façon daube

### Option Vegan

- Linguini légumes

### Plats

- Filet de st pierre, écrasé de pomme de terre à la truffe
- Pavé de bœuf « black Angus » façon tagliata sauce pinot noir

### Desserts Option 1

- Tiramisu Granola
- Brioche perdu
- Fondant au chocolat

### Desserts Option 2

- Pastilla de Toblerone
- Soupe de fraise
- Crème brûlée Orange et Grand Marnier

## FORFAITS BOISSONS

Apéritif : Spritz, martini, bière, pastis, soft  
Vins : 1 bouteille pour 3 personnes. IGP méditerranée (rosé),  
Uby n.3 (blanc), Merlot (rouge)  
Eaux minérales, Cafés au choix

### Option 1

- Vasque de mojito (40-50 verres). 200€
- Champagne (1 bouteille pour 5 personnes). 10€

Apéritif : Spritz, martini, bière, pastis, soft  
Vins : 1 bouteille pour 2 personnes. Côte de provence (rosé),  
Chablis (blanc), Crozes hermitage (rouge)  
Eaux minérales, Cafés au choix

### Option 2

## OPTIONS DIVERS

- Dj. 250€
- Décoration fleurs. (sur devis)
- Gâteau pâtisserie mésiano (Royal, fraisier, monté-carlo, framboisier). 9€/personne
- Nappe (130 X 130). 5€
- Privatisation du rooftop, salle intérieur restaurant, espace bar terrasse couverte, terrasse quai restaurant. (Prix sur demande)

## ASSORTIMENT BUFFET

### OPTION 1

- Croustillants de poulet aux 3 céréales, sauce aigre douce
- Chiffonade de jambon serrano
- Croustillants de St marcellin farcis aux 2 pistous
- Assiette de coppa
- Duo d'aubergines et poivrons grillés et compotée de tomates
- Guacamole maison, toast focaccia
- Houmous ail paprika, toast focaccia
- Mozzarella burrata 335 g, huile d'olive et fleur de sel
- Assiette « infarinata » de la mer, sauce tartare
- Tartare de thon façon asia, citron vert et gingembre
- Assiette de brie de Meaux
- Trio crudités, anchoïade maison

### OPTION 2

- Croustillants de poulet aux 3 céréales, sauce aigre douce
- Chiffonade de jambon serrano
- Croustillants de St marcellin farcis aux 2 pistous
- Burrata rôti aux miel et thym
- Tataki de thon pané aux sésames, sauce yakitori
- Assiette de brie de Meaux farcie à la crème de truffe et cèpes
- Croque monsieur à la truffe
- Pavé de bœuf « black Angus » façon tagliata sauce pinot noir
- Duo d'aubergines et poivrons grillés et compotée de tomates
- Salade de poulpe de mamie Orlande
- Risotto asperge et courgette
- Mini tartare de bœuf au roquefort et noix, sauce vierge

## DESSERTS

- Tiramisu Granola **OPTION 1**
- Brioche perdu
- Fondant au chocolat

- Pastilla de Toblerone **OPTION 2**
- Soupe de fraise
- Crème brûlée Orange et Grand Marnier

## OPTIONS BOISSONS

- Vasque de mojito (40-50 verres). 200€
- Champagne (1 bouteille pour 5 personnes). 10€

## OPTIONS DIVERS

- Dj. 250€
- Décoration fleurs. (sur devis)
- Gâteau pâtisserie mésiano (Royal, fraisier, monté-carlo, framboisier). 9€/personne
- Nappe (130 X 130). 5€
- Privatisation du rooftop, salle intérieur restaurant, espace bar terrasse couverte, terrasse quai restaurant. (Prix sur demande)

## FORFAITS BOISSONS

### OPTION 1

Apéritif : Spritz, martini, bière, pastis, soft  
Vins : 1 bouteille pour 3 personnes. IGP méditerranée (rosé),  
Uby n.3 (blanc), Merlot (rouge)  
Eaux minérales, Cafés au choix

### OPTION 2

Apéritif : Spritz, martini, bière, pastis, soft  
Vins : 1 bouteille pour 2 personnes. Côte de provence (rosé),  
Chablis (blanc), Crozes hermitage (rouge)  
Eaux minérales, Cafés au choix