

# Achille\*

*Lundi - Vendredi :* (Réservation conseillée)

11h - 15h

18h - 22h

15h - 18h

*Et le samedi ?* Achille se privatise!

Pour vos événements privés ou professionnels, profitez de nos 38 places intérieures et de notre terrasse pour une formule sur mesure.

# Drink Menu

## Boissons au fût

### Les Softs (naturels et locaux)

Kombucha Gingembre Citron - 5€  
Rish

Limonade Maison - 4€

### Les Bières

Turbulences des fluides - 33cl - 6€  
Neipa - 6,2% - Brasserie des Beaux Jours

Belgoublon - 33cl - 4€  
Hoppy kosch - 5% - Brasserie de la Mule

Jambe de bois - 33cl - 6€  
Triple - 8% - Brasserie de la Senne

Gueuze Cantillon - 25cl - 6€

### Le Cidre

Cidre brut bio - 33cl - 6€  
La Flaguerie - Normandie - 5%

## En bouteille

### Les Softs (naturels et locaux)

Jus de pommes - 3,5€  
Appel Fabriek

Cola artisanal - 4€  
Paola Cola

Eau plate et pétillante - 75cl - 5€  
(Gratuite pendant les repas)

### Les Bières

Grisette bio - 25cl - 4,2€  
Blonde - Sans gluten - 5,5% - Brasserie Saint Feuillien

Trotinette - 33cl - 5,2€  
Sans alcool - Brasserie DrinkDrink

## Cocktails

Spritz à l'amarro - 9,5€  
Ardent Spirit

Gin Tonic yuzu pêche - 9,5€  
Dada Chappel

Negroni - 11€  
Dada Chappel

# Achille

# La Cave d'Achille

*Nous avons sélectionné pour vous des vins de qualité, de vignerons passionnés par leur terre et engagés dans une viticulture durable et respectueuse du vivant*

## Les bulles

Belgique | Perle de Wallonie, Domaine du Chenoy - 7€ | 38€  
Sec, Bulles fines, Floral

Allemand | Pet Nat, Gustavshof - 36€

## Notre sélection au verre du moment

Alsace | Kritt Pinot Blanc 2021 | Domaine Kreydenweiss (Blanc) - 6€  
Sec, fruité, Onctueux

Allobroges | Cuvée des Gueux, Domaine Adrien Berlioz (Blanc) - 6€  
Très sec, Vif, Minéral

Cairanne | Castel Mireiro, Domaine A. Berthet-Rayne (Blanc) - 7€  
Solaire, Onctueux, Floral

Belgique | Citadelle, Domaine du Chenoy (Blanc) - 6€

Belgique | Cupidon, Domaine du Chenoy (Rosé) - 6€

Minervois | Éclipse de Lune, Domaine de la Rouviole (Rouge) - 6€  
Sec, Rond, Fruits rouges

Beaujolais | Brouilly 2022, Georges Descombes (Rouge) - 6€  
Fruité, Léger, Jeune

Cairanne | Castel Mireiro, Domaine A. Berthet-Rayne (Rouge) - 7€  
Épicé, Charnu, Velouté

Mas del Périé Rouge, Blanc ou Macération Orange - 5€  
1/2l - 18,5€ ou 1l - 35€

# Achille

# La Carte d'Achille

## A picorer

Chips de Lucien - 3€

Olives Kalamata marinées aux herbes - 4€

## A partager... Ou pas!

L'Assiette d'Huîtres (5 pcs) : Vinaigre échalotes ou gingembre épicé - 13€

Pâté en croûte maison, moutarde de cassis & mesclun de saison - 11€

L'œuf "Sauce Vincent", échalotes frites, croûtons & herbes fraîches - 7€

Poêlée de couteaux en persillade et gingembre- 12€

Pakchoï en tempura, sauce soja au vinaigre de "Montilla" - 12€

Gyoza aux légumes de saison, huile pimentée et herbes fraîches - 9€

La croquette de poulet comme la grand-mère de German - 9€

# A

# La Carte d'Achille

## Les plats

Emincé de boeuf grillé, jus corsé, salade et jeunes pommes de terre au romarin - 19€

Agneau basse température, poires confites épicées, mijoté de lentilles - 19€

Asperges vertes, oeuf parfait, jambon d'Ardenne (Tomme de brebis en option végétarienne), mousseline de céleri rave - 14€

Risotto d'épeautre aux asperges (vegan) - 16€

Poisson du moment, emulsion lait et huile de ciboulette, poireaux confits et écrasé de pommes de terre - 23€

## On pense aux enfants

Coquillettes jambon fromage gratinée - 9€

Coquillettes à la sauce tomate gratinée - 9€

## Les desserts

Mousse au chocolat 72 %, crème anglaise noisette, croustillant fleur de sel - 7€

Mille-feuille à la crème diplomate vanille, caramel beurre salé - 8€

Tartelette ganache montée au cassis, pommes et noix - 7€

Fromages du moment - 9€

# Achille

# Le coin café, thé & douceurs

## Boissons chaudes

L'heure bleue Ginger et Fred : Gingembre – Citronnelle – Pomme – 3€

L'heure bleue Jamais Sans Toi : Thé vert – Bergamotte – Menthe Nanah – 3€

L'heure bleue Dark Chaï of the Moon : Thé noir – Epices chaï – 3€

Expresso – 3€

Double Expresso – 3,2€

Allongé – 3,2€

Cappuccino – 4,5€

## Nos pâtisseries maison

Financier pommes & caramel fondant – 5€

Cookie géant du moment – 4€

Brownie intense au chocolat et aux noix de pécan – 5€

A

# La Cave d'Achille

## Vin blanc

Belgique | Citadelle 2025, Domaine du Chenoy – **35€**  
Sec, Fruité, Citronné

Allemagne | Riesling Kalkstein, Gustavshof – **35€**  
Aromatique, Exotique, Frais

Alsace | Kritt Pinot Blanc 2021, Domaine Kreydenweiss – **65€/ Magnum**  
Sec, fruité, Onctueux

Bourgogne | Aligoté Cuvée des 4 Terroirs, Domaine Chevrot – **44€**  
Vif, Citronné, Minéral

Bourgogne | Haute-Côte de Beaune 2023, Domaine Chevrot – **55€**  
Fruité, Salin, Élégant

Bourgogne | Mâcon-Péronne 2024, Domaine Aimé Blouzard – **35€**  
Souple, doré, floral

Beaujolais | Terrain Rouge 2023, Domaine Thévenet – **39€**  
Élégant, Floral, Complexe

Savoie | Alusurpite 2025, Domaine Adrien Berlioz – **49€**  
Cristallin, Pur, Vif

Rhône | Contours de Mairlant 2024, Jean Villard – **39€**  
Solaire, Exotique, Gourmand

Rhône | Cour de Récré 2024 (Crozes-Hermitage), Jean Villard – **48€**  
Aromatique, Frais, Équilibré

Rhône | Cairanne "Castel Miro", Domaine Berthet-Rayne – **37€**  
Élégant, Épicé, Complexe

Sud-Ouest | Pièces Longues 2024, Mas del Périé – **44€**  
Vif, Exotique, Rafraîchissant

Loire | Sancerre "Clos du Roy" 2022, Domaine Jolivet – **49€**  
Frais, Méditerranéen, Aromatique

Chinon | Les Chaineaux, Domaine des frères – **52€**



# La Cave d'Achille

## Vin rouge

Cahors | Les Escures 2024, Mas del Périé - **35€**  
Fruité, Pur, Croquant

Cahors | La Roque 2024, Mas del Périé - **40€**  
Minéral, Dense, Intense

Cahors | B763 2023, Mas del Périé - **78€**  
Profond, Puissant, Complexe

Chinon | Les Puys, Domaine des frères - **49€**  
Complexe, dense, finesse

Beaujolais | Brouilly 2022, Georges Descombes - **32€**  
Fruité, Léger, Jeune

Beaujolais | Morgon "Vieilles Vignes", Domaine Thévenet - **47€**  
Généreux, Charnu, Authentique

Bourgogne | Maranges "Sur le Chêne" 2023, Domaine Chevrot - **62€**  
Fin, Élégant, Soyeux

Bourgogne | Haute-Côte de Beaune 2023, Domaine Chevrot - **55€**  
Frais, Aérien, Fruits rouges

Bourgogne | Aloxe Corton 2023, Domaine Rapet - **85€**  
Frais, puissant, floral, fruité

Collines Rhodaniennes | L'appel des Sereines, François Villard - **35€**  
Vibrant, Poivré

Rhône | Cairanne "Castel Miro", Domaine Berthet-Rayne - **38€**  
Solaire, Épicé, Rond

Rhône | Crozes-Hermitage "4 Vents" 2018, Dom. des 4 Vents - **58€**  
Poivré, Structuré, Soyeux

Languedoc | Le Revenant 2023, Domaine de la Rouviolle - **35€**  
Souple, Gourmand, Méditerranéen

Languedoc | Lune L'autre 2022, Domaine de la Rouviolle - **49€**  
Complexe, tannique, racé

Minervois | Éclipse de Lune, Domaine de la Rouviolle - **32€**  
Sec, Rond, Fruits rouges



# À votre table, vous retrouvez:

## Les indispensables

**Terroirist**, Laeken  
**Interbio**, Sombreffe  
**Graines de curieux**, Fernelmont  
**NOK**, Grand Leez  
**Ferme de censier**, Doische  
**Agronuts**, Fosses-la-ville  
**Moulin de tongrines**, Sombreffe  
**Beelgium Miel**, Jemeppe-sur-Sambre

## Les viandes / poissons

**Farm for Good**, Association de producteurs, Havelange  
**Ferme de Montamy**, Normandie, (France)  
**La coquille qui claque**, Normandie, (France)  
**PQA Porc Qualité Ardenne**, Malmedy

## Les légumes / Les fruits

**Biovibe**, Sint-Katelijne-Waver  
**Monde des milles couleurs**, Leper (Flandres)  
**Herbéa**, Anderlecht  
**Stephane Longlune**, Jurbise

## Côté Boissons

**Les thés et infusions de L'heure Bleue**, Saint-Josse  
**Café et décaféiné de J.J.LOOZE**, FELUY  
**Kombucha RISH**, Bruxelles

## Pour les desserts

**Les glaces de chez JALOU**, Schaerbeek,  
**Chocolat MO CHOCOLATE**, Anderlecht

Bières  
**Brasserie LA Mule**, Schaerbeek  
**Brasserie Les beaux Jours**, Les bons Villers  
**Brasserie de la Senne**, Laeken  
**Brasserie Cantillon**, Anderlecht

Alcool Fort  
**DADA Chappel**, Gent  
**Ardent Spirit**, Liège

## Les fromages / produits laitiers

**Bioferme**, Ferrières  
**Fromagerie du gros chêne**, Méan  
**La laiterie des Ardennes**, Libramont Cheveigny