

Achille*

Lundi - Vendredi : (Réservation conseillée)

11h - 15h

15h - 18h

18h - 22h

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)

Kéfir du moment - 5€
Ok Kefir Bruxelles

Kombucha du moment - 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, normal ou zéro - 4€
Paola Cola

Eau plate ou 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

Moscow Mule - 9,5€
Dada Chappel

Gin Tonic yuzu et pêche - 9,5€
Dada Chappel

Negroni - 11€
Dada Chappel

Pastis Ardent - 6€
Noblesse 1882

A

La Cave d'Achille

Nous avons sélectionné pour vous des vins de qualité, de vignerons passionnés par leurs terres 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

Allemagne | Pet Nat, Gustavshof - 36€

Notre sélection au verre du moment

Vins blancs :

Bourgogne | Mâcon-Péronne 2024, Domaine Aimé Blouzard - 6€
Souple, doré, floral

Hérault | 100% d'Ici 2022 - Mas Champart - 7€
Onctueux, Minéral, Equilibré

Savoie | Alusurpite 2025, Domaine Adrien Berlioz - 8€
Cristallin, Pur, Vif

Belgique | Citadelle 2025, Domaine du Chenoy - 6€
Sec, Fruité, Citronné

Vins rouges :

Rhône | Crozes-Hermitage "4 Vents" 2018, Dom. des 4 Vents - 9€
Poivré, Structuré, Soyeux

Collines Rhodaniennes | L'appel des Sereines, François Villard - 6€
Vibrant, Poivré

Cahors | Les Escures 2024, Mas del Périé - 6€
Fruité, Pur, Croquant

Vin rosé :

Belgique | Cupidon, Domaine du Chenoy - 6€

Vins au fût :

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

A

La Carte d'Achille

A picorer

Chips de Lucien - 3€

Olives Kalamata marinées aux herbes - 4€

A partager... ou pas !

Assiette de fromages du moment - 9€

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

Oeuf mayonnaise - 7€

Poêlée de couteaux - 12€

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

Croquette du moment - 9€

Les plats

La pièce de boeuf grillée, jus corsé* - 19€

Echine de porc basse température* - 19€

Pêche du jour, sauce à la Gueuze* - 23€

Asperges vertes et blanches, oeuf frit, jambon d'Ardenne et houmous de pois-chiches noirs - 18€

Version végétarienne avec de la Tomme de Brebis

A

*Accompagné d'une garniture de saison, n'hésitez pas à nous interroger !

Le coin douceurs, café et thé

Nos pâtisseries et desserts

Financier aux pommes et caramel fondant - 5€

Cookie géant - 4€

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

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

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

Tartelette aux fruits - 7€

Boissons chaudes

Thés et tisanes L'Heure Bleue - 3€

- Ginger et Fred
Gingembre, citronnelle et pomme

- Le Petit Chaperon Rouge
Cassis, mûre, framboise, pomme, hibiscus et
églantier

- Jamais Sans Toi
Thé vert, bergamote et menthe nanah

- Dark Chaï of the Moon
Thé noir et épices chaï

Espresso - 3€

Double Espresso - 3,2€

Allongé - 3,2€

Cappuccino - 4,5€

Digestifs

Liqueur de plantes - 7€
Noblesse 1882

Amaretto - 5€
Noblesse 1882

Limoncello - 5€
Noblesse 1882

Cognac 5 ans - 7€
Bourgoin

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, Éléphant

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

Beaujolais | Terrain Rouge 2023, Domaine Thévenet - **39€**
Éléphant, 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€**
Éléphant, Épicé, Complexe

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

Hérault | 100% d'Ici 2022 - Mas Champart (Blanc) - **35€**
Onctueux, Minéral, Équilibré

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

Chinon | Les Chaineaux 2022, 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

Notre carte est 100% faite maison -

(N'hésitez pas à nous communiquer votre régime alimentaire, on peut vous aider)

Une question? Un projet? Une suggestion ? -

achille1030@gmail.com

A