

Restaurant des Acacias



Ouvert tous les jours

12h00 à 14h00

19h00 à 21h30

Sauf les samedi midi
et dimanche (sur
réservation min 15 pers)

Tel. 03 20 37 89 27
info@hotelacacias.com

Pour commencer,

A déguster entre amis, collègues ou en famille

- Planche de charcuterie 14
(jambon de pays, jambon blanc, condiments, salamis, terrine du moment,) (raw meat plateau)
- Planche du Fromager (cheese plateau) 14
(Pavé de Wissant, camembert du Boulonnais, maroilles, Ambleteuse)
- Planche du Nord 16
(famous cooked cheese, roast potatoes and smoked ham)(chaud Biloute, pomme de terre au four et jambon cru)

Servi avec des frites maison +3



Autour des entrées

- Salade bar (salad bar) 8
- Entrée du jour (starter of day) 6
- Terrine du moment 7
- Tartare de saumon (salmon tartare) 11
- Gratin d'endives au maroilles et pain d'épice 9
(endive gratin and maroilles cream)

Un tour d'horizon

Autour de la mer

- Pavé d'espadon sauce vierge et riz basmati 18
(sworfish cooked with olive oil, shallots, tomatoes served with rice)
- Filet de bar, au vinaigre de balsamique 14
et son écrasé de pomme de terre
(Bass filet roast with mached potatoes, basamilc vinaigar)
- Poisson du jour (fish of the day) 12

Autour du bœuf

- Bavette à l'échalote +/- 140gr 14
- Langue de chat (queue du rumsteck) 16
- Poire de bœuf +/- 160gr 22
- Tartare au couteau +/- 140gr de viande 19

- 1 Garniture au choix (garnishes):

Frites fraîches, Endives braisées, Ecrasé de pomme de terre, Haricot verts à l'échalote, Riz basmati

French fries, endives, matched potatoes, green beans, rice

- 1 Sauce au choix :

Sauce poivre concassé, Crème de Maroilles, Beurre Maître d'hôtel, confit d'échalotes

Peper corn sauce, maroilles cream, shallots

Supplément garniture: 3€

Supplément sauce: 2€

Un tour d'horizon

Nos Classiques

- Parmentier de canard aux olives vertes, et son mesclun (Duck parmentier and green olive) 14
- Cassolette de poulet au Maroilles (chicken Maroilles) 13
- Burger ch'ti au sablé de Wissant et son échalote confite 14
- Plat du jour (dish of the day) 12
- Carbonnade flamande et ses frites fraîches 14



Prix en Euro, taxes et service compris

Un tour d'horizon

Autour des fromages

- Duo du Nord et son mesclun de salade 6
- Chaud biloute salade et taosts 10

Autour des desserts

- Dessert du jour (desert of the day) 6
- Crème brûlée au popcorn 7
- Mousse légère au chocolat et noix de coco, 7
crumble de spéculoos (chocolate mouss, coconut and speculoos crumble)
- Duo de glace ou sorbet 6
Glaces : Vanille, chocolat , fraise, café, pistache, Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, pistache)
Sorbet: citron, mangue, pomme, poire (Lemon, pear, apple, mango)
- Tarte fine aux pommes et glace vanille 9
(en précommande)
- Café gourmand 9
- Supplément Chantilly ou chocolat chaud 0,50

Un tour du Terroir

Menu à 35

Endives braisées au maroilles
et pain d'épice

OU

Terrine du moment

Cassolette de poulet au Maroilles

OU

Carbonnade flamande

Duo du Nord et son mesclun

Mousse légère au chocolat et noix de coco,
crumble de spéculoos

OU

Tarte fine aux pommes et glace chicorée
(En précommande)

Prix en Euro, taxes et service compris

Nos menus

Menu du jour

Formule 2 plats 16€

Formule 3 plats 19€

Demandez l'ardoise!

Menu du terroir

4 plats autour des produits du
Nord pas de Calais 35€

Menu Enfant < 12 ans à 11€

Découverte des papilles

Choisissez un plat et un dessert à la carte,
nous le servons en demi-portion!

Chère clientèle,

Nous vous informons que tous nos mets servis sont faits maison et que nous travaillons avec des produits frais,

Nous organisons:

Vos repas de famille

Communion

Mariage

Anniversaire

Repas d'affaire

N'hésitez pas à nous consulter!

Pour toute réservation faite avant
11h00, nous offrons le kir au vin
blanc à votre table! Offre valable tous les midis