



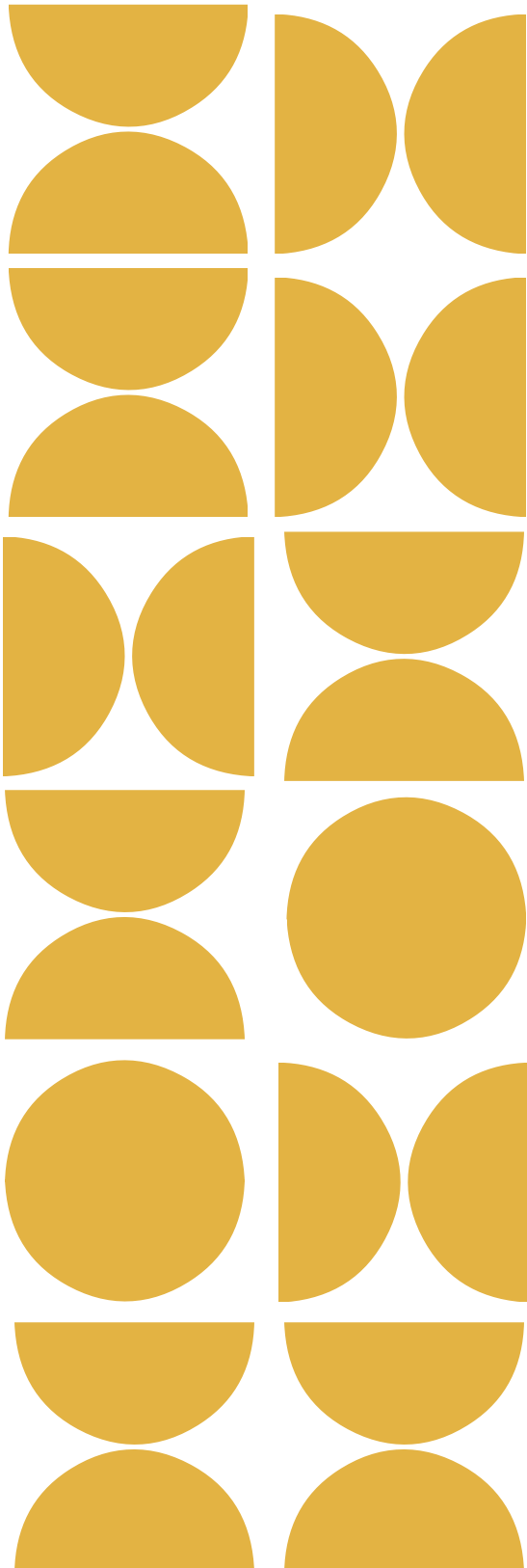
RESTAURANT
GOURMAND

MENU

Service de 12h à 14h et de 19h00 à 22h00
Bar ouvert de 11h00 à 23h00

APÉRITIFS

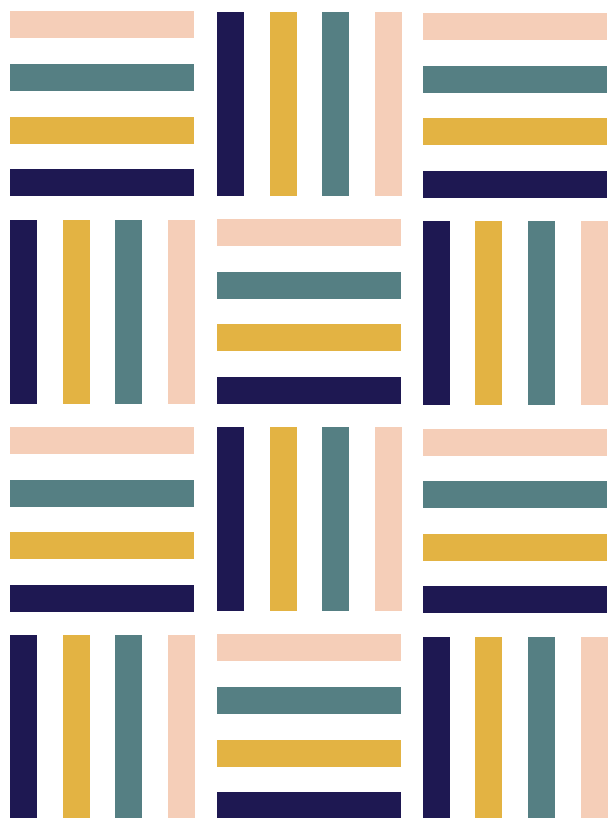
• CARTE DES BOISSONS •



Américano Maison 8cl	9.20€
Apéritif Maison 10cl	10.50€
Bacardi (37.5°) 4cl	8.70€
Campari (25°) 6cl	8.00€
Gin Gordon's (40°) 4cl	9.20€
Kir vin blanc/Cardinal 10cl	6.50€
Coupe de champagne 8cl	9.50€
Kir royal 10cl	10.00€
Martini Rosso/Bianco/Dry 6cl	6.50€
Muscat 4cl	6.00€
Picon vin blanc 25cl	8.50€
Picon bière 25cl/50cl	7.80/14.50€
Pineau des Charentes 6cl	8.00€
Porto Rouge/Blanc (19°) 6cl	6.00€
Rhum 3 Rivières (40°) 4cl	9.70€
Rhum Don Papa (40°) 4cl	9.70€
Ricard (45°) 6cl	6.00€
Suze (36°) 4cl	6.00€
Tequila (40°) 4cl	9.20€
Vodka Eristoff (37.5°) 4cl	9.20€
Whisky Clan Campbell (40°) 4cl	9.00€
Whisky J&B (40°) 4cl	8.50€
Whisky Chivas Régal (40°) 4cl	12.00€

BIÈRES, SOFTS & EAUX

• CARTE DES BOISSONS •

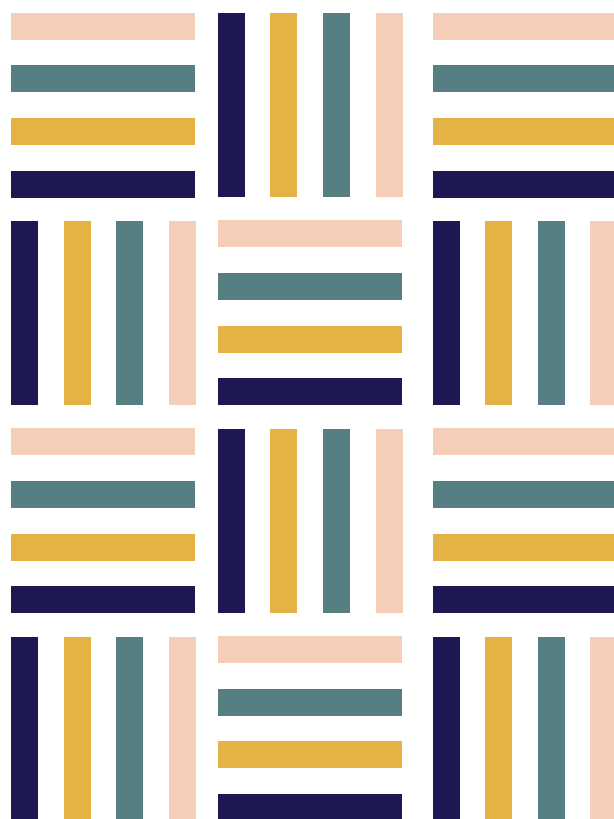


BIÈRES

Liefmans 5 fruits rouges (3.8°) 33cl	6.00€
8 Blanche (5.1°) 33cl	7.00€
Triple Lefort (8.8°) 33cl	7.00€
Ginette pression (5°) 25cl / 33cl / 50cl	5.00/6.50/8.50€
Triple Karmeliet pression (8°) 25cl / 33cl / 50cl	5.50/7.00/9.50€

SOFTS & EAUX

Coca Cola / Zéro 33cl	4.50€
Orangina 25cl	4.50€
Schweppes Tonic 33cl	4.50€
Fuzetea 25cl	4.50€
Limonade 25cl	4.50€
Jus de fruits 25cl (Orange, Ananas, Pomme, Tomate)	4.50€
Perrier 33cl	4.50€
Eau filtrée maison 75 cl (au choix : plate ou pétillante)	2.80€



CAVE

CARTE DES VINS

LES BOUTEILLES

LES VINS BLANCS:	Château la sable grand M blanc 2023 bio	25.00€
	Cuvée parallèle 50 blanc les 130 HDF 2022	31.00€
LES VINS ROSÉS:	Cuvée des oliviers 2023 rosé bio	18.00€
	IGP rosé Méditerranée "Le titi"	21.00€
	Rosé bio cuvée Augusta by Leos 2023	31.00€
LES VINS ROUGES:	Côte du Rhône tradition rouge bio 2022 Roche-Audran	25.00€
	Château la sable rouge 2022 bio	25.00€
	Blaye Côtes de Bordeaux "tableau de Chasse" 2020	28.00€

LES VERRES & PICHETS

LES VINS BLANCS: sur l'ardoise

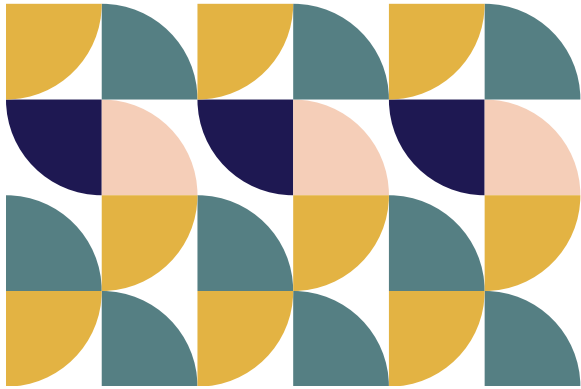
LES VINS ROSÉS: IGP rosé Méditerranée "Le titi" 5.00€ / 8.00€ / 13.00€
15cl / 25cl / 50cl

LES VINS ROUGES: sur l'ardoise

RETROUVEZ LE VIN "CUVÉE PARRALLÈLE 50
BLANC LES 130 HDF 2022" EN VENTE CHEZ NOUS

PÉTILLANTS, DIGESTIFS, CAFÉS & THÉS

• CARTE DES BOISSONS •

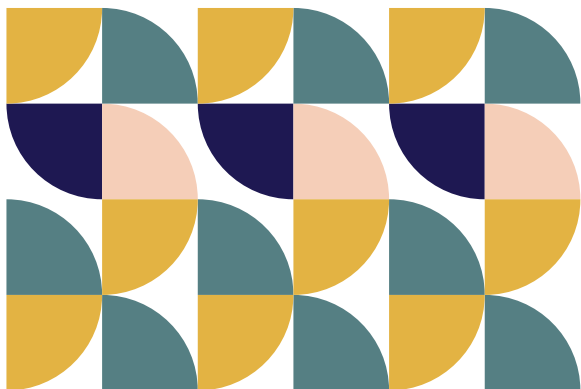
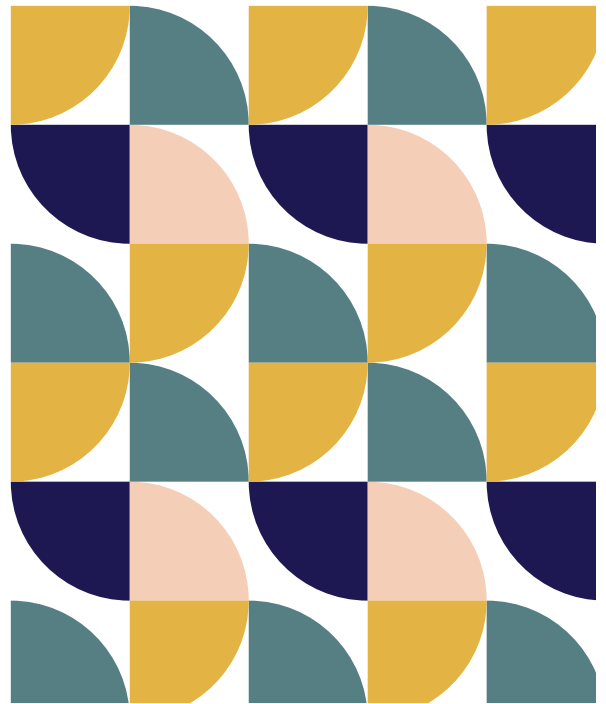


PÉTILLANTS

Cidre Breton Kerisac Doux	14.00€
75cl	
Veuve de Jalande Blanc de Blancs	22.00€
75cl	
Champagne Nicolas Feuillatte	9.00/52.00€
12.50cl/75cl	

DIGESTIFS

Armagnac 40°	4cl	9.50€
Bénédictine 40°	4cl	9.50€
Calvados 40°	4cl	9.50€
Cognac 37.5°	4cl	9.50€
Cointreau 40°	4cl	9.50€
Cognac XO 40°	4cl	14.50€
Bailey's 17°	4cl	9.50€
Genièvre de Houille 38°	4cl	9.50€
GET 27 21°	4cl	9.50€
Grand Marnier 40°	4cl	9.50€
Poire Williams 45°	4cl	9.50€
Marie Brizard Anisé 25°	4cl	9.50€



CAFÉS & THÉS

Espresso/Décaféiné	2.30€
Double Espresso/Décaféiné	3.50€
Cappuccino	3.50€
Chocolat chaud	3.50€
Thé & Infusion	3.50€

MENU SIGNATURE

Du lundi au jeudi, réservez pour savourer ce menu. Du vendredi au samedi, laissez-vous tenter sans attendre !

ENTRÉE

Pierre de Roncq chaud au miel d'acacia et thym en aumônière

Un fromage Pierre de Roncq fondu, enveloppé dans une feuille de brick et arrosé de miel d'acacia

PLAT

Magret de canard au miel d'acacia

Un magret de canard rôti, nappé d'une sauce au miel d'acacia, servi avec des légumes de saison

DESSERT

Gourmandise en chocolat et miel d'acacia

Demi-sphère en chocolat et sa crème mascarpone au miel d'acacia, servie avec une crème Anglaise et caramel beurre salé

Entrée, plat et dessert: 45€ Entrée/plat ou Plat/dessert: 38€

SIGNATURE MENU

From monday to thursday, book to savor this menu. From friday to saturday, let yourself be tempted without waiting!

STARTER

Hot Pierre de Roncq with honey acacia and thym in chaplain

A melted Pierre de Roncq cheese, wrapped in a brick leaf and sprinkled with honey from the acacia

DISH

Duck breast with acacia honey

A roast duck breast, topped with an acacia honey sauce, served with seasonal vegetables

DESSERT

Chocolate and acacia honey treat

Chocolate half-sphere and its cream Mascarpone with acacia honey, served with custard and caramel

LE CHEF RODRIGUE

VOUS PROPOSE

ENTRÉES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET NOIX

Salade de crudités et noix servie avec des toasts de chèvre chaud nappés de miel 8.90€

CARPACCIO DE BOEUF AUX CÂPRES ET PARMESAN

Carpaccio de boeuf sur assiette accompagné de câpres et de parmesan 9.90€

CÉLERI RÉMOULADE POMMES GRANIT ET MAGRET FÛMÉS

Céleri assaisonné d'une mayonnaise à la graine de moutarde servi avec un effeuillé de pomme et de magret de canard fumé 8.90€

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON ET CRUDITÉ

Terrine de campagne au porc servie avec sa salade, ses cornichons et ses petits toasts grillés 8.90€

PLATS

CARBONNADE FLAMANDE

Mijoté de boeuf à la bière brune Belge, servi avec des frites fraîches maison et sa salade 17.90€

CASSOLETTE DE POULET AU MAROILLES

Emincé de filet de poulet nappé et gratiné d'une sauce au Maroilles maison 18.90€

ANDOUILLETTE D'ARRAS

Andouillette grillée, servie avec une sauce au choix 17.90€

CABILLAUD RÔTI ET RISOTTO AUX ASPERGES

Risotto aux asperges couronné d'un cabillaud rôti 18.90€

BURGER DES ACACIAS

Burger maison avec un steak haché de boeuf, du cheddar, des tomates, compotée d'oignons et son lard et une sauce burger, servi avec des frites fraîches maison et sa salade 17.90€

BAVETTE COMME VOUS L'AIMEZ

Bavette de boeuf Hereford, sauce au choix avec frites et salade 18.90€

WATERZOÏ DE POULET

Poulet servi avec une sauce crémée, une julienne de légumes (carottes et poireaux), riz 17.90€

CARPACCIO DE BOEUF AUX CÂPRES ET PARMESAN

Carpaccio de boeuf sur assiette accompagné de câpres et de parmesan, servi avec frites et salade 18.90€

SALADE / VÉGÉ

SALADE CAESAR

Salade de poulet, anchois, copeaux de parmesan, sauce Caesar et crudités 18.90€

SALADE DE CHÈVRE

Salade de toasts de chèvre chaud nappés de miel, noix et crudités 17.90€

SALADE NIÇOISE

Salade de thon, d'olives et crudités 17.90€

SALADE FALAFEL (VEGAN)

Une salade de falafel et crudités 17.90€

SAUCES

POIVRE, MAROILLES, MOUTARDE À L'ANCIENNE, BEURRE À L'AIL, MAYONNAISE MAISON

Supplément deuxième sauce 1.50€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES SEULES 4.90€

FRITES FRAÎCHES

RIZ

LÉGUMES DU JOUR

SALADE

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES DU TERROIR

Carré du Vinage, Bleu de Roncq, Pierre de Roncq, Ch'ti gris 10.90€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Une crème à la vanille caramélisée, avec une croûte de sucre croustillante 9.40€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Gâteau au chocolat avec cœur fondant servi avec sa pointe de chantilly et sa crème anglaise 9.40€

TARTE TATIN À LA RHUBARBE

Pâte feuilletée couronnée de rhubarbe et sa boule de glace vanille 9.40€

SALADE DE FRUITS

Mélange de fruits frais de saison, servi avec un sirop léger à la vanille 8.90€

COUPE DE FRAISE

Nature, chantilly ou sucré 8.90€

THE CHEF RODRIGUE

OFFERS YOU

STARTERS

WARM GOAT'S CHEESE SALAD WITH HONEY AND WALNUTS

Raw vegetable and walnut salad served with warm goat's cheese toast topped with honey 8.90€

BEEF CARPACCIO WITH CAPERS AND PARMESAN

Beef carpaccio on a plate with capers and parmesan cheese 9.90€

CELERY REMOULADE WITH GRANITE APPLES AND SMOKED DUCK BREAST

Celery seasoned with a mustard seed mayonnaise served with apple flakes and smoked duck breast 8.90€

HOME-MADE COUNTRY TERRINE AND RAW VEGETABLES

Country-style pork terrine served with salad, gherkins and toast 8.90€

DISHES

FLEMISH CARBONNADE

Beef stew with Belgian brown beer, served with fresh home fries and salad 17.90€

CHICKEN CASSEROLE WITH MAROILLES

Sliced chicken fillet topped and gratinated with a homemade Maroilles sauce 18.90€

ANDOUILLETTE D'ARRAS

Grilled andouillette sausage, served with your choice of sauce 17.90€

ROAST COD AND ASPARAGUS RISOTTO

Asparagus risotto topped with roast cod 18.90€

ACACIA BURGER

Homemade burger with minced beef, cheddar cheese, tomatoes, onion compote, bacon and burger sauce, served with fresh home fries and salad. 17.90€

FLANK STEAK AS YOU LIKE IT

Flank steak Hereford with sauce of your choice, chips and salad 18.90€


CHICKEN WATERZOÏ


Chicken served with a cream sauce, julienne vegetables (carrots and leeks), rice 17.90€

BEEF CARPACCIO WITH CAPERS AND PARMESAN

Beef carpaccio on a plate with capers and parmesan cheese served with fries and salad 18.90€

SALAD / VEGGIE

CAESAR SALAD 
Salad with chicken, anchovies, parmesan shavings, caesar sauce and vegetables 18.90€

GOAT'S CHEESE SALAD 
Salad with warm goat's cheese toast topped with honey, walnuts and vegetables 17.90€

NIÇOISE SALAD 
Salad with tuna, olives and vegetables 17.90€

FALAFEL SALAD (VEGAN) 
A salad of falafel and vegetables 17.90€

SAUCES

PEPPER, MAROILLES, OLD-FASHIONED MUSTARD, GARLIC BUTTER, HOMEMADE MAYONNAISE

Supplement for second sauce 1.50€

SIDE DISHES

FRESH FRIES ONLY  4.90€

FRESH FRIES 

RICE

VEGETABLES OF THE DAY


SALAD


CHEESE


PLATE OF LOCAL CHEESES 


Carré du Vinage, Bleu de Roncq, Pierre de Roncq, Ch'ti gris 10.90€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 
Caramelised vanilla cream with a crispy sugar crust 9.40€

CHOCOLATE CAKE 
Chocolate cake with fondant centre served with a touch of whipped cream and custard 9.40€

RHUBARB TART TATIN 
Puff pastry topped with rhubarb and a vanilla ball 9.40€

FRUIT SALAD 
Mixture of fresh seasonal fruits, served with a light vanilla syrup 8.90€

STRAWBERRY CUT
Plain, whipped or sweet 8.90€

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

Une boisson + un plat + un dessert

BOISSONS

**Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Fuzetea /
Limonade / Jus de fruits / Vittel 50CL**

PLATS

Steak haché / Émincé de poulet / Poisson

Sauce au choix: poivre, maroilles, moutarde à l'ancienne,
beurre à l'ail, sauce à la bière, mayonnaise maison

Les plats sont servis avec des frites, riz ou légumes

DESSERTS

**Mousse au chocolat / Glace Pouss Pouss Coca
ou Orange / Salade de fruits**

A drink + a dish + a dessert

DRINKS

**Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Fuzetea /
Lemonade / Fruit juice / Vittel 50CL**

DISHES

Chopped steak / Sliced chicken / Fish

Choice of sauce: pepper, maroilles, whole-grain mustard,
garlic butter, beer sauce, homemade mayonnaise

Dishes are served with french fries, rice ou vegetables

DESSERTS

**Chocolat mousse / Pouss Pouss Coca or Orange ice
cream / Fruits salad**

12.50€

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

OUR LOCAL SUPPLIES



RONCQ

Pour nos fromages



COMINES

Pour nos escargots



RONCQ

Pour nos volailles



**La Clef
Verte**

LA PROVENANCE DE NOS OEUFS ET VIANDES

Mode de production

1: Oeuf de poules
élevées en plein air



Pays de production

FRANCE

Code producteur

ACW01

Catégorie	Pays origine	Pays élevage	Pays abattage
Viande bovine hachée	Irlande	Irlande	Irlande
Viande bovine	Irlande	Irlande	Irlande
Volaille	Pologne	Pologne	Pologne
Porc	France	France	France
Porc	France	France	France
Andouillette	France	France	France
Canard	France	France	France