RESTAURANT

L'ACACIAS GOURMAND

MENU

Cuisine maison, saveurs du Nord & produits de saison

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

À LA CARTE

Cuisine maison, produits de saison & saveurs du Nord

Entrées

• Beignet de courgettes, aubergines et olives kalamata, ricotta au citron et huile d'olive	9.00€
• Gravelax de truite au miso, gingembre et citronelle, toast grillé à l'ail, salade fraîche	10.90€
• Magret de canard fumé, salade gourmande, noix, endives de la région	10.90€
• Oeuf mollet, poitrine fumée croustillante, petits pois, émulsion parmesan	9.50€

Plats

• Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix	20.50€
• Magret de canard, pommes de terre rôties ail et thym, salade fraiche, jus de viande au miel et romarin	21.00€
• Burger des Acacias au Mont des Cats, poitrine fumée, pickles d'oignons, frites maison, salade fraîche	19.90€
• Suprême de volaille, tagliatelles, aubergines grillées et parmesan	18.90€
• Pêche du jour, sauce vierge aux agrumes et fruits de la passion, rattes du Touquet en salade	19.90€
• Salade Caesar au poulet croustillant	19.90€
• Mozzarella di bufala, tomates d'antan, jeunes pousses, pignons de pin et graines de courges	18.90€

Végétarien ou version végétarienne possible

Les prix affichés s'entendent TTC, nets et incluent le service.
Une fontaine à eau plate et gazeuse est gracieusement à votre disposition au 2ème étage.

SAUCES & DESSERTS

Pour accompagner votre plat et terminer sur une note gourmande

Sauces au choix

- Jus de viande, ail et thym
- Sauce maroilles
- Sauce vierge aux agrumes
- Moutarde à l'ancienne
- Emulsion parmesan
- Mayonnaise maison

Desserts

• Panna cotta au basilic, fraises et kiwis	**9.50€**
• Nougat glacé au miel et sésame, carpaccio de pêches	**9.50€**
• Cheese-cake fraise, pistaches et citron vert	**9.50€**
• Mi-cuit au chocolat noir, praliné et amandes croquantes	**10.50€**
• Dame blanche, sauce chocolat, chantilly vanillée et noisettes grillées	**9.50€**
• Assiette de fromages de la région	**11.90€**

Végétarien ou version végétarienne possible

Les prix affichés s'entendent TTC, nets et incluent le service.
Une fontaine à eau plate et gazeuse est gracieusement à votre disposition au 2ème étage.

Vraie cuisine maison – Real home cooking
Produits régionaux
Cuisine Maison – Maître Restaurateur

MENU SOIRÉE ÉTAPE

Menu disponible du lundi au jeudi inclus

Entrées

- Beignet de courgettes et aubergines, olives kalamata, ricotta au citron et huile d'olive
- Gravelax de truite aux agrumes de saison, toast grillé à l'ail, salade fraîche
- Magret de canard fumé, salade gourmande, noix, endives de la région **(+ 2€)**
- Oeuf mollet, poitrine fumée croustillante, petits pois, émulsion parmesan

Plats

- Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix **(+ 3€)**
- Magret de canard, pommes de terre rôties ail et thym, salade fraiche, jus de viande au miel et romarin **(+ 4€)**
- Burger des Acacias au Mont des Cats, poitrine fumée, pickles d'oignons, frites maison, salade fraîche
- Suprême de volaille, tagliatelles, aubergines grillées et parmesan **(+ 2€)**
- Pêche du jour, sauce vierge aux agrumes et fruits de la passion, rattes du Touquet en salade
- Salade Caesar au poulet croustillant
- Mozzarella di bufala, tomates d'antan, jeunes pousses, pignons de pin et graines de courges

Desserts

- Panna cotta au basilic, fraises et kiwis
- Nougat glacé au miel et sésame, carpaccio de pêches **(+ 2€)**
- Cheese-cake fraise, pistaches et citron vert
- Mi-cuit au chocolat noir, praliné et amandes croquantes **(+ 2€)**
- Dame blanche, sauce chocolat, chantilly vanillée et noisettes grillées
- Assiette de fromages de la région **(+ 2€)**

Végétarien ou version végétarienne possible

Vraie cuisine maison
Real home cooking
Produits régionaux
Cuisine Maison
Maître Restaurateur

MENU ENFANT

Une boisson + un plat + un dessert

13.00€

Plats

• Steak haché ou poulet frit ou poisson du jour

Sauce au choix : mayonnaise maison ou ketchup
Les plats sont servis avec des frites ou une salde de pommes de terre ou des pâtes ou une salade verte

Desserts

• Glace Pouss Pouss Coca

• Salade de fruits

• Glace "Meuh" (vanille)

Boissons

• Sirop à l'eau

• Fuzetea

• Limonade

• Jus de fruits (Orange, Pomme)

Les prix affichés s'entendent TTC, nets et incluent le service.
Une fontaine à eau plate et gazeuse est gracieusement à votre disposition au 2ème étage.

Vraie cuisine maison
Real home cooking

Produits régionaux

Cuisine Maison
CERTIFIÉE
Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

APÉRITIFS & PLANCHES

Carte des boissons

Apéritifs

• Américano Maison - 8cl	**8.50€**
• Campari (25°) - 6cl	**7.00€**
• Champagne J&H Fagot brut - 15cl / 75cl	**8.50€ / 52.00€**
• Cocktail Maison - 20cl	**8.90€**
• Mocktail Maison - 20cl	**5.90€**
• Apérol Spritz - 20cl	**9.50€**
• Kir vin blanc - 10cl	**6.50€**
• Kir royal - 10cl	**9.50€**
• Martini Rosso / Bianco / Dry - 6cl	**6.50€**
• Muscat - 6cl	**6.50€**
• Picon bière - 25cl / 50cl	**7.00€ / 11.50€**
• Picon vin blanc - 15cl	**6.50€**
• Pineau des Charentes - 6cl	**7.00€**
• Porto Rouge / Blanc (19°) - 6cl	**6.50€**
• Ricard (45°) - 4cl	**6.50€**
• Suze (36°) - 6cl	**6.50€**

Planche Mixte - 15.90€

• Planche de fromage et charcuterie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BIÈRES, SOFTS & EAUX, CAFÉS

Carte des boissons

Bières

• Hell's Pils pression (4.9°) - 25cl / 33cl / 50cl	**5.00€ / 6.50€ / 8.50€**
• Triple Karmeliet pression (8°) - 25cl / 33cl / 50cl	**5.50€ / 7.00€ / 9.50€**
• Bière du moment - 25cl / 33cl / 50cl	**5.30€ / 6.70€ / 8.80€**
• Liefmans 5 fruits rouges (3.8°) - 25cl	**6.00€**
• 8 Blanche (5.1°) - 33cl	**7.00€**
• Moulin d'ascq triple bio (8°) - 33cl	**7.50€**
• Chouffe (0.0°) - 33cl	**5.50€**

Softs & eaux

• Coca Cola / Zéro - 33cl	**4.50€**
• Orangina - 25cl	**4.50€**
• Schweppes Tonic - 25cl	**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 - 75cl (plate ou pétillante)	**2.80€**
• Vin blanc 0.0% NÉPHALIA, fruits blancs - 15cl	**4.70€**
• Vin rosé 0.0% NÉPHALIA, fruits rouges - 15cl	**4.70€**

Cafés

• Expresso / Allongé / Décaféiné	**2.30€**
• Double expresso / Décaféiné	**3.50€**
• Cappuccino / Latte	**3.50€**
• Chocolat chaud	**3.50€**
• Thé & infusion	**3.50€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CAVE

Carte des vins - verres et bouteilles

Tarifs indiqués au verre 12cl / bouteille 75cl

Vins blancs

• Chardonnay IGP - Beauvignac	**26.90€**
• Les terrasses - Côtes de Gascogne IGP (Moelleux)	**5.50€ / 23.90€**
• Uby numéro 4 - Côtes de Cascogne	**5.30€ / 21.90€**

Vins rosés

• Côte de Provence AOP	**5.00€ / 24.90€**
• Belle Emilie - IGP Pays du Gard	**18.90€**

Vins rouges

• Saumur Champigny AOP - Eternes	**5.50€ / 24.90€**
• Côte du Rhône AOP - Domaine de l'Odylée	**5.70€ / 25.90€**
• Crozes-Hermitage - Friandise	**38.90€**
• Moulin-à-Vent AOP - Beaujolais	**26.90€**
• Bourgogne Pinot Noir - Côtes d'Auxerre	**34.90€**
• Graves AOP - Bordeaux	**26.90€**

Verres et Pichets

	12cl / 25cl / 50cl
• Blanc, Chardonnay	**4.00€ / 8.00€ / 15.00€**
• Rosé, IGP Gard	**4.00€ / 8.00€ / 15.00€**
• Rouge, Merlot	**4.00€ / 8.00€ / 15.00€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SPIRITUEUX, DIGESTIFS

Carte des boissons

Spiritueux - 4cl

• Rhum blanc ou ambré Bacardi (37.5°)	**7.00€**
• Gin Gohelle - HDF (42°)	**8.00€**
• Tequila San José (40°)	**7.00€**
• Vodka Eristoff	**7.00€**
• Whisky Clan Campbell (40°)	**7.00€**
• Whisky Chivas Regal (40°)	**8.50€**
• Whisky Glenlivet (40°)	**8.50€**
• Whisky Caolila 12 ans (43°)	**9.00€**
• Supplément soft	**4.50€**

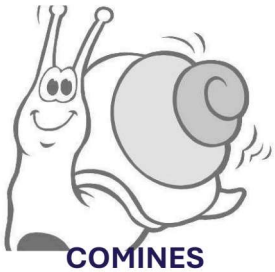
Digestifs- 4cl

• Armagnac (40°)	**7.00€**
• Bénédictine (40°)	**7.00€**
• Bailey's (17°)	**7.00€**
• Calvados (40°)	**7.00€**
• Cognac (40°)	**7.60€**
• Cointreau (40°)	**7.00€**
• Genièvre de Houlle (38°)	**7.60€**
• Get 27 (21°) ou Get 31 (24°)	**7.00€**
• Grand Marnier (40°)	**7.60€**
• Mandarine Napoléon	**7.00€**
• Poire Williams (45°)	**7.60€**
• Rhum Don Papa (40°)	**8.50€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

FOURNISSEURS & INFORMATIONS

Socovol
Le goût, c'est notre affaire



COMINES
Pour nos escargots

BRASSERIE BIO
DEPUIS 1999
MOULINS D'ASCQ

martin
Le Meilleur de la Mer

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
Canard	France	France	France
Porc	France	France	France
Volaille	France	France	France
Veau	France	France	France
Viande bovine	Europe	Europe	Europe

INFORMATION ALLERGÈNES

Plats	Gluten	Crustacés	Œuf	Poisson	Arrachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Beignet de courgettes et aubergines	x	x	x	x						x				
Gravelax de truite aux agrumes de saison	x	x		x		x				x				
Magret de canard fumé								x		x				
Oeuf mollet	x		x				x			x				
Pièce de boucher										x				
Magret de canard										x				
Burger des Acacias au Mont des Cats	x		x				x	x		x				
Suprême de volaille	x						x							
Pêche de jour				x								x		
Salade Caesar	x		x	x			x	x		x				
Mozzarella di bufala							x	x		x				
Jus de viande, ail et thym									x			x		
sauce maroilles														
sauce vierge aux agrumes														
moutarde à l'ancienne							x			x				
emulsion parmesan							x							
mayonnaise maison							x			x				
Panna cotta au basilic							x							
Nougat glacé au miel de sésame	x		x		x		x				x			
Cheese cake fraise	x				x		x	x						
Mi cuit au chocolat noir	x		x		x	x	x	x						
Dame blanche			x		x	x	x	x						
Assiette de fromages de la région							x							

N’hésitez pas à solliciter l’aide d’un de nos serveurs si besoin, nous nous adaptons au mieux