



**RESTAURANT**

L'ACACIAS GOURMAND

# MENU

**Accueil de 12h à 14h et de 19h à 22h**

**Bar ouvert de 11h à 23h**

# BIÈRES, SOFTS & EAUX

• CARTE DES BOISSONS •



## BIÈRES

<b>Ginette pression (4.5°)</b> 25cl / 33cl / 50cl	<b>5.00€/6.50€/8.50€</b>
<b>Triple Karmeliet pression (8°)</b> 25cl / 33cl / 50cl	<b>5.50€ /7.00€ /9.50€</b>
<b>Bière du moment</b> 25cl / 33cl / 50cl	<b>5.30€ /6.70€ /8.80€</b>
<b>Liefmans 5 fruits rouges (3.8°)</b> 25cl	<b>6.00€</b>
<b>8 Blanche (5.1°)</b> 33cl	<b>7.00€</b>
<b>Triple Lefort (8.8°)</b> 33cl	<b>7.00€</b>
<b>Sam Triple (&lt;0.5°)</b> 33cl	<b>4.90€</b>

## SOFTS & EAUX

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



Labus d'alcool est dangereux pour la santé

# CAVE

# CARTE DES VINS

## LES VERRES ET BOUTEILLES

### LES VINS BLANCS: 12cl / 75cl

Chardonnay IGP - Beauvignac - 2024	6.10€ / 26.90€
Pays d'Oc IGP - Une histoire de famille - 2023	5.30€ / 23.90€
Entre deux mers AOP - Moulin de Launay - 2021	5.70€ / 24.90€
Le Cabotin - Côtes de Gascogne IGP - 2021 (Moelleux)	5.50€ / 21.90€

### LES VINS ROSÉS: 12cl / 75cl

Maryvone - Côte de Provence AOP - 2023	5.90€ / 25.90€
Belle Emilie - IGP Pays du Gard	4.90€ / 18.90€

### LES VINS ROUGES: 12cl / 75cl

Saumur Champigny AOP - Eternes - 2022 	5.50€ / 24.90€
Côte du Rhône AOP - Domaine de l'Odylée - 2022 	5.70€ / 25.90€
Crozes Hermitage - Friandise - 2024 	7.10€ / 38.90€
Moulin à vent AOP - Beaujolais - 2022	5.90€ / 26.90€
Bourgogne Pinot noir - Côtes d'Auxerre - 2023	6.70€ / 34.90€
Fronsac AOP - Bordeaux - 2018	5.90€ / 27.50€

### LES PICHETS 25cl / 50cl

Blanc, Chardonnay	8.00€ / 15.00€
Rosé, IGP Gard	8.00€ / 15.00€
Rouge, Merlot	8.00€ / 15.00€

# APÉRITIFS & PLANCHES

## • CARTE DES BOISSONS •

### APÉRITIFS

<b>Américano Maison</b>	8cl	<b>8.50€</b>
<b>Campari (25°)</b>	6cl	<b>7.00€</b>
<b>Champagne Nicolas Feuillatte</b>		
15cl / 75cl		<b>8.50€ / 52.00€</b>
<b>Cocktail Maison</b>	10cl	<b>8.50€</b>
<b>Mocktail Maison</b>	20cl	<b>5.90€</b>
<b>Kir vin blanc</b>	10cl	<b>6.50€</b>
<b>Kir royal</b>	10cl	<b>9.50€</b>
<b>Martini Rosso/Bianco/Dry</b>	6cl	<b>6.50€</b>
<b>Muscat</b>	4cl	<b>6.50€</b>
<b>Picon bière</b>	25cl/50cl	<b>7.00/11.50€</b>
<b>Picon vin blanc</b>		<b>6.50€</b>
<b>Pineau des Charentes</b>	6cl	<b>7.00€</b>
<b>Porto Rouge/Blanc (19°)</b>	6cl	<b>6.50€</b>
<b>Ricard (45°)</b>	6cl	<b>6.50€</b>
<b>Suze (36°)</b>	4cl	<b>6.50€</b>

### PLANCHES

#### **Mixte - 12.90€**

Rosette, Terrine, Jambon de Pays, sélection de fromages du Nord affinés, cornichons, tomates, salade et beurrier

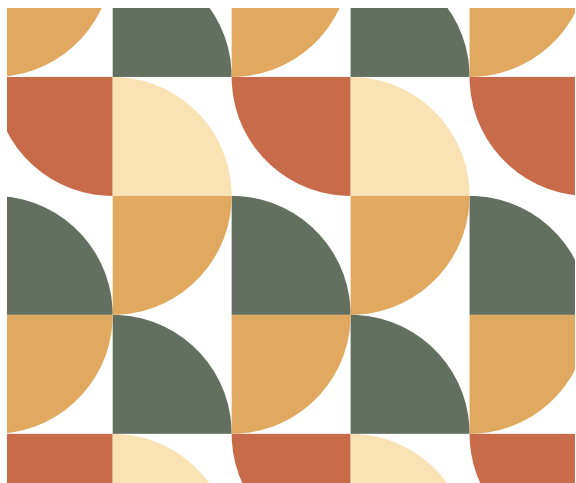
#### **Veggie - 8.90€**

Concombre, carottes, chou-fleur, radis, tomates, endives crues, crème épaisse



# SPIRITUEUX, DIGESTIFS, CAFÉS & THÉS

• CARTE DES BOISSONS •

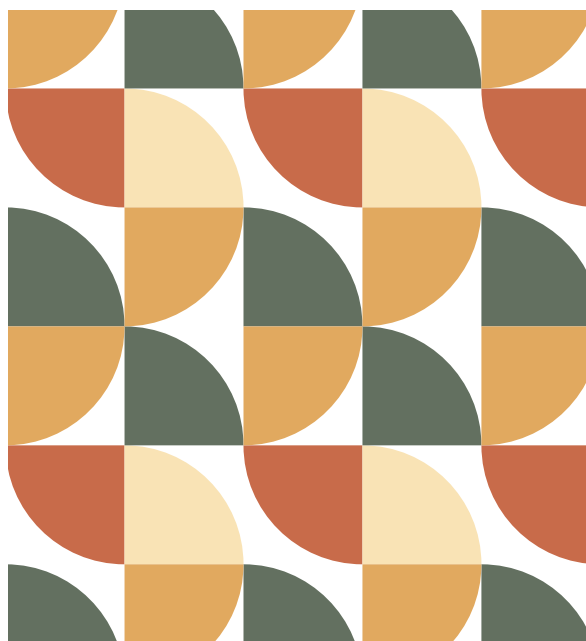


## SPIRITUEUX (4CL)

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 Régal (40°)	8.50€
Whisky Glenlivet (40°)	8.50€
Whisky Caolila 12 ans (43°)	9.00€

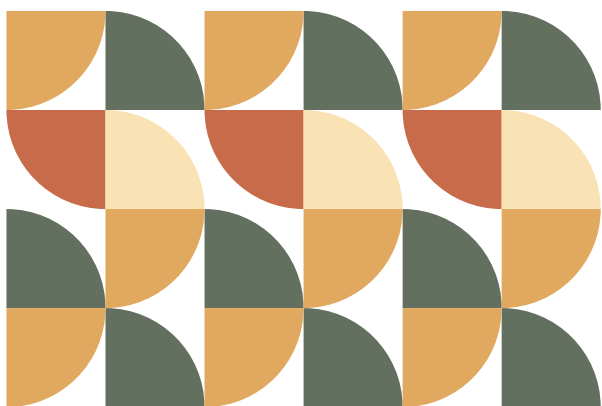
## DIGESTIFS (4cl)

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 Houille (38°)	7.60€
GET 27 (21°) ou 31 (24°)	7.00€
Grand Marnier (40°)	7.60€
Mandarine Napoléon	7.00€
Poire Williams (45°)	7.60€
Rhum Don Papa (40°)	8.50€



## CAFÉS & THÉS

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





## Régionales :

### TARTE BRIOCHÉE AU MAROILLES

Tarte briochée moelleuse garnie de Maroilles et d'emmental fondant, accompagnée d'une salade verte

9.50 €

### POÊLON D'ESCARGOTS DE COMINES AU BEURRE D'AIL

Escargots de Comines cuit au beurre aillé persillé ( 15 à 20 mn d'attente )

9.90 €

### TERRINE DE CAMPAGNE AU GENIÈVRE ET À L'AIL

Terrine rustique aux saveurs authentiques, subtilement relevée par le genièvre et l'ail

9.50 €



## Saisonniers :

### QUICHE CHÈVRE ET FONDUE DE POIREAUX

Pâte brisée garnie de fromage de chèvre crémeux et poireaux fondants

9.50 €

### SALADE DE MAGRET DE CANARD GRAVLAX

Fines tranches de magret de canard légèrement salé et mariné, servies sur un lit de salade et crudités

10.90 €

### ŒUF MAYONNAISE REVISITÉ

Œuf mayonnaise classique revisité, surmonté de fines tranches de poitrine fumée et servi sur pain grillé

9.50 €

### SAUMON GRAVELAX

Saumon frais légèrement salé et mariné, herbes fraîches et toasts

10.90 €



## Équilibrées :

### POTAGE MAISON AVEC ÉMULSION

Potage du moment et sa pointe de crème fouettée assaisonnée

9.00 €

### TARTARE DE SAUMON AUX BAIES ROUGES

Saumon frais finement coupé, assaisonné de citron vert et accompagné de baies rouges

9.90 €

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.

L'équipe des Acacias.



## Régionaux :

### RÔTI DE PORC A LA BIÈRE

Rôti de porc mijoté dans une sauce à la bière de Saint Omer, accompagné de frites fraîches maison et salade

18.50 €

### CARBONNADE FLAMANDE

Mijoté de bœuf à la bière brune Belge, servi avec des frites maison et sa salade

19.50 €

### POULET GRATINÉ AU MAROILLES

Emincé de poulet nappé et gratiné d'une sauce Maroilles maison, servi en cassolette accompagné de frites fraîches et salade

19.50 €

### ANDOUILLETTE D'ARRAS

Andouillette traditionnelle d'Arras, grillée, servie avec sa sauce au choix

19.90 €



## Saisonniers :

### PIÈCE DU BOUCHER

Pièce de bœuf du moment, sauce au choix, frites et salade

20.90 €

### MAGRET DE CANARD AU MIEL

Magret de canard tendre rôti, nappé d'une sauce au miel et accompagné d'une pomme de terre au four et salade

20.50 €

### BURGER DES ACACIAS

Viande Angus 150g, sauce burger, poitrine fumée, oignons confits, tomates, cheddar et cornichons Américain

19.90 €

### POISSON DU JOUR A LA CRÈME ET ASPERGES VERTES

Poisson du jour aux asperges vertes, nappé d'une sauce crémeuse, riz et légumes du moment

19.90 €

### TARTARE DE BOEUF

Bœuf haché assaisonné de câpres, oignons, moutarde et jaune d'œuf, frites fraîches et salade

20,90 €

### PÂTES FRAÎCHES PRINTANIÈRES ASPERGES ET POULET

Pâtes fraîches accompagnées de poulet tendre, asperges printanières et sauce légère

18,90 €

> Sans poulet ce plat devient **veggie** 



## Équilibrés :

### FILET DE POULET GRILLÉ AUX HERBES

Filet de poulet tendre mariné aux herbes, grillé, accompagné de riz et légumes de saison

18.90 €

### OMELETTE COMME VOUS L'AIMEZ

Omelette moelleuse préparée selon vos envies : nature, jambon ou emmental et servie avec frites ou légumes de saison

18,90 €

### SALADE DES ACACIAS

Salade croquante et crudités, accompagnés de magret de canard gravlax et de pommes de terre tièdes, le tout nappé d'une vinaigrette maison

20.90 €

### SALADE CAESAR

Salade croquante, poulet grillé, croûtons, parmesan et sauce Caesar crémeuse

20.50 €



## Veggies :

### BURGER DES ACACIAS VEGGIE

Steak haché de soja, cheddar, compotée d'oignons, tomates, cornichons, servi avec frites fraîches et salade

18.90 €



## Régionaux :

### CHTI'RAMISU

Tiramisu revisité au spéculoos et au café, pour une douceur typiquement du Nord

9.20 €

### TARTELETTE FAÇON CRÈME BRÛLÉE

Tartelette garnie de crème vanille type crème brûlée, surmontée d'un sucre caramélisé

9.20 €

### ASSIETTE DE FROMAGES DU TERROIR

Sélection de fromages du Nord, affinés et servis avec salade verte

11.90 €



## Saisonniers :

### MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

Mousse au chocolat onctueuse préparée maison, légère et gourmande

9,20€

### TARTE MAISON AUX FRUITS DE SAISON

Tarte maison garnie de fruits frais de saison, légère mais gourmande

9.20 €

### DAME BLANCHE OU DAME ROUGE

Glace vanille, chocolat chaud ou coulis de fruits rouges et chantilly

9,20 €



## Équilibrés :

### SALADE DE FRUITS FRAIS

Mélange de fruits de saison, menthe fraîche

8,90 €

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

L'équipe des Acacias.

# MENU - SOIRÉE ÉTAPE



Menu disponible du lundi au jeudi inclus

## ENTRÉES

### TARTE BRIOCHÉE AU MAROILLES

Maroilles, œuf et crème fraîche

### ŒUF MAYONNAISE REVISITÉ

Œuf mayonnaise classique revisité, surmonté de fines tranches de poitrine fumée et servi sur pain grillé

### SAUMON GRAVELAX

Saumon frais légèrement salé et mariné, herbes fraîches et toasts

### POTAGE MAISON AVEC ÉMULSION

Potage du moment et sa pointe de crème fouettée assaisonnée

### ENTREE DU JOUR

Voir ardoise

## PLATS / SALADE

### CARBONNADE FLAMANDE

Mijoté de bœuf à la bière brune Belge, servi avec des frites fraîches et sa salade

### BURGER DES ACACIAS

Viande Angus 150g, sauce burger, poitrine fumée, oignons confits, tomates, cheddar et cornichons Américain

### PIÈCE DU BOUCHER

Pièce de bœuf du moment, sauce au choix, frites fraîches et salade

### FILET DE POULET GRILLÉ AUX HERBES

Filet de poulet, servi avec riz, légumes et une sauce champêtre

### POISSON RÔTI À LA CRÈME ET ASPERGES VERTES

Poisson du jour aux asperges vertes, nappé d'une sauce crémeuse, riz et légumes du moment

### SALADE EQUILIBÉE

Salade de crudités diverses, poulet grillé et œuf au plat

### PLAT DU JOUR

Voir ardoise

## DESSERTS

### MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

Mousse au chocolat onctueuse préparée maison, légère et gourmande

### CHTI'RAMISU

Tiramisu revisité au spéculoos et au café, pour une douceur typiquement du Nord

### SALADE DE FRUITS FRAIS

Mélange de fruits de saison, et menthe fraîche

### DESSERT DU JOUR

Voir ardoise

# MENU ENFANT

**Une boisson + un plat + un dessert**

## **BOISSONS**

**Coca Cola / Coca Cola Zero / Orangina / Fuzetea /  
Limonade / Jus de fruits / Sirop à l'eau**

## **PLATS**

**Steak haché ou Blanc de poulet ou Poisson du jour**

Sauce au choix: mayonnaise maison ou ketchup

Les plats sont servis avec des frites, riz ou légumes

## **DESSERTS**

**Glace Pouss Pouss Coca  
ou Orange / Salade de fruits / Glace "Meuh" (Vanille)**

# 13.00€

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.

L'équipe des Acacias.

# NOS FOURNISSEURS LOCAUX



**RONCQ**

Pour nos fromages



**COMINES**

Pour nos escargots



**RONCQ**

Pour nos volailles

## 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	Irlande	Irlande	Irlande

