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

	• Tataki de bœuf, ail & sésame, purée d'oignons caramélisés	**12.00€**
	• Gravlax de truite, betterave & agrumes, fromage frais, cébette & endives de la région	**11.00€**
	• Œufs mayonnaise, poireaux vinaigrette & pickles d'oignons rouges	**9.50€**
	• Velouté de butternut, émulsion de burrata & châtaignes grillées	**9.50€**

Plats

	• Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix	**22.00€**
	• Poitrine de cochon confite, mousseline de butternut, pommes de terre rôties & salade fraîche	**22.00€**
	• Filet de poulet au Mont des Cats, frites & salade fraîche	**21.00€**
	• Burger des Acacias, steak haché, Maroilles, poitrine fumée & oignons frits, frites, salade fraîche	**20.00€**
	• Pêche du jour, sauce vierge à l'ail & au citron, fondue de poireaux & riz basmati aux herbes	**19.90€**
	• Salade Caesar, poulet croustillant & Parmigiano Reggiano AOP	**19.90€**
	• Tagliatelles, champignons, burrata & graines de courge torréfiées	**18.00€**

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.
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible en fin de carte.

SAUCES & DESSERTS

Pour accompagner votre plat et terminer sur une note gourmande

Sauces au choix

- Jus de viande, ail & thym
- Jus au poivre
- Crème de Mont des Cats
- Mayonnaise maison
- Crème de champignons

Desserts

• Pavlova au chocolat noir 64%, praliné, amandes grillées et clémentines Corses	**10.00€**
• Pommes, poires façon Tatin, shortbread, vanille & caramel au beurre salé	**9.50€**
• Dame blanche, sauce chocolat, chantilly vanille & noisettes	**9.50€**
• Crème brûlée à la chicorée, spéculoos & cassonade de la région	**9.00€**
• Assiette de fromages de la région	**12.00€**

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.
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible en fin de carte.

MENU SOIRÉE ÉTAPE

Menu disponible du lundi au jeudi inclus

Entrées

- Tataki de bœuf, ail & sésame, purée d’oignons caramélisés
- Gravlax de truite, betterave & agrumes, fromage frais, cébette & endives de la région
- Œufs mayonnaise, poireaux vinaigrette & pickles d’oignons rouges
- Velouté de butternut, émulsion de burrata & châtaignes grillées

Plats

- Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix
- Poitrine de cochon confite, mousseline de butternut, pommes de terre rôties & salade fraîche
- Filet de poulet au Mont des Cats, frites & salade fraîche
- Burger des Acacias, steak haché, Maroilles, poitrine fumée & oignons frits, frites, salade fraîche
- Pêche du jour, sauce vierge à l’ail & au citron, fondue de poireaux & riz basmati aux herbes
- Salade Caesar, poulet croustillant & Parmigiano Reggiano AOP
- Tagliatelles, champignons, burrata & graines de courge torréfiées

Desserts

- Pavlova au chocolat noir 64%, praliné, amandes grillées et clementines corses
- Pommes, poires façon Tatin, shortbread, vanille & caramel au beurre salé
- Dame blanche, sauce chocolat, chantilly vanille & noisettes
- Crème brûlée à la chicorée, spéculoos & cassonade de la région

Végétarien ou version végétarienne possible

Vraie cuisine maison – Real home cooking

Produits régionaux

Cuisine Maison CERTIFIÉE Maître Restaurateur – Association Française des Maîtres Restaurateurs

À LA CARTE

Menu disponible pour les Box

Entrées

- Tataki de bœuf, ail & sésame, purée d’oignons caramélisés
- Gravlax de truite, betterave & agrumes, fromage frais, cébette & endives de la région
- Œufs mayonnaise, poireaux vinaigrette & pickles d’oignons rouges
- Velouté de butternut, émulsion de burrata & châtaignes grillées

Plats

- Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix
- Poitrine de cochon confite, mousseline de butternut, pommes de terre rôties & salade fraîche
- Filet de poulet au Mont des Cats, frites & salade fraîche
- Burger des Acacias, steak haché, Maroilles, poitrine fumée & oignons frits, frites, salade fraîche
- Pêche du jour, sauce vierge à l’ail & au citron, fondue de poireaux & riz basmati aux herbes
- Salade Caesar, poulet croustillant & Parmigiano Reggiano AOP
- Tagliatelles, champignons, burrata & graines de courge torréfiées

Desserts

- Pavlova au chocolat noir 64%, praliné, amandes grillées et clementines corses
- Pommes, poires façon Tatin, shortbread, vanille & caramel au beurre salé
- Dame blanche, sauce chocolat, chantilly vanille & noisettes
- Crème brûlée à la chicorée, spéculoos & cassonade de la région

Végétarien ou version végétarienne possible

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 des pommes de terre rôties ou des tagliatelles ou une salade verte

Desserts

• Pommes & poires au caramel

• Dame Blanche

• Crème brûlée

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.
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible en fin de carte.

APÉRITIFS & PLANCHES

Carte des boissons

Apéritifs

• Américano Maison - 8cl	**8.50€**
• Campari (25°) - 6cl	**7.00€**
• Champagne Veuve Pelletier - 37.5cl	**24.90€**
• Cocktail Maison - 20cl	**8.90€**
• Mocktail Maison - 20cl	**5.90€**
• Apérol Spritz - 20cl	**9.50€**
• Kir vin blanc - 10cl	**6.50€**
• Kir pétillant - 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



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€**
• Moulin d'Ascq blanche (5.0°) - 33cl	**7.50€**
• Moulin d'ascq triple bio (8°) - 33cl	**7.50€**
• La Bon Secours (8.0°) - 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€**

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 - Les Longes **5.50€ / 24.90€**
- Côte du Rhône AOP - Les Dimanches de Lignane **5.70€ / 25.90€**
- Crozes-Hermitage - Les Palais **39.90€**
- Bourgogne Pinot Noir - Côtes d'Auxerre **34.90€**
- Graves AOP - Bordeaux **26.90€**

Vin Millésimés

	75cl
• Chateau Haut-Mabuzet 2018	**49.90€**
• Connétable Talbot 2023	**59.90€**

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€**

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€**
- Nikka Whisky From The Barrel (51.4°) **9.00€**
- Supplément soft **4.50€**

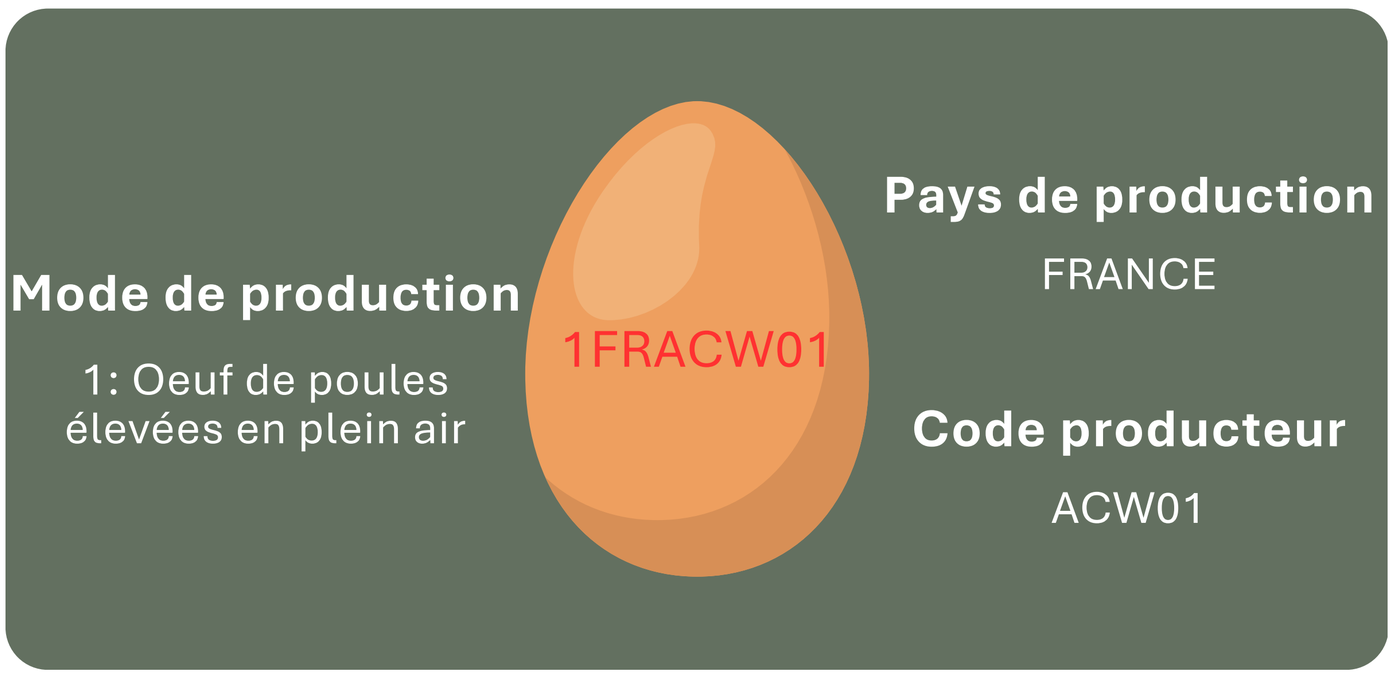
Digestifs- 4cl

- 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€**

FOURNISSEURS & INFORMATIONS



LA PROVENANCE DE NOS OEUFS ET VIANDES



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

	Gluten	Crustacés	Œuf	Poisson	Arrachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Entrées														
Tataki de bœuf, ail&t sésame, purée d'oignons caramélisés					x	x		x			x			
Gravlax de truite, betterave & agrumes, fromage frais, cébette & endives de la région				x						x				
Œufs mayonnaise, poireaux vinaigrette & pickles d'oignons rouges			x							x				
Velouté de butternut, émulsion de burrata & châtaignes grillées							x	x						
Plats														
Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix										x				
Poitrine de cochon confite, mousseline de butternut, pommes de terre rôties & salade fraîche							x			x				
Filet de poulet au Mont des Cats, frites & salade fraîche							x							
Burger des Acacias, steak haché, Maroilles, poitrine fumée & oignons frits, frites, salade fraîche	x						x			x				
Pêche du jour, sauce vierge à l'ail & au citron, fondue de poireaux & riz basmati aux herbes				x										
Salade Caesar, poulet croustillant & Parmigiano Reggiano AOP	x		x				x			x				
Tagliatelles, champignons, burrata & graines de courge torréfiées	x						x	x						
Sauces maison														
Jus de viande, ail & thym						x						x		
Jus au poivre						x						x		
Crème de Mont des Cats							x							
Crème de champignons							x							
Mayonnaise maison			x							x				
Desserts														
Pavlova au chocolat noir 64%, praliné, amandes grillées et clementines corses							x	x						
Pommes, poires façon Tatin, shortbread, vanille & caramel au beurre salé	x						x							
Dame blanche, sauce chocolat, chantilly vanillée & noisettes							x	x						
Crème brûlée à la chicorée, spéculoos & cassonade de la région			x				x							
Assiette de fromages de la région							x			x				

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