



**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

#### Ginette pression (4.5°)

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€

#### Triple Lefort (8.8°)

33cl      7.00€

#### Sam Triple (<0.5°)

33cl      4.90€

### SOFTS & EAUX

**Coca Cola / Zéro**      33cl      4.50€

**Orangina**      25cl      4.50€

**Tonic La French**      25cl      4.50€

**Fuzetea**      25cl      4.50€

**Limonade**      25cl      4.50€

**Jus de fruits**      25cl      4.50€

(Orange, Ananas, Pomme, Tomate)

**Perrier**      33cl      4.50€

**Eau filtrée maison** 75 cl      2.80€

(plate ou pétillante)

**Vin blanc 0.0%**      15 cl      4.70€

Chardonnay NÉPHALIA, fruits blancs

**Vin rosé 0.0%**      15 cl      4.70€

NÉPHALIA, fruits rouges



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>	20cl	<b>8.90€</b>
<b>Mocktail Maison</b>	20cl	<b>5.90€</b>
<b>Apérol Spritz</b>	20cl	<b>9.50€</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>	6cl	<b>6.50€</b>
<b>Picon bière</b>	25cl/50cl	<b>7.00/11.50€</b>
<b>Picon vin blanc</b>	15cl	<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>	4cl	<b>6.50€</b>
<b>Suze (36°)</b>	6cl	<b>6.50€</b>

### PLANCHES

#### **Mixte - 15.90€**

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

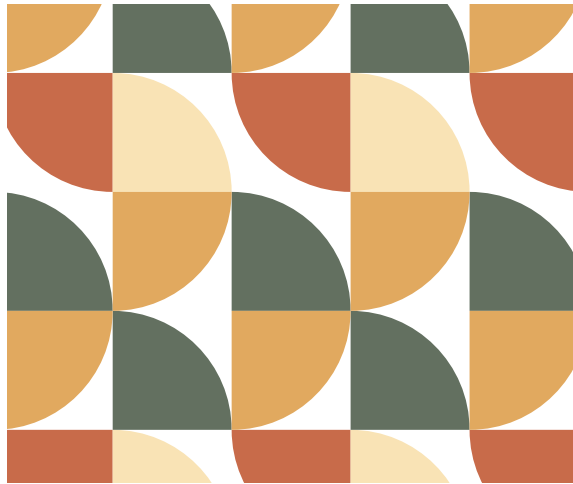
#### **Veggie - 8.90€**

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



# SPIRITUEUX, DIGESTIFS, CAFÉS & THÉS

• CARTE DES BOISSONS •

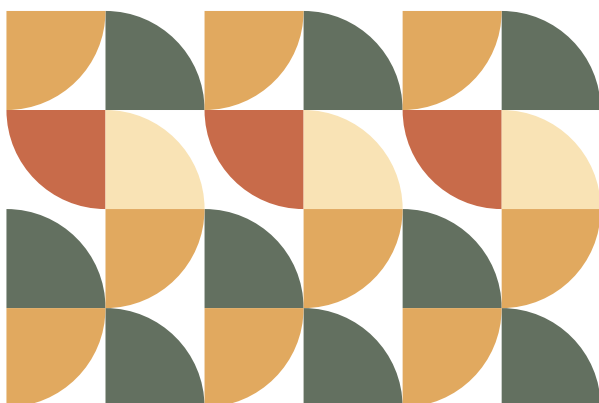
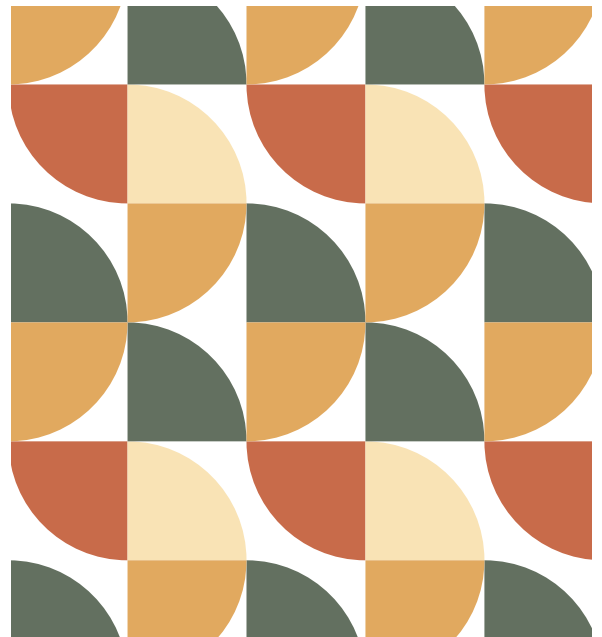


## SPIRITUEUX (4CL)

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€
*Supplément soft (Coca, jus, tonic)	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 Houille (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€



## CAFÉS & THÉS

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



## Entrées

- Gravlax de saumon, toast grillé à l'ail, salade fraîche 10.90€
- ☑ • Magret de canard fumé ail et thym, salade gourmande, endives de la région 10.90€
- ☑ • Œufs mayonnaise, asperges vinaigrette, poitrine fumée croustillante 9.50€
- ☑ • Gaspacho de légumes d'été, émulsion au basilic 9.00€






## Plats

- Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix 20.00€
- Magret de canard au miel et au romarin, pommes de terre rôties à l'ail, salade fraîche, sauce au choix 21.00€
- ☑ • Burger des Acacias, Mont des Cats, poitrine fumée, échalotes confites, frites et salade fraîche 19.90€
- Tagliatelles, suprême de volaille, asperges, crème de parmesan 18.90€
- Pêche du jour, sauce vierge aux agrumes, salade de rattes du Touquet 19.90€
- ☑ • Salade caesar au poulet croustillant 20.50€
- ☑ • Burrata di bufala, tomates d'antan, jeunes pousses, pignons de pins et graines de courges 17.90€

☑ *Végétarien ou version végétarienne possible*



## Sauces au choix

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

## Desserts

- Panna cotta au basilic, fraises et kiwis 9.50€
- Nougat glacé au miel et sésame, carpaccio de pêches 9.50€
- Tiramisu spéculos et chicorée de la région 9.50€
- Mi-cuit au chocolat noir, praliné et amandes croquantes 10.50€
- Dame blanche sauce chocolat, chantilly vanille et noisettes grillées 9.50€
- Assiette de fromages de la région 11.90€

 *Végétarien ou version végétarienne possible*

# Menu soirée étape

## Entrées

- ✔ • Magret de canard fumé ail et thym, salade gourmande, endives de la région
- ✔ • Œufs mayonnaise, asperges vinaigrette, poitrine fumée croustillante
- ✔ • Gaspacho de légumes d'été, émulsion au basilic
- Suggestion du jour

## Plats

- Pièce du boucher, frites, salade fraîche, sauce au choix
- Burger des Acacias, Mont des Cats, poitrine fumée, échalotes confites, frites et salade fraîche
- Pêche du jour, sauce vierge aux agrumes, salade de rattes du Touquet
- ✔ • Salade caesar au poulet croustillant
- ✔ • Burrata di bufala, tomates d'antan, jeunes pousses, pignons de pins et graines de courges
- Suggestion du jour

## Desserts

- ✔ • Panna cotta au basilic, fraises et kiwis
- ✔ • Tiramisu spéculos et chicorée de la région
- ✔ • Mi-cuit au chocolat noir, praliné et amandes croquantes
- ✔ • Dame blanche sauce chocolat, chantilly vanille et noisettes grillées
- Suggestion du jour

# 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 Emincé 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

