L'ACROBATE

BREAKFAST MENU

FOOD MENU

DESSERTS

DRINKS MENU

COCKTAILS

WINE LIST

Ask us for a table, +243 991 670 588

We also arrange private menus, written with the chef for each table.

BREAKFAST MENU

BRUNCH

Toast à l'avocat et au saumon fumé — Ask us

Avocat légèrement relevé et saumon fumé.

Œufs brouillés sur brioche — Ask us

Œufs brouillés servis sur une brioche grillée, garnis d'avocat et de ciboulette.

Omelette de l'acrobate — Ask us

Omelette classique

EXTRAS

Tomates confites	$1.50
Emmental	$6
Mushrooms	$4.50
Jambon (Porc)	$9
Dinde	$8.25

Bol de yaourt grec aux fruits — Ask us

Yaourt grec garni de fraises ou de framboises, de granola et de nectar d'agave ou de miel.

Sandwich jambon beurre — Ask us

Emmental, jambon, cornichons.

Sandwich dinde fromage — Ask us

Emmental, dinde, tomates, cornichons, beurre.

FOOD MENU

ENTRÉE

Édamame — Ask us

Servi avec du sel gris.

Bruschetta pomodoro — Ask us

Tomates cerises, basilic, ail.

Vitello tonnato — Ask us

Filet de veau blanc, sauce au thon, câpres, cornichons.

Bufala — Ask us

Mozzarella di bufala, sauce au pistou, tomates cerises.

Burrata — Ask us

Burrata, tomates cerises, basilic.

Champignons de l'acrobate — Ask us

Champignons, sauce aux oursins (selon disponibilité)

Parmigiana di melanzane — Ask us

Aubergines frites, mozzarella, parmesan, sauce tomate

Friture mixte — Ask us

Calamars, crevettes, aubergines et courgettes frites.

Assiette de jambon de parme — Ask us

Jambon de Parme, cornichons, pain toasté.

Assiette de saumon fumé — Ask us

Saumon fumé, capres, baies roses, pain toasté.

SALADES

Salade verte — Ask us

Salade verte, sucrine, vinaigrette au citron et à l'huile d'olive.

Roquette, champignons et parmesan — Ask us

Roquette, champignons, parmesan, vinaigrette balsamique.

Iceberg au roquefort — Ask us

Laitue iceberg, sauce au roquefort, noix.

Bresaola — Ask us

Bresaola, salade mixte, parmesan.

Artichauts à la romaine — Ask us

Iceberg, roquette, poivrons, tomates cerises, parmesan, artichauts, vinaigrette balsamique au citron.

Chèvre — Ask us

Roquette, salade mixte, betteraves, raisins secs, pommes, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique à la truffe, granola.

Niçoise — Ask us

Thon frais, jeunes pousses d'épinards, salade mixte, œufs de caille, concombre, échalotes, haricots verts, olives noires, sauce à l'estragon.

César au poulet — Ask us

Laitue sucrine, poitrine de poulet, parmesan, croûtons, sauce César.

Salade de crevettes — Ask us

Crevettes, salade verte, avocat, carottes, vinaigrette au miel et à la moutarde.

Salade de steak — Ask us

Filet de bœuf, mini-carottes, avocat, patate douce, concombre, salade verte, vinaigrette asiatique.

PLATS CRUS

Tartare de saumon — Ask us

Saumon mariné, mousse d'avocat, toasts Melba.

Tartare de bœuf — Ask us

(Australian Wagyu MB4/5) Câpres, échalotes, persil, salade d'accompagnement, frites

Carpaccio de bœuf — Ask us

(Australian Angus MB2+) Filet de bœuf finement tranché, sauce crémeuse au pesto et à la truffe, parmesan râpé, roquette.

Sashimi de saumon — Ask us

Saumon cru, sauce asiatique.

PÂTES & RISOTTOS

Toutes nos pâtes sont également disponibles en version sans gluten.

Risotto du pêcheur — Ask us

Crevettes, calamars, tomates.

Risotto aux cèpes — Ask us

Cèpes, huile de truffe.

Spaghetti aglio olio e pepperoncino — Ask us

Huile d'olive, ail, piment, persil.

Spaghetti à la sauce tomate et au basilic — Ask us

Tomates, basilic.

Spaghetti à la bolognaise — Ask us

Sauce bolognaise, parmesan.

Spaghetti carbonara — Ask us

Pancetta, jaune d'œuf, parmesan.

Spaghetti à l'aubergine — Ask us

Tomates, aubergines, ricotta.

Penne all'arrabbiata — Ask us

Sauce tomate épicée, persil.

Penne aux quatre fromages — Ask us

Crème, quatre fromages, persil.

Linguine à la truffe noire — Ask us

Crème fraîche, sauce à la truffe noire, parmesan.

Gnocchi aux quatre fromages — Ask us

Crème fraîche, quatre fromages, persil.

Gnocchi à la sicilienne — Ask us

Sauce tomate, aubergines, fromage.

Gnocchi farcis au pesto — Ask us

Crème, pesto de basilic.

Spaghettini aux fruits de mer — Ask us

Calamars, crevettes, vin blanc, huile d'olive, persil, piment, tomates.

Tagliatelle aux oursins — Ask us

Sauce aux oursins.

Tagliatelle Alfredo — Ask us

Crème fraîche, poitrine de poulet, champignons, parmesan.

Capellini à la truffe — Ask us

Crème de truffe blanche, crème fraîche, parmesan.

Raviolis aux épinards et à la ricotta — Ask us

Sauce à la crème de tomates et au basilic.

Raviolis aux cèpes et à la ricotta, à la truffe — Ask us

Crème, purée de truffe.

Linguine au homard — Ask us

Homard, bisque de homard, vin blanc, tomates cerises, basilic, persil.

PIZZAS

Focaccia à l'origan — Ask us

Huile d'olive, origan, parmesan.

Pizza marinara — Ask us

Tomates, ail, origan.

Pizza margherita — Ask us

Tomates, mozzarella, parmesan, basilic.

Pizza napolitaine — Ask us

Tomates, mozzarella, câpres, anchois.

Pizza sicilienne — Ask us

Tomates, mozzarella, fromage de chèvre, tomates séchées, basilic.

Pizza burrata — Ask us

Burratina, tomates cerises, pesto, roquette, réduction de vinaigre balsamique.

Pizza diavola (porc) — Ask us

Tomates, mozzarella, pepperoni calabrais épicé.

Pizza diavola (bœuf) — Ask us

Tomates, mozzarella, pepperoni calabrais épicé.

Pizza jambon et champignons (porc) — Ask us

Tomates, mozzarella, jambon, champignons.

Pizza dinde et champignons (dinde) — Ask us

Tomates, mozzarella, dinde, champignons.

Pizza bresaola — Ask us

Tomates, mozzarella, roquette, bresaola, parmesan.

Pizza verdure — Ask us

Tomates, mozzarella, olives, poivrons, courgettes, aubergines.

Pizza vieil Antibes — Ask us

Tomates, mozzarella, emmental, olives.

Pizza quatre fromages — Ask us

Tomates, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan.

Pizza bianca à la truffe — Ask us

Crème, jambon (à retirer sur demande), sauce à la truffe, cèpes, huile de truffe.

Pizza romaine — Ask us

Tomates, mozzarella, artichauts à la romaine, poivrons, réduction de vinaigre balsamique.

Pizza rustique (porc) — Ask us

Tomates, mozzarella, fromage de chèvre, coppa.

Calzone au jambon et aux champignons (porc) — Ask us

Mozzarella, jambon, ricotta, champignons, œuf, tomates, origan, parmesan.

Calzone au dinde et aux champignons (dinde) — Ask us

Mozzarella, dinde, ricotta, champignons, œuf, tomates, origan, parmesan.

Pizza parme (porc) — Ask us

Tomates, mozzarella, jambon de Parme.

Pizza au saumon — Ask us

Mozzarella, sauce aux quatre fromages, câpres, oignons, saumon fumé, roquette.

Pizza bufala — Ask us

Tomates, mozzarella di bufala, parmesan, huile d'olive, tomates cerises.

BURGERS & SANDWICHES

Burger Wagyu — Ask us

Steak haché de bœuf Wagyu (140 g), kimchi, oignons caramélisés, cornichons, cheddar vieilli, frites.

Club jambon (porc) — Ask us

Pain maison, poulet rôti, laitue, emmental, cornichons, œuf, tomates, jambon, mayonnaise, frites.

Club jambon (dinde) — Ask us

Pain maison, poulet rôti, laitue, emmental, cornichons, œuf, tomates, dinde, mayonnaise, frites.

Burger au poulet — Ask us

Blanc de poulet mariné et grillé, laitue romaine, cheddar vieilli, tomates, cornichons, mayonnaise à l'avocat, frites.

POISSONS ET CRUSTACÉS

Crevettes umami — Ask us

Crevettes Black Tiger grillées, sauce Péri-Péri, demi-citron grillé

Calamars péri péri — Ask us

Calamars grillés, sauce Péri-Péri, frites

Dorade grillée — Ask us

Dorade entière désossée, paprika fumé, huile au basilic, sauce ponzu-tahini

Crevettes cossa cossa — Ask us

Sauce provençale

Gambas au curry — Ask us

Gambas, mangue, ananas, pomme verte, sauce au curry, riz blanc

Capitaine Aqua Pazza — Ask us

Filet de capitaine, sauce Aqua Pazza

VIANDES ET VOLAILLES

Escalope de poulet — Ask us

Escalope de poulet panée, tagliatealle Alfredo

Poulet diablotin — Ask us

Poulet désossé mariné, sauce chimichurri, quartiers de pommes de terre.

Poulet entier rôti (pour deux) — Ask us

Poulet rôti au four, pommes de terre aux herbes. 25 minutes au four.

Escalope de veau milanaise (oreille d'éléphant) — Ask us

Escalope de veau blanc panée, roquette.

Piccata al limone — Ask us

Scalopine de veau, sauce au citron, tagliatelle au beurre.

Filet de bœuf grillé — Ask us

Filet de bœuf, quartiers de pommes de terre. 190g.

Filet de bœuf grillé — Ask us

(Australian Wagyu MB6) 190g. Filet de bœuf, quartiers de pommes de terre.

Tagliata de bœuf au balsamique et à la roquette — Ask us

Filet de bœuf, vinaigre balsamique, roquette, parmesan. 190g.

Filet de bœuf au poivre — Ask us

Filet de bœuf, sauce au poivre, frites. 190g.

Filet de bœuf café de Paris — Ask us

Filet de bœuf, sauce Café de Paris, frites. 190g.

Entrecôte grillée — Ask us

(Australian Wagyu MB6) Entrecôte de bœuf 330grs, frites.

Côte de bœuf — Ask us

(Australian Wagyu MB5) – Pour 2 personnes. 190g. Frites, salade verte.

Bœuf stroganoff — Ask us

Bœuf, champignons, oignons, crème fraîche, riz blanc.

Côtelettes d'agneau — Ask us

Côtelettes d'agneau grillées aux herbes, salade verte.

SAUCES

Sauce aux champignons — Ask us

Sauce au poivre — Ask us

Sauce Alfredo — Ask us

Sauce kimchi — Ask us

Sauce provençale — Ask us

Sauce chimichurri — Ask us

Sauce péri-péri — Ask us

Sauce café de Paris — Ask us

Sauce tartare — Ask us

Sauce oursin — Ask us

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Frites — Ask us

Frites au romarin — Ask us

Frites maison assaisonnée de sel de romarin (selon disponibilité)

Frites à la truffe — Ask us

Parmesan, huile de truffe

Purée de pommes de terre	Ask us
Purée de pommes de terre à la truffe	Ask us
Quartiers de pommes de terre	Ask us
Légumes grillés	Ask us
Riz	Ask us
Banane plantain	Ask us

DESSERTS

DESSERTS

Soufflé au chocolat	Ask us
Pain perdu Servi avec glace à la vanille	Ask us
Glaces & sorbets (2 boules au choix) Vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, pistache, café, citron, fraise, mangue, fruit de la passion.	Ask us
Calzone au Nutella Pizza au nutella	Ask us
Tiramisu	Ask us
Crème brulée	Ask us
Salade de fruits Fruits de saison.	Ask us
Baked cheesecake Servi avec de sirop d'agave.	Ask us
Chocolat mou Coupe glacée au chocolat, crème Chantilly, sauce au chocolat.	Ask us

AFFOGATO

Vanille Glace de vanille, Espresso	$8

DRINKS MENU

MOCKTAILS

Detox — $20

Pomme verte frais, gingembre frais, concombre frais, menthe, kale, jus d'orange frais, jus de citron

Smoothie — $10

Purée de fruit (le fruit du choix du client): fraise, mangue, fruit de la passion, pêche, framboise, blueberry, mix.

MILKSHAKES

Vanille — $14

Glace de vanille, lait

Chocolat — $14

Glace de vanille & chocolat, lait

Fraise — $14

Glace de vanille & fraise, lait

Oreo — $15

Glace de vanille & Oreo, lait

Mix — $14

Glace de Chocolat & fraise, lait

BIÈRE

LOCALE

Castel — $6

Beaufort — $6

Tembo	$6
Bavaria (0% Alc.) Without alcohol	$6
Savana	$8

IMPORTÉE

Corona	$8
Stella	$8

CAFÉ & THÉ

CAFÉ CHAUD

Espresso	$4
Doppio	$7
Americano	$7
Macchiato	$8
Cappucino	$8
Café Latte	$8
Spanish Latte	$10
Mocha	$10
Café Blanc	$6
Canarino	$6

CAFÉ FROID

Iced Coffee	$7
Iced Americano	$7
Frappucino	$8
Ice Latte	$8
Iced Spanish Latte	$10
Iced Mocha	$10

THÉ

Camomille	$8
English Breakfast	$8
Thé Vert	$8
Thé à la menthe	$8

JUS FRAIS & LIMONADE

Orange

pichet	$20
glass	$12

Limonade

pichet	$20
glass	$12

Limonade à la menthe

pichet	$20
glass	$12

Limonade à la fraise

pichet	$20
glass	$12

Gingembre & Citron

pichet	$20
glass	$12

Ananas

pichet	$20
glass	$12

COCKTAILS

COCKTAILS

Azulrita

Tequila, Blue Curacao, citron vert

pichet	$90
glass	$20

Bloody Mary — $20

Vodka, jus de Tomate, sel & poivre, jus de citron, Worcestershire sauce, tabasco

Bloody Maria — $20

Tequila, jus de tomate, sel & poivre, jus de citron, Worcestershire sauce, tabasco

Mojito — $19

Rum, menthe, citron vert, sucre brun, eau gazeuse

Fruit Mojito — $20

Rum, menthe, citron vert, sucre brun, eau gazeuse, purée de fruit (fruit de choix du client)

Dry Martini — $19

Gin, martini extra dry

Vodka Martini — $19

Vodka, martini extra dry

Dirty Martini — $19

Gin ou Vodka, martini extra dry, olives

Passion Fruit Martini — $19

Vodka, purée de fruit de passion, jus d'orange frais, sirop de canne, jus de citron

Pornstar Martini — $20

Vodka au Vanille, fruit de passion frais, purée de fruit de passion, jus d'orange frais, sirop de vanille, jus de citron, prosecco

Espresso Martini — $19

Vodka, liqueur de café, espresso

Gin Sour — $20

Gin, Jus de citron, sirop de canne, jus d'orange, blanc d'oeuf pasteurisé

Vodka Sour — $20

Vodka, jus de citron, sirop de canne, jus d'orange, blanc d'oeuf pasteurisé

Black Russian — $19

Vodka, liqueur de café

White Russian — $19

Vodka, crème, liqueur de café

French 75 — $20

Gin, jus de citron, sirop de canne, champagne

Jamaica — $19

Rum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

Kir — $19

Crème de cassis, vin blanc

Kir Royale — $20

Crème de cassis, champagne

Paloma — $20

Tequila, jus de citron, sirop de canne, sel, Pink Grapefruit Soda

Mai Tai — $20

Rum blanc, rum noire, Cointreau, citron vert, sirop de came, sirop d'orgeat

Caipirinha — $19

Cachaca rum, citron vert, sucre brun

Capirovska — $19

Vodka, citron vert, sucre brun

Aperol Spritz — $22

Aperol, prosecco

Hugo Spritz — $20

Liqueur de fleur de sureau, prosecco

Campari Spritz — $20

Campari, Prosecco

Limoncello Spritz — $20

Limoncello, Prosecco

Negroni — $20

Gin, Martini rosso, Campari

Boulvardier — $20

Bourbon, Martini rosso, Campari

Americano — $19

Martini rosso, Campari, eau gazeuse

Old Fashioned — $19

Bourbon, bitters, sucre brun

Rum Old Fashioned — $20

Rum vielli, bitters, sucre brun

Daiquiri — $19

Rum, citron vert, sirop de canne

Fruit Daiquiri — $20

Rum, citron vert, sirop de canne, purée de fruit (Le fruit du choix du client)

COCKTAILS INTERNATIONAUX

Gin Basil

Gin, jus de citron, sirop de canne, basilic frais

pichet	$90
glass	$19

Moscow Mule — $20

Vodka, sirop de gingembre, bitters, gingerbeer

London Mule — $20

Gin, Sirop de gingembre, bitters, gingerbeer

Mexico Mule — $20

Tequila, sirop de gingembre, bitters, gingerbeer

Dublin Mule — $20

Jameson, sirop de gingembre, bitters, gingerbeer

Cosmopolitan — $20

Vodka au Citron, Cointreau, jus de canneberge, citron vert, sirop de canne

Pink Lady — $20

Gin, Coinreau, jus de canneberge, citron vert, sirop de canne

Margarita

Tequila, Cointreau, citron vert

pichet	$90
glass	$20

Fruit Margarita

Tequila, Cointreau, citron vert, purée de fruit (le fruit de choix du client)

pichet	$100
glass	$22

Sakerinha — $19

Sake, citron vert, sucre brun

Sangria

Cognac, vin rouge ou blanc ou rose, jus de citron, liqueur du fleur du surreau, sirop de canne, pomme frais & fraise frais.

pichet	$100
glass	$22

Manhattan — $20

Whisky de siegle, martini rosso, bitters

Lynchburg Lemonade — $19

Jack Daniels, triple sec, jus de citron, sprite

Godfather — $19

Scotch whisky, liqueur d'Amaretto

Godmother — $19

Vodka, liqueur d'Amaretto

Sidecar — $22

Cognac, Cointreau, jus de citron

Tequila Sunrise — $19

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Tequila Sunset — $19

Tequila, jus d'ananas, sirop de grenadine

MOCKTAILS

Virgin Jamaica — $16

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

Virgin Mary — $16

Jus de tomate, sel & poivre, jus de citron, Worcestershire sauce, tabasco

Virgin Passion Fruit Martini — $16

Jus d'orange, purée de fruit de passion, jus de citron, sirop de canne

Virgin Mojito — $16

Citron vert, sucre brun, menthe, sprite

Virgin Fruit Mojito — $16

Citron vert, sucre brun, menthe, sprite, purée de fruit (Le fruit du choix du client)

Virgin Colada — $16

Purée de noix de coco, jus d'ananas, crème fraiche

WINE LIST

CARTE DES VINS

VIN ROUGE (ITALIE)

Villa Antinori, Chianti Classico Riserva	$85
Cesari Amarone, Valpolicella	$130
Cesari, Valpolicella Classico	$65
Tignanello, Toscana	$330
Barolo Giribaldi, Piémont	$105
Brunello Di Montalcino, Montalcino	$155

VIN ROUGE (FRANCE)

Château Talbot, Saint Julien	$370
Le Pavillion de Glana, Saint Julien	$120
Baron Phillipe de Rothschild, Pinot Noir, Bordeaux	
glass	$15
bottle	$60
Amiral de Beychevelle, Saint Julien	$255
Mouton Cadet, Reserve, Saint Emilion	$80
Château Clos de Boüard, Bordeaux Superieur	$130
Vignobles Lassagne, Madame, Saint Emilion	$95
Vignobles Lassagne, Monsieur, Saint Emilion	$95

Château Roquefort, Les Roches Blanches, Merlot, Côtes de Gascogne — $85

Château Cheval Blanc, Saint-Emilion — $1,700

Château Latour, Pauillac — $2,000

Château Mouton Rothschild, Pauillac — $2,000

VIN ROUGE (AFRIQUE DU SUD)

The Chocolate Block, Franschoek — $135

Orpheus and the Raven NO.42 Cape Blend, Durbanville — $180

VIN ROUGE (AUSTRALIE)

The Standish, The Relic, La Vallée de la Barossa — $380

VIN BLANC (ITALIE)

Cesari, Pinot Grigio, Veneto

glass	$15
bottle	$60

Pio Cesore, Gavi — $105

VIN BLANC (FRANCE)

Chablis 1er Cru, Robe, Bourgogne — $145

Chablis, Domaine de la Monte, Bourgogne — $110

Pouilly Fumé, Vallée de la Loire — $105

La Perriere, Sancerre, Vallée de la Loire — $110

VIN ROSÉ (FRANCE)

Whispering Angel, Côtes de Provence

glass	$18
bottle	$80

CHAMPAGNE

Armand de Brignac brut	$1,300
Billecart Salmon Brut	$175
Billecart Salmon Rosé	$320

Charles Collin brut

glass	$35
bottle	$165

Charles Collin Rosé

glass	$40
bottle	$160

Dom Perignon brut	$600
Dom perignon Rosé	$750
Laurent Perrier Brut	$180
Laurent Perrier Rosé	$305
Luis Roderer Christal Brut	$1,250
Moët & Chandon Brut	$200
Moët & Chandon Rosé	$275
Moët & Chandon Nectar	$265
Ruinart Brut	$250

Ruinart Blanc de Blanc — $420

Veuve Cliquot Brut — $250

PROSECCO

Lounge

glass	$15
bottle	$60

Treviso — $70

Fashion Victim Rosé — $70

L'ACROBATE

reZerved.

Ask us for a table. We also arrange private menus with the chef.

Prices are set by the restaurant and change without notice.

places.rezerved.cd/en/l-acrobate/

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin