

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
&
B
A
R





Restaurant ouvert tous les soirs de 19 :00 à 22 :00
(dimanche soir sur réservation exclusivement)

Bar ouvert tous les jours de 11h. à minuit

Le Chef, Rodrigue vous propose :



Nos entrées :

Potage du jour	7.50€
Œuf cocotte de grand-mère 	9.00€
Terrine du chef	8.50€
Tarte briochée au Maroilles 	9.50€*
Tartare de Saumon 80 gr	10.50€*
Poêlon de 6 escargots de Comines au beurre d'ail	10.50€*

Nos plats régionaux :

Carbonnade Flamande 	17.50€
Rôti de porc à la bière 	17.50€
Cassolette de poulet au Maroilles	17.50€
Andouillette d'Arras grillée	17.50€
Croque façon welch (cheddar,jambon,crème,moutarde,emmental)	18.50€*

Nos plats :

Poisson du jour	18.50€*
Tartare de Saumon 160g, frites, salade	18.50€*
Burger brioché classique (sauce,burger,tomates,oignons,double cheddar)	17.50€
Burger brioché des Acacias (steak 150g, œuf, lard, cheddar)	20.50€*
Cuisse de Canard confite, pommes Salardaises 	19.50€*
Œmelette comme vous l'aimez	16.50€
Camembert (ADP Normandie) rôti,jambon cru,frites,salade 	20.50€
Brochette d'onglet grillé sauce au choix	17.50€
Poêlon de 12 escargots de Comines au beurre d'ail	20.50€*
Filet de poulet nature ou chasseur	17.00€
Pâtes aux légumes ou Pesto vert	15.50€
Gratin de légumes et rosties	15.50€

Nos salades :

Salade gourmande (poulet, œuf, copeaux de parmesan, crudités)	18.50€*
Salade des Mers (saumon mariné,poisson du jour)	16.50€

Sauce au choix : poivre, beurre à l'ail, ketchup,burger,barbecue,champignons et mayonnaise maison

Les plats sont servis avec frites, riz, pâtes ou légumes du jour

*Se référer aux suggestions du jour

Les glaces servies ne sont pas faites maison et sont livrées par Transgourmet

() Non inclus dans la demi-pension, possible avec supplément (voir serveur)*

Une allergie ? Une Intolérance ? Renseignez-vous auprès de notre personnel

Prix en euros, toutes taxes comprises

Moyen de paiements : espèces, CB, Visa, Mastercard, tickets resto, chèques vacances



Notre carte des desserts

Nos Desserts :


Mousse au chocolat	8.50€
Dame blanche au chocolat chaud	9.00€
Profiteroles	9.00€
Crème brûlée	9.00€
Salade de fruits	9.00€
La brioche perdue et son caramel beurre salé	9.00€
La brioche perdue gourmande (classique+glace et chantilly)	10.50€*
Ch'tiramisu au spéculoos coulis caramel beurre salé	9.50€*
Assiette de fromage du terroir (chti gris,pavé du vinage,bleu de roncq)	10.50€*



Our dessert menu

Our Desserts :

Chocolate mousse	8.50€
Dame blanche with hot chocolate	9.00€
Profiteroles	9.00€
Crème Brûlée	9.00€
Fruit salad	9.00€
Brioche perdue with salted butter caramel	9.00€
Gourmet brioche perdu (classic+ice cream and whipped cream)	10.50€*
Speculoos Ch'tiramisu with salted butter caramel coulis	9.50€*
Plate of local cheeses (chti gris,pavé de vinage,bleu de roncq)	10.50€*



The Chef, Rodrigue offers you :



Our starters:

Soup of the day*	7.50€
Grandma's egg casserole 	9.00€
Chef's terrine	8.50€
Brioche tart with Maroilles 	9.50€*
Salmon Tartare 80g	10.50€*
Pôelon of 6 Comines snails with garlic butter	10.50€*

Our regional dishes:

Flemish Carbonnade 	17.50€
Roast pork with beer 	17.50€
Chicken casserole with Maroilles cheese	17.50€
Grilled Arras andouillette	17.50€
Croque welch (cheddar,ham,cream,mustard,emmental)	18.50€*

Our dishes:

Fish of the day*	18.50€
Salmon tartare 160g, chips, salad	18.50€
Classic brioche burger (burger sauce,tomatoes,onions,double cheddar)	17.50€
Acacias brioche burger(150g steak,egg,bacon,cheddar)	20.50€*
Duck leg confit,Saladaises apples 	19.50€*
Omelette just the way you like it	16.50€
Roast Camembert(Normandy PDO) 	20.50€*
cured ham,chips, salad	
Skewer of grilled onglet with choice of sauce	17.50€
Pôelon of 12 Comines snails with garlic butterp	20.50€*
Plain chicken fillet or chasseur	17.00€
Pasta with vegetables or green pesto	15.50€
Gratin of végétales and rostis	15.50€

Our salads:

Gourmet salad (chicken, egg, parmesan chavings, raw vegetables)	18.50€*
Salad of the Seas (marinated salmon, fish of the day)	16.50€

Choice of sauce: pepper, garlic butter,ketchup,burger,barbecue, mushrooms and homemade mayonnaise

Dishes are served with chips, rice, pasta or vegetables of the day

*Refer to the suggestions of the day

The ice creams served are not homemade and are delivered by Transgourmet

(*) Not included in the half-board, possible with supplement (see waiter)

An allergy ? Intolerance ? Ask our staff for more information

Prices in euros, all taxes included

Means of payment : cash, CB, Visa, Mastercard, luncheon vouchers, vacation vouchers



Menu enfant:

12€

Cette offre comprend une boisson, un plat, un dessert au choix parmi les propositions ci-dessous

Boissons:

Coca cola / Coca cola zéro / Orangina / Fuzetea / Limonade / Jus de fruits / Vittel 50cl

Plats:

Steak haché, frites
Emincé de poulet, frites
Poisson du jour, riz

Sauce au choix: poivre, beurre à l'ail, moutarde et mayonnaise

Les plats sont servis avec pommes frites, riz ou légumes du jour.

Desserts:

Mousse au chocolat
Glace 2 boules
Salade de fruits



Children's menu:

12€

This offer includes a drink, a main course and a dessert to choose from the proposals below

Dishes:


Chopped steak, fries
Sliced chicken, fries
Fish of the day, rice
Sauce of your choice: pepper, garlic butter, moutarde and mayonnaise
Dishes are served with French fries, rice, or vegetables of the day.

Drinks:

Coca cola / Coca cola zero / Orangina / Fuzetea / Lemonade / Fruit juice / Vittel 50cl

Dessert:

Chocolate Mousse
2 scoops ice cream
fruits salad

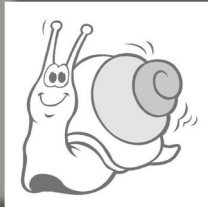


Quelques-uns de nos fournisseurs locaux

Some of our local suppliers

— *La ferme du Vinage* —
Agriculture Responsable

(Roncq) Pour nos fromages



Les Escargots Lesaffre

(Comines) Pour nos escargots



(Roncq) Pour nos volailles





Apéritifs

Américano Maison		8cl	9.20€
Apéritif Maison		10cl	10.50€
<i>Curaçao, Jus d'orange, Cointreau, Grand Marnier, Pétillant</i>			
Bacardi	37.5°	4cl	8.70€
Campari	25°	6cl	8.00€
Gin Gordon's	40°	4cl	9.20€
Kir vin blanc/cardinal		10cl	6.50€
Coupe de Champagne		10cl	9.50€
Kir Royal		10cl	10.00€
Martini Rosso/Bianco/Dry		6cl	6.50€
Muscat		4cl	6.00€
Picon vin blanc		25cl	8.50€
Picon bière		25cl/50cl	7.80€/14.50€
Pineau des Charentes		6cl	8.00€
Porto Rouge/Blanc 19°			6.00€
Rhum 3 Rivières	40°	4cl	9.70€
Ricard	45°	4cl	6.00€
Suze	36°	6cl	6.00€
Tequila	40°	4cl	9.20€
Vodka Eristoff	37,5°	4cl	9.20€
Whisky Clan Campbell	40°	4cl	9.00€
Whisky J&B	40°	4cl	8.50€
Whisky Chivas Régal	40°	4cl	12.00€



Bières

Bières Pression

Ginette 5°



25cl : 5.00€ / 33cl : 6.50€ / 50cl : 8.50€

Tripel Karmeliet 8°

25cl : 5.50€ / 33cl : 7.00€ / 50cl : 9.50€

Bières bouteilles



Liefmans 5 fruits rouges	3.8°	25cl	6.00€
Super 8 Blanche	5.1°	33cl	7.00€
Triple Lefort	8.8°	33cl	7.00€






Softs & Eaux

Coca Cola /Zéro	4.50€
Orangina	4.50€
Schweppes Tonic	4.50€
Fuzetea	4.50€
Limonade	4.50€
Jus de Fruits	4.50€
<i>(Orange, Ananas, Tomate, Pomme)</i>	
Vittel	50cl : 4.00€ / 100cl : 6.00€
Perrier 33cl	4.50€
Eau de Perrier	50cl : 4.00€ / 100cl : 5.00€

Vins

Vins Blancs

75cl

Alsace Riesling Esprit Libre		41.00€
Sancerre AOC Pascal Jolivet		46.00€
Muscadet Sèvre & Maine sur lie		24.00€
Côtes-Du-Rhône AOC Les 3 Garçons		31.00€
IGP Blanc Pays d'Oc Chardonnay 'Le Titi'		

15cl : 4.50€ - 25cl : 7.00€ - 50cl : 11.00€ - 75cl : 18.00€

Vins Rosés





IGP Sables de Camargues		24.00€
Bandol AOC Mas de la Rouvière		45.00€
IGP Rosé Pays d'OC 'Le Titi'	 	

15cl : 4.50€ - 25cl : 7.00€ - 50cl : 11.00€ - 75cl : 21.00€


Vins Rouges

Bourgueuil AOC Trinch C&P Breton		36.00
Anjou AOC Château de la Roulerie		28.00
IGP Rouge Pays d'Oc 'Le Titi'	 	

15cl : 4.50 - 25cl : 7.00 - 50cl : 11.00 - 75cl : 21.00€

Côtes-De-Bourg AOC CH Escalette		31.00€
Saint Emilion CH Robin Moines		41.00€
Brouilly AOP Pas Perdue-De-Nuits		36.0€
Crozes Hermitage Domaine de la Ville Rouge		45.00€
Terrasses du Larzac Ac St Apolline		31.00€

Verres & Pichets

IGP OC Merlot ECOTERRA Rouge		
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€		
IGP OC Chardonnay ECOTERRA Blanc		
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€		
IGP Merlot Bouche du Rhône Rouge		
15cl : 4.00€ / 25cl : 6.50€ / 50cl : 9.00€		
IGP Colombard Côtes de Gascogne Blanc		
15cl : 4.00€ / 25cl : 6.50€ / 50cl : 9.00€		

Pétillants

Cidre Breton Kerisac Doux 75cl	14.00€
Soirs de fête Blanc de Blancs 75cl	22.00€
Champagne Vranken	

10cl : € 9.00 / 75cl : 52.00€

Digestifs

Armagnac	40°	4cl	9.50€
Bénédictine	40°	4cl	9.50€
Calvados	40°	4cl	9.50€
Cognac	37.5°	4cl	9.50€
Cointreau	40°	4cl	9.50€
Cognac XO	40°	4cl	14.50€
Bailey's	17°	4cl	9.50€
Genièvre de Houlle	38°	4cl	9.50€
Get 27	21°	4cl	9.50€
Grand Marnier	40°	4cl	9.50€
Poire Williams	45°	4cl	9.50€
Marie Brizard Anisé	25°	4cl	9.50€

Cafés & Thés

Expresso / Décaféiné / Ristretto	2.30€
Double Expresso / Décaféiné	3.50€
Café Américain / Viennois	3.50€
Cappucino / Latte Machiatto / Café au lait	3.50€
Chocolat Chaud	3.50€
Thé & Infusion	3.50€





Appetizers

Américano House		8cl	9.20€
Home-made aperitif		10cl	10.50€
<i>Curaçao, orange juice, Cointreau, Grand Marnier, sparkling</i>			
Bacardi	37.5°	4cl	8.70€
Campari	25°	6cl	8.00€
Gin Gordon's	40°	4cl	9.20€
Kir white wine/cardinal		10cl	6.50€
Champagne cup		10cl	9.50€
Kir Royal		10cl	10.00€
Martini Rosso/Bianco/Dry		6cl	6.50€
Muscatel		4cl	6.00€
Picon white wine		25cl	8.50€
Picon beer		25cl/50cl	7.80€/14.50€
Pineau des Charentes		6cl	8.00€
Red/White Porto	19°		6.00€
Rhum 3 Rivières	40°	4cl	9.70€
Ricard	45°	4cl	6.00€
Suze	36°	6cl	6.00€
Tequila	40°	4cl	9.20€
Vodka Eristoff	37.5°	4cl	9.20€
Whisky Clan Campbell	40°	4cl	9.00€
Whisky J&B	40°	4cl	8.50€
Whisky Chivas Régal	40°	4cl	12.00€



Beers

Draft Beers

Ginette 5°

25cl : 5.00€ / 33cl : 6.50€ / 50cl : 8.50€

Tripel Karmeliet 8°

25cl : 5.50€ / 33cl : 7.00€ / 50cl : 9.50€

Liefmans 5 red fruits	3.8°	25cl	6.00€
Super 8 Blanche	5.1°	33cl	7.00€
Triple Lefort	8.8°	33cl	7.00€

Softs & Waters

Coca Cola /Zéro		4.50€
Orangina		4.50€
Schweppes Tonic		4.50€
Fuzetea		4.50€
Limonade		4.50€
Fruits Juice		4.50€
<i>(Orange, Pineapple, Tomato, Apple)</i>		
Vittel	50cl : 4.00€ / 100cl : 6.00€	
Perrier 33cl		4.50€
Perrier Water	50cl : 4.00€ / 100cl : 5.00€	

Wines

<u>White Wines</u>	75cl
Alsace Riesling Esprit Libre	41.00€
Sancerre AOC Pascal Jolivet	46.00€
Muscadet Sèvre & Maine sur lie	24.00€
Côtes-Du-Rhône AOC Les 3 Garçons	31.00€
IGP Blanc Méditerranée 'Le Titi'	
15cl : 5.00€ - 25cl: 8.00€ - 50cl: 13.00€ - 75cl : 21.00€	

<u>Vins Rosés</u>	
IGP Sables de Camargues	24.00€
Bandol AOC Mas de la Rouvière	45.00€
IGP Rosé Méditerranée 'Le Titi'	
15cl : 5.00€ - 25cl: 8.00€ - 50cl: 13.00€ - 75cl : 21.00€	

<u>Red wines</u>	
Bourgueuil AOC Trinch C&P Breton	36.00
Anjou AOC Château de la Roulerie	28.00
IGP Rouge Méditerranée 'Le Titi'	
15cl : 5.00€ - 25cl: 8.00€ - 50cl: 13.00€ - 75cl : 21.00€	
Côtes-De-Bourg AOC CH Escalette	31.00€
Saint Emilion CH Robin Moines	45.00€
Brouilly AOP Pas Perdue-De-Nuits	36.00€
Crozes Hermitage Domaine de la Ville Rouge	45.00€
Terrasses du Larzac Ac St Apolline	31.00€

<u>Glasses & Jugs</u>	
IGP DC Merlot ECOTERRA Rouge	
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€	
IGP DC Chardonnay ECOTERRA Blanc	
15cl : 4.50€ / 25cl : 7.50€ / 50cl : 10.50€	
IGP Merlot Bouche du Rhône Rouge	
15cl : 4.00€ / 25cl : 6.50€ / 50cl : 9.00€	
IGP Colombard Côtes de Gascogne Blanc	
15cl : 4.00€ / 25cl : 6.50€ / 50cl : 9.00€	

Sparkling

Cidre Breton Kerisac Doux 75cl	14.00€
Soirs de fête Blanc de Blancs 75cl	22.00€
Champagne Vranken	

10cl : € 9.00 / 75cl : 52.00€

Digestive

Armagnac	40°	4cl	9.50€
Bénédictine	40°	4cl	9.50€
Calvados	40°	4cl	9.50€
Cognac	37.5°	4cl	9.50€
Cointreau	40°	4cl	9.50€
Cognac XO	40°	4cl	14.50€
Bailey's	17°	4cl	9.50€
Genièvre de Houlle	38°	4cl	9.50€
Get 27	21°	4cl	9.50€
Grand Marnier	40°	4cl	9.50€
Poire Williams	45°	4cl	9.50€
Marie Brizard Anisé	25°	4cl	9.50€

Coffee & Tea

Espresso / Decaffeinated / Ristretto	2.30€
Double Espresso / Décaféiné	3.50€
American Coffee / Viennese	3.50€
Cappucino / Latte Machiatto / Coffee Milk	3.50€
Hot Chocolate	3.50€
Tea & Infusion	3.50€

