L'ACROBATE

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.

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.

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