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 — Ask us

Servi avec glace à la vanille

Glaces & sorbets (2 boules au choix) — Ask us

Vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, pistache, café, citron, fraise, mangue, fruit de la passion.

Calzone au nutella — Ask us

Pizza au nutella

Tiramisu — Ask us

Crème brulée — Ask us

Salade de fruits — Ask us

Fruits de saison.

Baked cheesecake — Ask us

Servi avec de sirop d'agave.

Chocolat mou — Ask us

Coupe glacée au chocolat, crème Chantilly, sauce au chocolat.

AFFOGATO

Vanille — $8

Glace de vanille, Espresso

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