L'ACROBATE

BOISSONS

COCKTAILS

CARTE DES VINS

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

Nous composons aussi des menus privés, écrits avec le chef pour chaque table.

BOISSONS

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.) Sans alcool	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 $
verre	12 $

Limonade

pichet	20 $
verre	12 $

Limonade à la menthe

pichet	20 $
verre	12 $

Limonade à la fraise

pichet	20 $
verre	12 $

Gingembre & Citron

pichet	20 $
verre	12 $

Ananas

pichet	20 $
verre	12 $

COCKTAILS

COCKTAILS

Azulrita

Tequila, Blue Curacao, citron vert

pichet	90 $
verre	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 $
verre	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 $
verre	20 $

Fruit Margarita

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

pichet	100 $
verre	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 $
verre	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

CARTE DES VINS

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	
verre	15 $
bouteille	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

verre	15 $
bouteille	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

verre	18 $
bouteille	80 $

CHAMPAGNE

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

Charles Collin brut

verre	35 $
bouteille	165 $

Charles Collin Rosé

verre	40 $
bouteille	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

verre	15 $
bouteille	60 $

Treviso — 70 $

Fashion Victim Rosé — 70 $

L'ACROBATE

Demandez-nous une table. Nous composons aussi des menus privés avec le chef.

Les prix sont ceux de la cuisine et changent sans préavis.

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