L'ACROBATE

PETIT-DÉJEUNER
LA CARTE
DESSERTS
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.

PETIT-DÉJEUNER

BRUNCH

Toast à l'avocat et au saumon fumé — Demandez-nous

Avocat légèrement relevé et saumon fumé.

Œufs brouillés sur brioche — Demandez-nous

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

Omelette de l'acrobate — Demandez-nous

Omelette classique

SUPPLÉMENTS

Tomates confites	1,50 $
Emmental	6 $
Champignons	4,50 $
Jambon (Porc)	9 $
Dinde	8,25 $

Bol de yaourt grec aux fruits — Demandez-nous

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

Sandwich jambon beurre — Demandez-nous

Emmental, jambon, cornichons.

Sandwich dinde fromage — Demandez-nous

Emmental, dinde, tomates, cornichons, beurre.

LA CARTE

ENTRÉE

Édamame — Demandez-nous

Servi avec du sel gris.

Bruschetta pomodoro — Demandez-nous

Tomates cerises, basilic, ail.

Vitello tonnato — Demandez-nous

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

Bufala — Demandez-nous

Mozzarella di bufala, sauce au pistou, tomates cerises.

Burrata — Demandez-nous

Burrata, tomates cerises, basilic.

Champignons de l'acrobate — Demandez-nous

Champignons, sauce aux oursins (selon disponibilité)

Parmigiana di melanzane — Demandez-nous

Aubergines frites, mozzarella, parmesan, sauce tomate

Friture mixte — Demandez-nous

Calamars, crevettes, aubergines et courgettes frites.

Assiette de jambon de parme — Demandez-nous

Jambon de Parme, cornichons, pain toasté.

Assiette de saumon fumé — Demandez-nous

Saumon fumé, capres, baies roses, pain toasté.

SALADES

Salade verte — Demandez-nous

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

Roquette, champignons et parmesan — Demandez-nous

Roquette, champignons, parmesan, vinaigrette balsamique.

Iceberg au roquefort — Demandez-nous

Laitue iceberg, sauce au roquefort, noix.

Bresaola — Demandez-nous

Bresaola, salade mixte, parmesan.

Artichauts à la romaine — Demandez-nous

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

Chèvre — Demandez-nous

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

Niçoise — Demandez-nous

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

César au poulet — Demandez-nous

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

Salade de crevettes — Demandez-nous

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

Salade de steak — Demandez-nous

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

PLATS CRUS

Tartare de saumon — Demandez-nous

Saumon mariné, mousse d'avocat, toasts Melba.

Tartare de bœuf — Demandez-nous

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

Carpaccio de bœuf — Demandez-nous

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

Sashimi de saumon — Demandez-nous

Saumon cru, sauce asiatique.

PÂTES & RISOTTOS

Toutes nos pâtes sont également disponibles en version sans gluten.

Risotto du pêcheur — Demandez-nous

Crevettes, calamars, tomates.

Risotto aux cèpes — Demandez-nous

Cèpes, huile de truffe.

Spaghetti aglio olio e pepperoncino — Demandez-nous

Huile d'olive, ail, piment, persil.

Spaghetti à la sauce tomate et au basilic — Demandez-nous

Tomates, basilic.

Spaghetti à la bolognaise — Demandez-nous

Sauce bolognaise, parmesan.

Spaghetti carbonara — Demandez-nous

Pancetta, jaune d'œuf, parmesan.

Spaghetti à l'aubergine — Demandez-nous

Tomates, aubergines, ricotta.

Penne all'arrabbiata — Demandez-nous

Sauce tomate épicée, persil.

Penne aux quatre fromages — Demandez-nous

Crème, quatre fromages, persil.

Linguine à la truffe noire — Demandez-nous

Crème fraîche, sauce à la truffe noire, parmesan.

Gnocchi aux quatre fromages — Demandez-nous

Crème fraîche, quatre fromages, persil.

Gnocchi à la sicilienne — Demandez-nous

Sauce tomate, aubergines, fromage.

Gnocchi farcis au pesto — Demandez-nous

Crème, pesto de basilic.

Spaghettini aux fruits de mer — Demandez-nous

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

Tagliatelle aux oursins — Demandez-nous

Sauce aux oursins.

Tagliatelle Alfredo — Demandez-nous

Crème fraîche, poitrine de poulet, champignons, parmesan.

Capellini à la truffe — Demandez-nous

Crème de truffe blanche, crème fraîche, parmesan.

Raviolis aux épinards et à la ricotta — Demandez-nous

Sauce à la crème de tomates et au basilic.

Raviolis aux cèpes et à la ricotta, à la truffe — Demandez-nous

Crème, purée de truffe.

Linguine au homard — Demandez-nous

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

PIZZAS

Focaccia à l'origan — Demandez-nous

Huile d'olive, origan, parmesan.

Pizza marinara — Demandez-nous

Tomates, ail, origan.

Pizza margherita — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, parmesan, basilic.

Pizza napolitaine — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, câpres, anchois.

Pizza sicilienne — Demandez-nous

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

Pizza burrata — Demandez-nous

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

Pizza diavola (porc) — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, pepperoni calabrais épicé.

Pizza diavola (bœuf) — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, pepperoni calabrais épicé.

Pizza jambon et champignons (porc) — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, jambon, champignons.

Pizza dinde et champignons (dinde) — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, dinde, champignons.

Pizza bresaola — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, roquette, bresaola, parmesan.

Pizza verdure — Demandez-nous

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

Pizza vieil Antibes — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, emmental, olives.

Pizza quatre fromages — Demandez-nous

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

Pizza bianca à la truffe — Demandez-nous

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

Pizza romaine — Demandez-nous

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

Pizza rustique (porc) — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, fromage de chèvre, coppa.

Calzone au jambon et aux champignons (porc) — Demandez-nous

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

Calzone au dinde et aux champignons (dinde) — Demandez-nous

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

Pizza parme (porc) — Demandez-nous

Tomates, mozzarella, jambon de Parme.

Pizza au saumon — Demandez-nous

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

Pizza bufala — Demandez-nous

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

BURGERS & SANDWICHES

Burger Wagyu — Demandez-nous

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

Club jambon (porc) — Demandez-nous

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

Club jambon (dinde) — Demandez-nous

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

Burger au poulet — Demandez-nous

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

POISSONS ET CRUSTACÉS

Crevettes umami — Demandez-nous

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

Calamars péri péri — Demandez-nous

Calamars grillés, sauce Péri-Péri, frites

Dorade grillée — Demandez-nous

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

Crevettes cossa cossa — Demandez-nous

Sauce provençale

Gambas au curry — Demandez-nous

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

Capitaine Aqua Pazza — Demandez-nous

Filet de capitaine, sauce Aqua Pazza

VIANDES ET VOLAILLES

Escalope de poulet — Demandez-nous

Escalope de poulet panée, tagliatealle Alfredo

Poulet diablotin — Demandez-nous

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

Poulet entier rôti (pour deux) — Demandez-nous

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

Escalope de veau milanaise (oreille d'éléphant) — Demandez-nous

Escalope de veau blanc panée, roquette.

Piccata al limone — Demandez-nous

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

Filet de bœuf grillé — Demandez-nous

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

Filet de bœuf grillé — Demandez-nous

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

Tagliata de bœuf au balsamique et à la roquette — Demandez-nous

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

Filet de bœuf au poivre — Demandez-nous

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

Filet de bœuf café de Paris — Demandez-nous

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

Entrecôte grillée — Demandez-nous

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

Côte de bœuf — Demandez-nous

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

Bœuf stroganoff — Demandez-nous

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

Côtelettes d'agneau — Demandez-nous

Côtelettes d'agneau grillées aux herbes, salade verte.

SAUCES

Sauce aux champignons — Demandez-nous

Sauce au poivre — Demandez-nous

Sauce Alfredo — Demandez-nous

Sauce kimchi — Demandez-nous

Sauce provençale — Demandez-nous

Sauce chimichurri — Demandez-nous

Sauce péri-péri — Demandez-nous

Sauce café de Paris — Demandez-nous

Sauce tartare — Demandez-nous

Sauce oursin — Demandez-nous

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Frites — Demandez-nous

Frites au romarin — Demandez-nous

Frites maison assaisonnée de sel de romarin (selon disponibilité)

Frites à la truffe Parmesan, huile de truffe	Demandez-nous
Purée de pommes de terre	Demandez-nous
Purée de pommes de terre à la truffe	Demandez-nous
Quartiers de pommes de terre	Demandez-nous
Légumes grillés	Demandez-nous
Riz	Demandez-nous
Banane plantain	Demandez-nous

DESSERTS

DESSERTS

Soufflé au chocolat — Demandez-nous

Pain perdu — Demandez-nous

Servi avec glace à la vanille

Glaces & sorbets (2 boules au choix) — Demandez-nous

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

Calzone au nutella — Demandez-nous

Pizza au nutella

Tiramisu — Demandez-nous

Crème brulée — Demandez-nous

Salade de fruits — Demandez-nous

Fruits de saison.

Baked cheesecake — Demandez-nous

Servi avec de sirop d'agave.

Chocolat mou — Demandez-nous

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

AFFOGATO

Vanille — 8 $

Glace de vanille, Espresso

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

reZerved™

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