

# Bar Restaurant



## MENU

335 Route de Ribeyre-Bouchet  
07260 ROSIERES

# TAPAS

## ε

# ENTRÉES



Planche ardéchoise.....	18,50€
Picodon (élevage du Serre), caillette, jambon cru et terrine de campagne (charcuterie Carre II)	
assiette de fromages.....	10,00€
picodon , reblochon, roquefort	
Burrata & focaccia.....	10,00€
Cœur de Burrata accompagné de focaccia et pesto du chef	
Fraicheur de Grèce.....	9,00€
Concombre & Feta	
Sticks mozza (x6) .....	8,00€
Chili cheese(x6).....	8,00€
Oignon rings(x8).....	8,00€



# Carte



Salade César.....	15,90€
Emincés de poulet aux herbes, croutons maison, tomates confites, parmesan, sauce maison	
Salade croustillante.....	15,90€
Brique de Reblochon, tomates confites, jambon cru, parmesan	
Tomates et burrata crémeuse.....	16,90€
Tomates, burrata, jambon cru, focaccia & Pesto du chef	
Camembert Rôti <sup>(125g)</sup> .....	16,00€
Camembert au lait cru, miel et herbes, jambon cru.	
Gambas Marinées .....	17,00€
Gambas et sa marinade ail, persil, huile d'olive et vin blanc.	
Tataki de Thon .....	17,00€
Thon snacké, cru à cœur avec sa marinade ail, huile de tournesol et sésame, Sauce soja, zestes de citron, coriandre, gingembre, thym, persil & chantilly au Wasabi	
Escalope Savoyarde.....	17,90€
Filet de Poulet 180g, crème, reblochon, jambon cru	
Chicago Burger(Pain maison) .....	18,90€
Steak façon bouchère 150g, oignons confits, salade, bacon, double cheddar.	
Côte de Boeuf .....	34,00€
Origine UE, 450G sauce au choix roquefort ou poivre	
Menu Bambino .....	11,00€
Steak façon bouchère 150g ou nuggets(x4) ou oignon rings(x4), frites , 1 boule de glace.	

# Side

Frites.....	6,00€
Riz parfumé maison.....	5,00€
Légumes du chef.....	5,00€



# Desserts



Assiette de fromages..... 10,00€

Fondant au Chocolat ..... 8,00€

Brioche perdue..... 8,50€

Sauce au choix chocolat ou caramel, boule de glace vanille.

Panna cotta..... 7,50€

Spéculoos et caramel

Café Gourmand ..... 9,50€

café ou thé accompagné de ses mignardises.

Gaufre Chocolat ..... 5,90€

Gaufre Sucre ..... 5,50€

Coupe de glace

Voir carte des glaces

Supplément coulis (chocolat, fruits rouges, caramel) ou chantilly...1,50€



**Desserts**

# BOISSONS

## COCKTAILS

- Mango Loco  
Téquila, Cointreau, Mangue, Tabasco, Citron
- Lady Lust  
Cachaça, Cointreau, Cranberry, Goyave, Citron
- Porn Star  
Vodka, Goyave, Passion, Citron
- Tropical Mood  
Vodka, Passion, Ananas, Vanille, Ginger beer, Citron
- Daïkiwi  
Rhum, Citron, Kiwi, Raspberry
- Cumcumber Kiss  
Gin, Concombre, Citron, Schweppes



- Mojito \*  
Rhum Havana 3, Menthe, Citron, Sucre, Vals
- Margarita\*  
Tequila, Cointreau, Citron, Sucre
- Moscow Mule  
Vodka, Ginger beer, Citron
- Caïpirinha  
Cachaça, citron, Sucre
- Piña Colada  
Rhum, Ananas, Coco
- Hugo Spritz  
Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe, Citron



\* Option Fraise ou Passion +1€

\* Option Frozen +1€

## Sans Alcool

8€

## Chaud

- Irish Coffee  
Whisky, Sucre, Café, Chantilly
- Caribbean Coffee  
Rhum, Sucre, Café, Chantilly

10€

- Tagada  
Purée de fraise, Menthe, citron, Limonade  
Passion  
Purée de passion, Menthe, citron, Limonade  
Cendrillon  
Ananas, Orange, Citron, Cerise  
Strawberry Breeze  
Fraise, Cranberry, Ginger beer, Citron

Alcool :  
Classiques & Signatures : 6cl  
Chaud : 4cl

# Bières & Vins

Pression - Panaché	
25cl.....	3,00€
50cl.....	5,50€
Monaco - Tango	
25cl.....	3,50€
50cl.....	6,50€
Picon	
25cl.....	4,00€
50cl.....	7,50€

Bieres bouteille (33cl)	
Vedette IPA, Vedette blanche	
Desperados.....	5,00€
Ricard – Pastis	
(2cl).....	2,50€
Alcool + Soft	
(4cl) .....	5,50€
Rhum, Vodka, Whisky, Gin,	
Tequila, Malibu, Captain	
Morgan, Martini Blanc & Rouge,	
Get27, Poire...	

Baby	
(2cl) .....	3,50€
Alcool Cave	
(5cl) .....	8,00€
Alcool supérieur	

Expresso .....	1,40€
Noisette .....	1,60€
Café crème.....	3,00€
Chocolat.....	3,00€
Thé - Infusion ...	2,50€
Café frappé.....	5,00€
Milkshake .....	5,00€
Parfum au choix, Voir Glacier	

Rosé, Blanc, Rouge	
Verre (12cl).....	2,50€
Piscine(20cl).....	4,50€
Pichet :	
1/4L.....	4,50€
1/2L.....	8€
Kir	
Cassis, Mûre, pêche (12cl)..	3,50€
Champagne	
(Bouteille).....	50€



# Alcools & Digestifs

# Sodas & Softs

Soda .....	3,00€
Coca-cola, Coca-Cola zéro,	
Fuzetea, Fanta, Oasis, Schweppes	
Agrume & Tonic, Sprite, Vals, Jus	
de fruit	
Diabolo.....	2,60€
Sirop à l'eau .....	2,00€
Eau Minérale 1L .....	3,80€
Eau Gazeuse 1L .....	5,00€
Supplément sirop / Tranche...	50cts

# Café & Thé

**FRUITS**

Smoothie (20cl) **6€**  
 A composer suivant arrivage  
 Voir corbeille de fruits

Jus de fruit (25cl) **3€**  
 Pomme, Orange, Abricot, Ananas



# Carte des Vins

## ROUGES

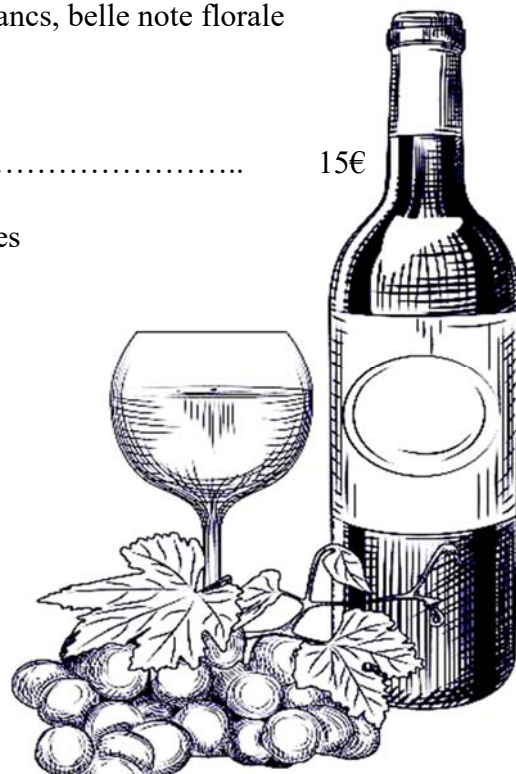
- Ducs de joyeuse..... 15€  
(Ardèche, Chatus jeunes vignes)  
« Vin typiquement Cévenol, nez épicié et arômes de cerises griottes »
- Grés du sud..... 16€  
(Ardèche, Marselan, Caladoc)  
« Vin structuré aux notes de pruneaux et d'épices »
- Terrer de chêne..... 18€  
(Ardèche, Marselan, Caladoc)  
« Vin élevé en fût de chêne, nez poivré, aromes de réglisse et fruits cuits »
- Petite Selve..... 22€  
(Ardèche, Château de la Selve, Syrah, Grenache, Cinsault)  
Elevé 4 mois en cuve inox  
« Une petite bombe de fruits, un vin de copain gourmand ! »
- Beaulieu..... 26€  
(Ardèche, Château de la Selve, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Cinsault)  
Elevé 12 mois en amphore et fût de chêne  
« Expressif et riche alliant fruits noirs, épices et garrigue. Fraîcheur, générosité avec des tanins soyeux et finale sur le fruit avec une belle longueur »

## ROSÉS

- Le Gris..... 15€  
(IGP coteau d'Ardèche, Trias Cévenol)  
Vin à la robe rose Pâle et brillante doté d'une belle douceur en bouche
- Magelone.....22€  
(Ardèche, Château de la Selve, Syrah, Viognier Grenache, Cinsault)  
Vin provenant de vignes trentenaires, culture en bio et biodynamie. Nez fin, Aromatique, fruité avec des arômes de fruits rouges et blancs, belle note florale

## BLANC

- Les Murettes..... 15€  
(IGP coteaux d'Adèche, Sauvignon, Viognier)  
Issu d'un judicieux assemblage, ce vin offre de belles notes d'agrumes, pêche et abricots



# NOS PRODUCTEURS

Au Camping Acacias nous croyons que la qualité commence dans les champs, les fermes et les ateliers de nos producteurs locaux.

La majorité des plats que nous servons est le fruit d'un travail de passionnés, situés à quelques kilomètres de notre établissement.

Nos viandes, légumes, fromages, vins, pains... viennent de fournisseurs engagés qui partagent les valeurs de nos chefs. Respect de la nature, goût authentique et transparence.

En venant manger chez nous, vous participez à une économie locale plus juste, plus durable et plus humaine.

Nous tenons à remercier ces producteurs, premiers maillons, qui font vivre nos terroirs, rendent nos assiettes plus vraies et plus vivantes.

## Pain

Boulangerie des 5 sens (Rosières)  
Boulangerie l'instant gourmand (joyeuse)

## Fruits et Légumes

Nature et Terroir (Aubenas)

## Viandes et charcuterie

Le Carres II (famille Trouillas, St Genest de Beauzon )

## Vins

Château de la Selve (GrosPierre)  
Domaine Arzac (St-Jean-Le-Centenier)  
Cave de Rosières  
Cave de Lablachère

# Liste des Allergènes

Le chef vous informe que certains produits de notre carte peuvent contenir les 14 allergènes suivants.

Si vous avez une intolérance à certains de ces produits, merci de nous tenir informé.

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Poissons et produits à base de poissons
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque (amandes, noisette, noix, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produit à base de moutarde
- Graine de sésame et produits à base de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10ml/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Toute l'équipe du restaurant des Acacias reste à votre disposition pour plus d'informations.

Très bon appétit