

Bar Restaurant



MENU

335 Route de Ribeyre-Bouchet
07260 ROSIERES

TAPAS

& 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 ^(125g)	19,00€
Camembert au lait cru, miel et herbes, jambon cru.	
Gambas Marinées	22,50€
Gambas et sa marinade ail, persil, huile d'olive et vin blanc, Tagliatelles sauce curcuma & fumé de poisson	
Tataki de Thon	21,50€
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	37,00€
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.	
Bol de Frites.....	5,00€
Bol de Riz parfumé maison.....	4,00€
Bol de salade.....	3,00€



Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix frite ou riz parfumé
Supplément sauce roquefort ou poivre : 1,50€ Tarifs TTC Service compris

Desserts



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 8,50€

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€



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€

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

Chaud

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

Café & Thé

Sodas & Softs

Soda3,00€

Coca-cola, Coca-Cola zéro,
Fuzetea, Fanta, Oasis, Schweppes
Agrume & Tonic, Sprite, Vals, Jus
de fruit

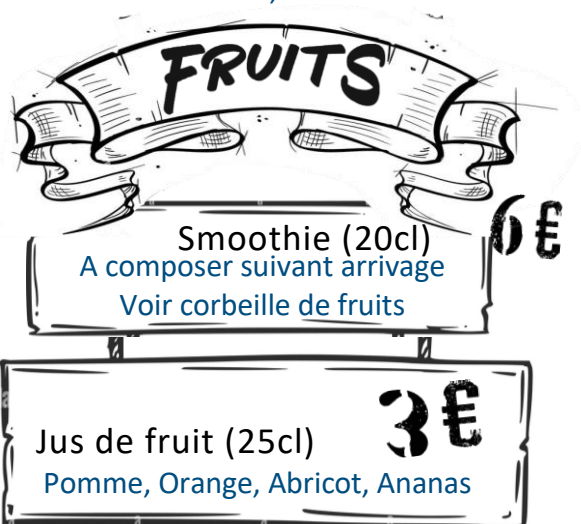
Diabolo.....2,60€

Sirop à l'eau2,00€

Eau Minérale 1L3,80€

Eau Gazeuse 1L5,00€

Supplément sirop / Tranche...50cts



Carte des Vins

Rouges

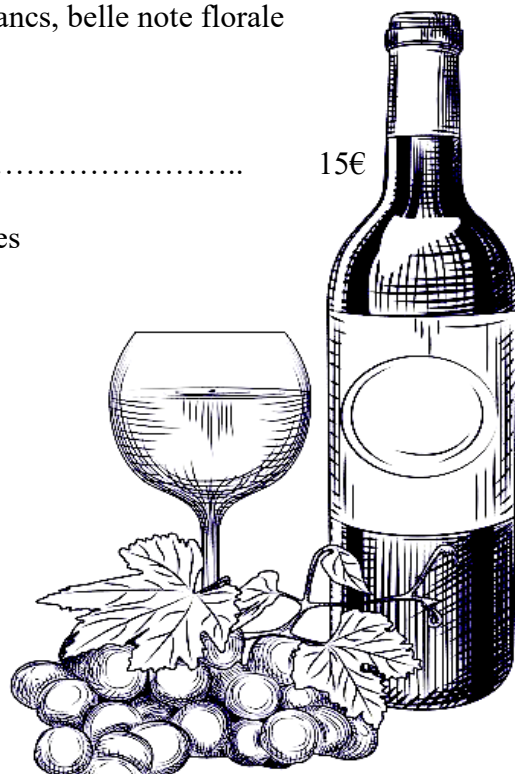
- Ducs de joyeuse..... 15€
(Ardèche, Chatus jeunes vignes)
« Vin typiquement Cévenol, nez épicié et arômes de cerises griottes »
- Grés du sud..... 16€
(Ardèche, Marselan, Caladoc)
« Vin structuré aux notes de pruneaux et d'épices »
- Terrer de chêne..... 18€
(Ardèche, Marselan, Caladoc)
« Vin élevé en fût de chêne, nez poivré, arômes 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
- Maguelone..... 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'Ardèche, 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 Arsac (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 SO₂)
- 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