

À partir de ce 14 janvier 2025, une révision de nos tarifs sera mise en place pour nous permettre de préserver la typicité de nos menus et de garantir un cadre de formation optimal pour nos stagiaires.

Cette indexation, qui n'avait plus été activée depuis 2014, nous aidera à mieux répondre aux réalités du secteur tout en maintenant la qualité de nos services.

Merci pour votre compréhension.



Chère clientèle, bienvenue!

Première expérience chez nous ? Ou client régulier ? Mais connaissez-vous réellement l'Acacia ?

Notre asbl est un Centre d'Insertion Socio-Professionnelle (CISP) qui accompagne et soutient des demandeurs d'emploi en recherche de réorientation et/ou de développement de compétences métiers HoReCa.

Notre équipe d'encadrement (pédagogique et social) propose 3 approches en restauration, à savoir :

- une cuisine bistronomique dans le restaurant pédagogique "L'Acacia" à Seraing
- un lunch sandwicherie dans la cafétéria "L'Escale" de la Cité Miroir à Liège
- une cuisine diététique dédiée aux sportifs professionnels au RFC Seraing

Notre philosophie est de renforcer la confiance des apprenants et de les aider à trouver un emploi durable et épanouissant.

Merci à vous d'accueillir nos artistes en herbes (cuisine et salle) en leur permettant de mettre en pratique les compétences acquises et d'en perfectionner d'autres.









# Formules reposs avec déconverte de notre Mise en bouche

MIDI

Lundi au vendredi

Soir

VENDREDI ET SAMEDI

**Menu 2 services** Entrée + plat

16,50 €

Menu 3 services

Entrée + plat + dessert

21,00 €

Menu 3 services

Entrée + plat + dessert

24,50 €

EN PLUS DE NOS MENUS :

2ÉME ENTRÉE : 6,50 € | LE DESSERT : 4,50 € | LE FROMAGE : 6,00 €



Du <u>07 février au</u> <u>17 février 2025 inclu</u>s,

SEUL, LE MENU SAINT VALENTIN VOUS SERA PROPOSÉ

Menu 4 services

Entrée froide + entrée chaude + plat + dessert

35,00 €

Supplément fromage à 6,00 €



## LES APÉRITIFS

LES AY ENTITS —	
L'apéritif Maison	5, 00 €
L'APÉRITIF MAISON SANS ALCOOL	3, 50 €
CAVA	5, 00 €
VIN BLANC MOELLEUX "LOUPIAC"	5, 00 €
PISANG	5, 00 €
PISANG SANS ALCOOL	4, 00 €
KIR	4,50€
CARDINAL	4,50€
PORTO ROUGE OU BLANC	4,50€
PINEAU DES CHARENTES	4, 50 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	4, 50 €
CAMPARI	5, 00 €
RICARD	4, 50 €
PICON VIN BLANC	5, 00 €
PICON BIÈRE	5, 00 €
GANCIA	4,50€
Bombay Saphire	6, 50 €
Supplément orange	1, 00 €
NOS BULLES	

CAVA 29,00 €

Champagne Saint Réol 55,00€





L'Acacla			
SÉLECTIONS N	MAISON ——		
	Verre	1/4	1/2
<b>Invitation au sud</b> blanc, rouge ou rosé Région : pays d'oc	4, 50 €	8,00€	16, 00 €
Colpasso Organic blanc, rouge ou rosé Région : Sicilia	4,50€	8,00 €	16,00€
LES BLAN	ICS —		
	37.	5 CL	75 CL
Pouilly-fumé " Florent Mollet" Région : Loire   Cépages : Sauvignon blanc	21	,00€	32, 00 €
Brully Chardonnay "Les abeilles" Région : Bourgogne   Cépages : Chardonnay		Dane.	23, 00 €
PINOT GRIS "JOSEPH CATTIN" RÉGION : ALSACE   CÉPAGES : PINOT GRIS	1	6,50€	1
PINOT GRIS DEMI-SEC "JOSEPH CATTIN" RÉGION : ALSACE   CÉPAGES : PINOT GRIS			24, 00 €
Greco Di Tufo "Feudi Di San Gregorio" Région : Campania   Cépages : Greco	1		25, 50 €
PINOT GRIGIO RÉGION : TOSCANA   CÉPAGES : PINOT GRIGIO	1		29, 00 €
Château Carbonnieux   Grand cru classé de graves Région : Bordeaux   Pessac -Léognan   Cépages : Sauvigno	/ n et Semillon		60, 00 €
LES ROS	ÉS —		
	37.	.5 CL	75 CL
<b>Cavel Domaine les 4 vents</b> Région : Rhône   Cépages : Grenache, Syrah et mourvèdre	,	1	23, 00 €
HB Chevalier - Beauvignac Cuvée Rosé IGP	,	,	22, 00 €

RÉGION: LANGUEDOC-ROUSSILLON | CÉPAGES: GRENACHE,

CINSAULT ET SYRAH



1	י) ו	1)/ \1	JGES
1	F /	ИIII	-  -  \
	1 ()	111/1	

	OUGES ————	
UNE FORMATION, UN JOB	37.5 CL	75 CL
SANCERRE ROUGE « GIRAULT » RÉGION : LOIRE   CÉPAGES : PINOT NOIR	1	31, 00 €
Brully Pinot noir « La Fraisière » Région : Bourgogne   Cépages : Pinot Noir	1	23, 00 €
Vacqueyras « Grange rouge » Région : Côtes du Rhône   Cépages : Grenache et Syr	/ RAH	30, 50 €
<b>Côte - Rôtie   Domaine Bott</b> Région : Côte du Rhone   Vallée Septentrionale   Céf	PAGES: SYRAH	70,00€
TERRASSES DU LARZAC « LES HAUTS D'ARBORAS » RÉGION : LANGUEDOC-ROUSSILLON   CÉPAGES : GRENACHE ET CARIG	, SYRAH	24,00€
Château Patache d'Aux Région : Médoc   Cépages : Cabernet Sauvignon, Ca Franc, Petit Verdot et M		31, 00 €
LES FIEFS DE LAGRANGE RÉGION : BORDEAUX   CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT ET PETIT VERDO	/ TO	44, 00 €
Ripasso Valpolicella Classico Superiore Région : Veneto   Cépages : Corvina Veronese et Ro	/ NDINELLA	30.50 €
CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE « RUFFINO »  RÉGION : TOSCANA   CÉPAGES : SANGIOVESE, CABERNE SAUVIGNON ET MERLOT		32.50 €
Barolo « Giacomo Grimaldi » Région : Piemonte   Cépages : Nebbiolo	I	37.00 €



LES	ΓΛ	ПΥ
LLU	$\Gamma \sqcap$	$\cup \wedge$

	LLO LNON	
CHAUDFONTAINE PLATE	25 CL	2, 50 €
Chaudfontaine pétillante	25 CL	2, 50 €
CHAUDFONTAINE PLATE	50 CL	4, 00 €
CHAUDFONTAINE PÉTILLANTE	50 CL	4, 00 €
CHAUDFONTAINE PLATE	1 L	6, 00 €
CHAUDFONTAINE PÉTILLANTE	1 L	6, 00 €
San Pellegrino	50 CL	4, 50 €
	LES SOFTS	
Coca Cola Classique ou Zér	0	2, 50 €
FANTA		2, 50 €
Ice tea classique		2, 50 €
Tonic		2, 50 €
Liégeois		2, 50 €
Supplément grenadine		0, 50 €
	LES JUS -	
<b>T</b>	0	
Jus d'orange		2, 50 €
Jus de cerise		2,50€
	LES BIÈRES -	
Jupiler		3, 00 €
Leffe blonde		4, 50 €
Leffe brune		4, 50 €



LATTE MACCHIATO

## LES ALCOOLS ET DIGESTIFS

BAILEYS		6,00€
Rним		6,00€
WHISKY		6,00€
BLANC		6,00€
Amaretto		6,00€
CALVADOS		6,00€
Poire		6,00€
Triple sec		6,00€
Limoncello		6,00€
Grappa Ruta		6,00€
Grappa Miel		6,00€
Cognac		6,00€
Sambucca		6,00€
LICOR 43		6,00€
IRISH COFFEE		8,00€
	ιτο ολτίο	
Café	LES CAFÉS	2, 70 €
Expresso		2, 70 €
RISTRETTO		2,70€
DÉCAFÉINÉ		2, 70 €
CAPPUCINO		3, 30 €
Thé		2, 50 €
IRISH COFFEE		8,00€

3,30€



### **Contact - Centre de formation :**

**04** 337 72 12 (Ext 1)

Du lundi au vendredi

Du lundi au vendredi de 8h à 11h30 et de 12h à 16h

#### **Contact** - réservation :

04 337 72 12 (Ext 2)

Du lundi au vendredi de 9h à 11h30 et de 12h à 16h

! Pour toute annulation et/ou modification le jour J :

Vendredi : jusqu'à 18h

Samedi : de 15h30 à 18h00

## Horaire d'entrée au restaurant pédagogique :

• Lundi : 12h à 13h30

• Mardi : 12h à 13h30

Mercredi: 12h à 13h30

• Jeudi : 12h à 13h30

• Vendredi : 12h à 13h30 | 18h à 19h30

• Samedi : 18h à 19h30

• Dimanche: fermé