

DEPUIS 2010

Restaurant Brésilien

acerola

ENVOLEZ-VOUS SANS KÉROSÈNE !

Notre restaurant situé dans la Krutenau à Strasbourg vous offre une immersion unique dans l'ambiance du Brésil, pays haut en couleurs.
Notre intérieur chaleureux est coloré à la manière des quartiers emblématiques de Salvador de Bahia.

Retrouvez la cuisine typique et rustique de la région de Bahia, caractérisée par l'influence de l'Afrique de l'Ouest.

Ici, tout est fait maison à partir de produits bruts de qualités, pour un voyage gustatif sans compromis.

OUVERT UNIQUEMENT LE SOIR
DU MARDI AU SAMEDI
Réservations en ligne 24h/24
ou par téléphone

Caipirinha

La caipirinha est **LE cocktail national du Brésil par excellence**, mélangeant citron vert, sucre, et cachaça.

À l'Acerola, nous n'utilisons **QUE de la cachaça artisanale** pour des **saveurs incomparables** et **inégalées**.

5cl de cachaça artisanale, fruits, glace pilée, sucre de canne BIO

	Petite	Grande
LA CAIPI DU MOMENT / Voir ardoise		
LA CAIPI CLASSICA Cachaça Germana viellie en fût de bois exotique (amburana), citron vert BIO.	**8.90 €**	**16.50 €**
LA CAIPI GRINGO Cachaça Leblon affiné en fût de chêne, citron vert BIO.	**7.90 €**	**14.50 €**
LA CAIPI MARACUJA Fruit de la passion BIO, cachaça Germana viellie en fût de bois exotique (amburana).	**9.90 €**	**18.00 €**

Les Moments de l'Acerola

DE MAI À SEPTEMBRE
Caipi Hour

En terrasse, de 17h00 à 18h30 :
La grande CAIPIRINHA au prix de la petite !

TOUS LES MARDIS
Onglet à Volonté

Notre onglet Angus mariné et ses accompagnements servis à volonté à 39 euros !

TOUS LES 21 JUIN
Fête de la Musique

Incontournable depuis 2010, devant l'Acerola,
LA MUSIQUE SE FÊTE !

Musique live, percussions brésiliennes et antillaises,
et de quoi boire, manger et danser !

Apéritifs & Boissons

COCKTAILS

LA BATIDA COCO — **9.90 €**
L'autre emblème du Brésil,servie dans une noix de coco,
5cl de cachaça artisanale Leblon, lait de coco, lait concentré,
glace pilée.

BIÈRE ARTISANALE MATTEN

Brasserie de Matzenheim multi-médaillée, re-fermentées
en bouteilles, 100% BIO, 33cl.

- **Psaïkodeclik** / blonde à 5,2° — **6.90 €**
- **White Fox** / blanche à 4,8° — **6.90 €**
- **Highway to Ale** / IPA houblonée à 6,6° — **6.90 €**

SANS ALCOOL

MATÉ GELADO — **5.90 €**
Boisson fraîche au Maté BIO torréfié et citron vert BIO.

BULLES PASSION — **5.90 €**
Cocktail pétillant au fruit de la passion BIO
et sucre de canne BIO.

GUARANA — **4.50 €**
Soda brésilien depuis 1921 en 33cl.

L'EAU — **1/2 litre 3.80 €** — **1 litre 5.90 €**
Carola Bleu ou Rouge.

Entrées

	2 pers	3 pers	Format plat 1 pers
ASSORTIMENT À PARTAGER Acras de morue, acras de fromage, frites de manioc, dadinhos de tapioca et sa confiture pomme-piment, friture de mini poissons.	**16.00 €**	**24.00 €**	**24.00 €**

FRITURE DE MINI POISSONS ET CITRON VERT — **7.00 €**

PÃO DE QUEIJO — **9.00 €**
Petits pains au fromage et à la fécule de manioc.

PRIX NET - EAU POTABLE GRATUITE

Grillades

Nos grillades sont accompagnés de bananes frites, haricots noirs mijotés aux viandes, salade verte, molho, farofa et riz blanc.
Sauce piment maison sur demande.

LA PICANHA **29.90 €**
La plus célèbre et la plus appréciée des découpes de bœuf du Brésil ! Aiguillette de rumsteak et sa couverture de gras au goût de noisette ! Bœuf argentin Angus premium.

L'ONGLET DE BŒUF **25.90 €**
Onglet mariné - recette secrète depuis 2010 - de boeuf argentin Angus premium.

SUPPLÉMENT **3.50 €**
Riz, feijão ou banane frite.

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de riz blanc, molho et farofa.
Sauce piment maison sur demande.

LA FEIJOADA **22.00 €**
Le plat national, mijoté de haricots noirs et de différentes viandes : saucisse, poitrine fumée et travers de porc.

LE XINXIM DE POULET **22.90 €**
Spécialité afro-brésilienne de Bahia au poulet « Label Rouge », cacahuètes, crevettes séchées, gingembre, lait de coco, jus de citron vert et coriandre fraîche.

LE VATAPÁ DE MORUE **23.90 €**
Spécialité afro-brésilienne de Bahia. Écrasé de morue mijoté au lait de coco, gingembre, noix de cajou, cacahuètes et crevettes séchées.

LA MOQUECA DE LÉGUMES **19.90 €**
Mijoté afro-brésilienne de Bahia au lait de coco, banane plantain, chouchou, manioc, potimarron, patate douce, courgette, carotte, tomate, poivron, oignon et coriandre fraîche, sous réserve du marché de saison.

MENU ENFANT (pour les moins de 12 ans) **13.90 €**
Au choix : Xinxim de poulet, moqueca de légumes ou feijoada.

SUPPLÉMENT **3.50 €**
Riz, feijão ou banane frite.

PRIX NET - EAU POTABLE GRATUITE

Les Vins

Nous proposons aussi sur ardoise une sélection de vins « coup de cœur ». La part belle est faite aux vins bios vivants et naturels, indépendamment de leur provenance.

	Verre	Bouteille
SMOKED / ARGENTINE **Malbec.** Se marie à merveille avec la picanha, l'onglet ou encore la feijoada.	**6.60 €**	**39.00 €**
CASAS PATRONALES «GRAN RESERVA» / CHILI **Caremenere.** Se marie à merveille avec la picanha, l'onglet ou encore la feijoada.	**7.80 €**	**42.00 €**
CASAS PATRONALES / CHILI **Syrah.** Se marie avec tous nos plats.	**6.50 €**	**36.00 €**
CASA DE CAMPO / CHILI **Chardonnay.** Se marie merveilleusement bien avec la moqueca de légumes ou le xinxim de poulet.	**5.80 €**	**31.00 €**

Desserts

L'IRISH DO BRASIL — **10.90 €**
Cachaça artisanale Germana (5 cl), café de chez Omnino, chantilly maison et topping paçoca*.

LA BANANE FRITE — **9.90 €**
Banane frite, glace vanille artisanale, chantilly et caramel maison, topping paçoca*.

LE PUDIM LIMAO — **9.90 €**
Dôme fondant au citron vert et crème de coco, accompagné de son coulis au fruit de la passion.

LA COPA PIRANHA — **9.90 €**
2 boules de glace vanille artisanale, chantilly et caramel maison, topping paçoca*.

** La paçoca : cacahuètes grillées, hachées et sucrées.*
Merci au « Petit Glacier » pour la glace vanille artisanale.

CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

	Simple	Double
L'EXPRESSO Café de spécialité du moment de chez Omnino*, voir ardoise.	**2.60 €**	**+ 1 €**

LES INFUSIONS BIO — **3.90 €**
Maison 'Bluema' Strasbourg
- **Menthe poivrée, bourgeons de pin, thym, romarin**
- **Fleurs de mauve et de lavande, tilleul, thym**

THÉS BIO — **3.90 €**
Maison «Thé des Muses», Strasbourg. Thé noir ou thé vert.

** Merci à « Omnino » pour le choix des arabicas gradés « café de spécialité » et pour la torréfaction artisanale locale ultra maîtrisée.*

Pour les cafés geek : mouture calibrée et pesée minute, extraction sur Reneka Life Aroma Perfect avec panier micro sieve double tasse.

Digestifs

Gourmand, curieux ou raisonnable ?
Nous proposons nos spiritueux au centilitre !

SPIRITUEUX BRÉSILIENS

Notre collection de cachaça artisanales est la plus grande de France !

ASSORTIMENT DE DÉGUSTATION **12.00 €/ 4 x 1cl**
Choisissez 4 spiritueux dans notre carte et découvrez toute la finesse et la diversité des alcools brésiliens.

CACHAÇA WH SPECIAL BIO **3.00 €/cl**
Affinée 12 mois en cuve inox.

CACHAÇA SOLEDADE 5 MADEIRAS **3.50 €/cl**
Assemblage de cachaças vieillies en fûts de cinq variétés de bois brésilien : balsamo, IPE, jequitiba, amburana et pau-brasil.

CACHAÇA WH PREMIUM BIO **3.50 €/cl**
4 ans d'âge, vieillie en tonneau de chêne français.

CACHAÇA GERMANA HÉRITAGE **4.00 €/cl**
10 ans d'âge, vieillie en tonneau de chêne et de balsamo (bois du Brésil).

CACHAÇA MAGNIFICA SOLEIRA **4.00 €/cl**
6 à 15 ans d'âge, vieillie en tonneau de chêne à bourbons en *soleira* (cascade de 100 tonneaux sur 8 étages).

RHUM WH GOLD **3.00 €/cl**
3 ans d'âge, vieilli en tonneau de chêne, balsamo et amburana (bois du Brésil.)

GIN WH 48 BIO **3.00 €/cl**
Vieilli 12 mois en tonneau d'amburana (bois du Brésil).

CACHAÇA ARRANGÉE MAISON

Cachaça artisanale premium infusée en dame jeanne (voir bar).

VERRE 4 cl

FRUIT DE LA PASSION & BADIANE **5.90 €**
Cachaça Leblon

MANGUE **5.90 €**
Cachaça Leblon

ANANAS, GINGEMBRE & VANILLE **5.90 €**
Cachaça Leblon

NOIX DE COCO & VANILLE **5.90 €**
Cachaça Leblon

Pour les « spirit geeks » : nos cachaças, gins et rhums sont issus de purs jus de canne à sucre et non de mélasse. Ce ne sont que des coeurs de chauffe distillés en alambics à repasse en cuivre (pot still).