

MIE NU

C B'



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

- 100 % fait maison
- produits frais
- circuit court



MENU DU JOUR

(du mardi au vendredi, le midi)

PLAT DU JOUR 15€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€

Retrouvez nos belles suggestions
chaque week-end

LES ENTRÉES et TAPAS

TERRINE MAISON DU MOMENT 7€
Salade verte, cornichons

TAPENADE D'OLIVES NOIRES 7€/12€
(Individuel ou à partager)

HOUMOUS DE SAISON 7€/12€
Fêta et pain pita (Individuel ou à partager)

BURRATINA 9€
À l'huile d'olive des Pouilles et herbes fraîches

TOMATE FÊTA 11€
Tartare de tomate, pain focaccia et fêta fumée

CHIPIRONS À LA BASQUAISE 12€
Calmars cuisinés à la tomate et poivrons

TRUITE FUMÉE MAISON 15€
Pain pita et crème acidulée aux herbes

PLANCHE DE JAMBON 16€
Serrano, affiné 24 mois.

PLANCHE MIXTE 16€
Serrano et brebis.

LES DRÔLES

FORMULE 13€

Jusqu'à 12 ans

PLAT :

STEAK HACHÉ ou POULET CROUSTILLANT ou POISSON
ou BURGER (sup 2 euros)

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

FRITES ou RIZ ou LÉGUMES

DESSERT :

GLACE VANILLE ou CHOCOLAT ou FRAMBOISE

+ SIROP AU CHOIX

LES PLATS

LA CÉSAR 18€
Poulet croustillant, sauce césar, oeuf parfait, croûtons, parmesan

LA TOMATE BURRATA 19€
Sélection de tomates locales, burrata à l'huile d'olive
des Pouilles et focaccia

PLAT VEGGIE 19€
Légumes de saison rôtis, crème de fêta, crumble d'olives noires.

LE CENTRE BURGER 19€
Steak haché de race, bacon croustillant maison, sauce Centre B.

POULET TAO 2.0 20€
Poulet mariné frit, riz à sushi, sauce aigre douce, crudités.

NOS POISSONS (selon la criée)
Consultez nos ardoises.

LE CRU 22€
Tartare, carpaccio ou ceviche Frites et salade.

LE CUIT 23€
Accompagné de légumes de saison et sauce maison.

NOS VIANDES
Sélectionnées par la boucherie Rouge Tendre
Consultez nos ardoises.



LE CRU 23€
Tartare ou carpaccio, avec frites et salade. Voir ardoise.

LE CUIT 23€
Bavette (200g) 23€
Faux-filet (300g) 28€

Côtes de boeuf et entrecôtes
Selon arrivage, nous consulter.

Accompagné de frites, salade ou légumes
et sauce maison

Supplément foie gras poêlé 6 €

Portions de frites ou légumes de saison 5€

LES DESSERTS

COUPE COLONEL 8€
Sorbet citron jaune & limoncello maison ou vodka.

ASSIETTE DE BREBIS 8€
Salade et confiture de cerise noire.

L'ENTREMET CHOCOLAT 9€
Croustillant praliné chocolat.

SALADE DE FRUITS DE SAISON 9€
Infusion de thé au jasmin. Sup chantilly 1€

TARTE TATIN 10€
Pomme, coeur glacé vanille, siphon de caramel beurre salé.

CAFÉ GOURMAND 11€
Expresso, glace vanille, meringue, fruits de saison,
entremet chocolat, siphon caramel

IRISH COFFEE 11€

LES GLACES

1 boule 3€ 2 boules 5,5€ 3 boules 8€

vanille / chocolat/rhum raisin / café/menthe-chocolat
Sorbets : citron/cerise/framboise/fraise/mangue/passion

Supplément chantilly : 1€

Prix TTC et service compris

DRI NKS

CAFÉS

La Maison Café Richard

EXPRESSO	2€
DÉCAFÉINÉ	2€
ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
RISTRETTO	2€
CAFÉ NOISETTE	2€
GRAND CRÈME/ LATTE	4,5€
CAPPUCCINO	4,5€
CHOCOLAT CHAUD	4,5€
CAFÉ/ CHOCOLAT VIENNOIS	5€

THÉS & INFUSIONS

Nous vous proposons un large choix

Comptoirs Richard

NOUS CONSULTER*

THÉ VERT*	4€
THÉ NOIR*	4€
THÉ BLANC*	4€
INFUSIONS*	4€



SOFTS

EAU PLATE ABATILLES 1L	4€
EAU GAZEUSE ABATILLES 1L	5€
COCA 33 cl	4,20€
COCA ZERO 33 cl	4,20€
ORANGINA 33 cl	4,20€
FUZE TEA 33 cl	4,20€
LIMONADE 33 cl	4,20€
PERRIER 33 cl	4,20€
TONIC LA FRENCH 33 cl	4,20€
GINGER BEER 33 cl	4,20€
EAU GAZEUSE 75 cl	3€
THÉ GLACÉ MAISON 33 cl	5,50€
CITRONNADE MAISON 33 cl	5€
DIABOLO 33 cl Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	4€
JUS DE FRUITS VITAMON 25 cl Orange, pomme, ananas, raisin, tomate, abricot	4,5€
SIROP À L'EAU 40 cl Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	3€

APÉROS

SAUCISSON À PARTAGER

Fuet Catalan 8 €

RICARD 2 cl	4€
PORTO 8 cl	6€
PINEAU DES CHARENTES 8 cl	6€
LILLET BLANC OU ROUGE 8 cl	6€
MARTINI BLANC OU ROUGE 8 cl	6€
KIR CASSIS / PECHE 12 cl	7€
PLANTEUR MARTINIQUEAIS 12 cl	7€
COUPE DE PROSECCO 10 cl	7€
COUPE DE BLANC DE BLANC 10 cl	8€
COUPE DE CHAMPAGNE 10 cl	10€
KIR ROYAL CASSIS / PECHE 12 cl	11€

BIÈRES

PELFORTH BLONDE 25 cl ou 50 cl Franche en bouche avec un bel équilibre des saveurs	4€ / 7€
BIERE DU MOMENT 25 cl ou 50 cl Nous consulter	4,5€ / 8€
GALLIA IPA 25 cl ou 50 cl Arômes de fruits exotiques, pamplemousse, rhubarbe, houblonnée	4,5€ / 8€
PICON BIÈRE 25 cl ou 50 cl Picon & bière blonde	4,8€ / 8,5€
PANACHÉ 25 cl ou 50 cl Limonade & bière blonde	4€ / 8€
MONACO 25 cl ou 50 cl Sirop de grenadine, limonade & bière blonde	4€ / 8€
BLONDE + SIROP 25 cl ou 50 cl Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	4,5€ / 8€
BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl	5,5€

AL COOLS

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ DU CENTRE B' Crémant du chateau de Sours, Martini blanc et eau gazeuse	10€
LILLET TONIC / SUZE TONIC Lillet ou Suze et tonic la french	8€
CUBA LIBRE Rhum, citron, coca	8€
CAÏPIRINHA Citron vert, cassonade, Cachaca	9€
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de Cranberry et sirop de sucre	9€
MOJITO Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier	8.50€
MOJITO Mangue ou Passion Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier et purée de fruits	9.50€
SPRITZ APEROL ou LIMONCELLO Apérol ou limoncello, prosecco, eau gazeuse	9€

COCKTAILS CRÉATIONS

JACK ADDICT Jack Daniel's, purée de framboise, jus de citron vert, cointreau et limonade.	11€
GIN GIN MULE BASILIC Gin premium, sirop de basilic , Ginger beer, jus de citron vert	11€
STAR MARTINI Vodka, sirop vanille, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de passion et shooter de blanc de blanc	11€
" A LA BORDELAISE " Liqueur de fleur de sureau, bergamote, Lillet blanc, jus de citron vert et blanc de blanc	11€

COCKTAILS DU MOMENT

Nous consulter.



MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ Apéritif Venezia sans alcool et eau gazeuse	7€
VIRGIN MOJITO Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse	7€
VIRGIN MOJITO Mangue ou Passion Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse et purée de fruits	8€
BORA BORA Jus de fruits de la passion, purée de mangue, jus d'ananas et jus de citron vert	7€

GIN TO

Nos Gins prestige sont accompagnés de tonic La French 25cl servis à part:

G'VINE france	10€
SORGIN LURTON france	11€
YUGIN LURTON france	11€
KI NO BI japon	14€
GIN DU MOMENT voir le barman	

WHISKY

BALLANTINES'S Ecosse SUPLEMENT SODA 1€	7€
JACK DANIEL Tennessee	9€
NIKKA Japon	10€
TALISKER Tourbé Irlande	11€
WHISKY DU MOMENT voir le barman	

RHUM

BUMBU ORIGINAL Antilles	9€
BUMBU XO Antilles	10€
CLÉMENT VIEUX AOC Martinique	11€
ZACAPA 23 ANS Guatemala	12€
MILLONARIO 15 ANS Perou	12€
RHUM DU MOMENT voir le barman	

DIGESTIFS

BAILEYS 6cl	8€
AMARETTO 6cl	8€
GET 27 6cl	8€
MENTHE PASTILLE 6cl	8€
MANZANA 6cl	8€
LIMONCELLO MAISON 6cl	8€
EAU DE VIE (Poire ou Mirabelle) 4cl	9€
ARMAGNAC 4cl	9€
COGNAC 4cl	9€
IRISH COFFEE 4cl	10€
JAMAICAN COFFEE 4cl	10€
FRENCH COFFEE 4cl	10€

REPAS DE GROUPE

événements privés ou professionnels

Organisez vos repas de groupe au Centre B !

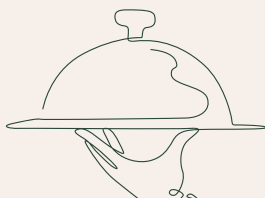
Envie de partager un bon moment autour d'une table conviviale ?

Que ce soit pour un anniversaire, un baptême, un repas entre amis ou en famille, nous vous accueillons avec des formules adaptées à tous les budgets.

Vous cherchez un lieu pour un séminaire, une réunion d'entreprise ou un repas d'association ?

Notre salle privative tout équipée (écran, sonorisation, wifi, etc.) est à votre disposition pour faire de votre événement un moment réussi.

Contactez-nous pour créer ensemble une expérience gourmande sur mesure !



NOS HORAIRES

(B')



LUNDI

fermé

MARDI

12h - 15h
18h - 23h

MERCREDI

12h - 15h
18h - 23h

JEUDI

12h - 15h
18h - 23h

VENDREDI

12h - 00h00

SAMEDI

12h - 00h00

DIMANCHE

12h - 15h

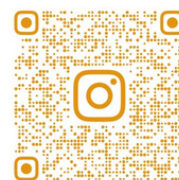


NOUS CONTACTER

05 56 34 11 65

centrebeysines@gmail.com

7 Place de la République
33320 Eysines



@CENTREB_EYSINES

WIFI : SALLE PRIVATIVE

Code Salleprivative