

ME NU



MAÎTRE
RESTAURATEUR

- 100 % fait maison
- produits frais
- circuit court



MENU DU JOUR

(du mardi au vendredi, le midi)

PLAT DU JOUR 14€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€

LES ENTRÉES et TAPAS

TERRINE MAISON DU MOMENT
Salade verte, cornichons.

TAPENADE D'OLIVES NOIRES

HOUMOUS DE SAISON
Feta et pain pita.

VELOUTÉ DE SAISON
Nous consulter. Sup oeuf parfait + 1€

TARTARE DE POISSON
Selon la criée, assaisonnement de saison.

FRITURES DE CHIPIRONS
Aïoli

MÉDAILLONS DE FOIE GRAS
Fait maison au Lillet, toasts de pain aux graines.

PLANCHE DE JAMBON
Serrano, affiné 24 mois.

PLANCHE MIXTE
Serrano et brebis.

LES DRÔLES

FORMULE 12€

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

SALADE CÉSAR 18€
Poulet croustillant, sauce césar, œuf parfait & croûtons.

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.

TARTARE DE POISSON 22€
Selon la criée, croustillant de pommes de terre, crème ciboulette.

PÊCHE DU MOMENT 23€
Selon la criée, légumes et sauce de saison.

COCHON CONFIT 23€
Poitrine de cochon fermier confit à la japonaise, garniture de saison.

NOS VIANDES DE BOEUF DE QUALITÉ
Sélectionnées par la boucherie Rouge Tendre

Selon arrivage
Bavette, entrecôte, faux-filet, côte de boeuf
Accompagnés de frites, salade et sauces maison,
Sup foie gras poêlé +4€

7€ **CONSULTEZ NOS ARDOISES !**

7€ **PORTIONS DE FRITES / LÉGUMES DE SAISON 4€**

8€ **SUPPLÉMENT FOIE GRAS POËLÉ 4€**

LES DESSERTS

8€ **AFFOGATO MADELEINE** 8€
Expresso, glace vanille, chantilly mascarpone.

12€ **COUPE COLONEL** 8€
Sorbet citron jaune & limoncello maison ou vodka.

12€ **ASSIETTE DE BREBIS** 8€
Salade et confiture de cerise noire.

15€ **CHEESECAKE** 9€
Confit de fruits rouges.

16€ **TARTE TATIN DU MOMENT** 10€
Fruits de saison, cœur glacé vanille, siphon de caramel beurre salé.

16€ **COEUR COULANT AU CHOCOLAT** 10€
Chantilly au mascarpone vanillée.
(10 min de cuisson)

IRISH COFFEE MADELEINE 11€

LES GLACES

vanille / chocolat / fraise/rhum raisin / café
Sorbets : citron/cerise

1 boule

3€

2 boules

5,5€

3 boules

8€

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€



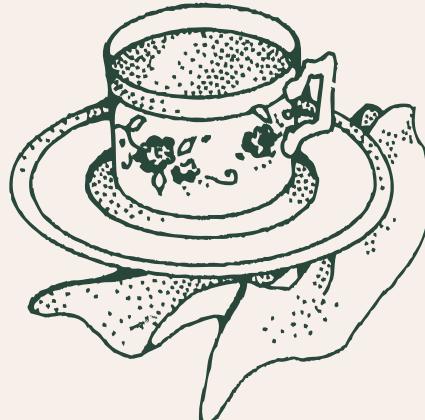
THÉS & INFUSIONS

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€
CITRONNADE MAISON 33 cl	5€
DIABOLO 33 cl	4€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	
JUS DE FRUITS VITAMON 25 cl	4,5€
Orange, pomme, ananas, raisin, tomate, abricot	
SIROP À L'EAU 40 cl	3€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	

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 MARTINIQUE 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	4€ / 7€
Franche en bouche avec un bel équilibre des saveurs	
BIERE DU MOMENT 25 cl ou 50 cl	4,5€ / 8€
Nous consulter	
GALLIA IPA 25 cl ou 50 cl	4,5€ / 8€
Arômes de fruits exotiques, pamplemousse, rhubarbe, houblonnée	
PICON BIÈRE 25 cl ou 50 cl	4,8€ / 8.5€
Picon & bière blonde	
PANACHÉ 25 cl ou 50 cl	4€ / 8€
Limonade & bière blonde	
MONACO 25 cl ou 50 cl	4€ / 8€
Sirop de grenade, limonade & bière blonde	
BLONDE + SIROP 25 cl ou 50 cl	4,5€ / 8€
Fraise, grenade, menthe, citron, pêche	
BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl	5,5€

ALL COOLS

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ DU CENTRE B'

Crémant du chateau de Sours, Martini blanc et eau gazeuse

LILET TONIC / SUZE TONIC

Lillet ou Suze et tonic la french

CUBA LIBRE

Rhum, citron, coca

CAÏPIRINHA

Citron vert, cassonade, Cachaca

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de Cranberry et sirop de sucre

MOJITO

Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier

MOJITO Mangue ou Passion

Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier et purée de fruits

SPRITZ APEROL ou LIMONCELLO

Apérol ou limoncello, prosecco, eau gazeuse

10€

8€

8€

9€

9€

8.50€

9.50€

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 Venezio 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

7€

SUPPLEMENT SODA 1€

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 !

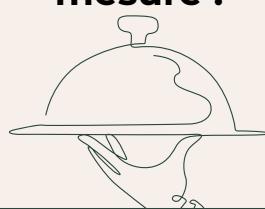
Envie de partager un bon moment autour d'une table conviviale ?

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



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