

# MIE C' B' NU

Été 2025

*L'été s'invite à votre table*

*Découvrez notre carte légère  
et ensoleillée !*



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

- 100 % fait maison
- produits frais
- circuit court



**Menu du jour disponible sur ardoise du  
mardi au vendredi  
uniquement les midis**

## PLAT DU JOUR

14€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22€

**Et tous les jours midis et soirs, des  
suggestions de saison !**

## LES ENTRÉES et TAPAS

TERRINE MAISON DU MOMENT Salade verte, cornichons	7€
TAPENADE D'OLIVES NOIRES	7€
FUET CATALAN À PARTAGER	8€
ENTRÉE VEGGIE DU MOMENT Nous consulter.	8€
TARTARE DE POISSON Selon la criée.	12€
CHIPIRONS EN PERSILLADE	12€
PLANCHE DE JAMBON DE BAYONNE Affiné 24 mois	16€
PLANCHE MIXTE	16€

## LES PLATS

SALADE DU MOMENT Nous consulter.	17€
SALADE CÉSAR Poulet croustillant, sauce César, œuf parfait & croûtons	18€
PLAT VEGGIE Nous consulter.	19€
TARTARE DE POISSON Selon la criée, pommes paille, crème ciboulette	21€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À la Française, pommes paille	21€
PÊCHE DU MOMENT Selon la criée, légumes et sauce de saison	22€
PIÈCE DU BOUCHER Voir ardoise. Frites, salade & échalotes (supplément foie gras poêlé + 4 euros)	
PORTIONS DE FRITES / LÉGUMES DE SAISON 4€ SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 4€	

## LES DESSERTS

AFFOGATO Espresso coulé sur glace vanille, chantilly mascarpone	7€
COUPE COLONEL Sorbet citron jaune & limoncello maison ou vodka	8€
ASSIETTE DE FROMAGE. Nous consulter.	8€
BROWNIE CHOCOLAT Aux noix, glace vanille bourbon et caramel beurre salé	9€
PÊCHE RÔTIE Sirop verveine et chantilly mascarpone	9€
PARFAIT GLACÉ AU CITRON	9€
IRISH COFFEE	11€

## LES GLACES

vanille / chocolat / fraise/rhum raisin / menthe chocolat  
Sorbets : passion, citron, pêche, cerise, framboise

1 boule	2 boules	3 boules
3€	5,5€	8€

Supplément chantilly : 1€

## LES DRÔLES

FORMULE 12€

Jusqu'à 12 ans

PLAT :

STEACK 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

# 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

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 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 €

Fuet à la truffe 9 €

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 MARTINIQUAIS 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

<b>SPRITZ DU CENTRE B'</b>	<b>10€</b>
Crémant du chateau de Sours, Martini blanc et eau gazeuse	
LILLET TONIC / SUZE TONIC	8€
Lillet ou Suze et tonic la french	
CUBA LIBRE	8€
Rhum, citron, coca	
CAÏPIRINA	9€
Citron vert, cassonade, Cachaca	
AMARETTO SOUR	9€
Liqueur Amaretto, jus de citron vert, jus d'ananas et sirop de sucre	
COSMOPOLITAIN	9€
Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de Canberry et sirop de sucre	
MOJITO	8.50€
Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier	
MOJITO Mangue OU Passion	9.50€
Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier et purée de fruits	
MAÏ TAÏ	9€
Rhum, Cointreau, sirop de sucre, jus de citron vert et sirop d'orgeat	
SPRITZ APEROL ou LIMONCELLO	9€
Apérol ou limoncello, prosecco, eau gazeuse	

## COCKTAILS CRÉATIONS

JACK ADDICT	11€
Jack Daniel's, purée de framboise, jus de citron vert, cointreau et limonade	
GIN CHERRY	11€
Gin premium, purée de litchi maison, sirop de vanille, jus de citron vert, purée de framboise et perrier	
BASILIC GIN	11€
Gin premium, sirop de basilic maison, jus de citron vert et basilic frais	
STAR MARTINI	11€
Vodka, sirop vanille, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de passion et shooter de blanc de blanc	
" A LA BORDELAISE "	11€
Liqueur de fleur de sureau, bergamote, Lillet blanc, jus de citron vert et blanc de blanc	
PALOMA	11€
Téquila, jus de pamplemousse frais, sirop de miel maison et perrier	
LA CREATION SUR MESURE	
AVEC ALCOOL	12 €
SANS ALCOOL	8€



## MOCKTAILS

MARTINI FIZZ	7€
Martini sans alcool, jus de citron vert, sirop de sucre et eau gazeuse	
VIRGIN SPRITZ	7€
Apéritif Venezio sans alcool et eau gazeuse	
VIRGIN MOJITO	7€
Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse	
VIRGIN MOJITO Mangue OU Passion	8€
Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse et purée de fruits	
LE DETOX	7€
Jus de goyave, jus d'orange, concombre et gingembre	
BORA BORA	7€
Jus de fruits de la passion, purée de mangue, jus d'ananas et jus de citron vert	

## 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€

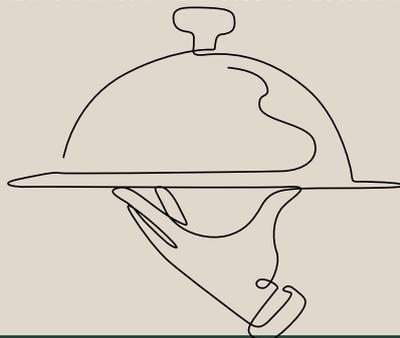
# REPAS DE GROUPE

## événements privés ou professionnels

**Vous devez organiser un repas de groupes ou un événement ?  
Nous avons une formule conçue pour vous, sur-mesure !**

**Notre restaurant dispose de l'espace nécessaire pour vous accueillir :  
événements familiaux, anniversaires, baptêmes, mariage, PACS...  
Nous adaptons l'espace et le menu à votre convenance et celle de vos invités !**

**Entreprises, vous souhaitez organiser un événement important à votre image ?  
Départ à la retraite, pot de départ, repas de fin d'année, séminaires, comités  
d'entreprises ... nous proposons des formules à des tarifs préférentiels, adaptées à  
vos besoins, des repas festifs de fin d'année, buffets, apéritifs ...**



### 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

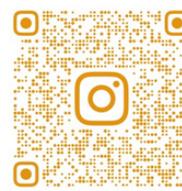


NOUS CONTACTER

05 56 34 11 65

[centrebeysines@gmail.com](mailto:centrebeysines@gmail.com)

7 Place de la République  
33320 Eysines



@CENTREB\_EYSINES

CODE WIFI : LecentreB