

RESTAURANT CENTRE B

MENU

Ici, tout est fait maison

Tous les jours des nouvelles suggestions pour compléter notre carte

En semaine, tous les midis, les chefs vous concoctent un menu du jour

Entrée + plat ou plat + dessert 17€

Entrée + plat + dessert 21 €

Pour commencer.

- Terrine de cochon maison

Echine de porc, oignons caramélisés, foies de volailles, pickles, salade

7€
- Le poireau vinaigrette (végé)

Poireaux vapeur, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

7€
- Velouté de légumes de saison

Au gré des jardins, crème d'Isigny, chips de jambon

7€
- La petite salade de saison

Consultez notre ardoise

8€
- Oeuf cocotte (supp +4€ foie gras)

Oeuf BIO plein air cuits en cocotte, toasts de brioche, salade

8/12€
- Chipirons en persillade

Bien aillés et citron

12€

À partager.

- Houmous de légumes du moment et pain pita

8€
- Camembert rôti à l'ail.

12€
- Supp: Miel/ poitrine fumé/ grenailles rôties
- Planche de jambon ibérique.

16€

Les Drôles. Formule 10€
(jusqu'à 12 ans) Plat seul 7€

- Steak haché / Poulet croustillant / Poisson
- AVEC
- Frites / Légumes / Riz
- DESSERT
- Glace vanille, fraise ou chocolat/ cookies maison

Les plats.

- Poulet frit façon Tao x Santosha

Poulet croustillant façon karaagé, riz à sushi, sauce tao

16€
- La belle salade de saison

Consultez notre ardoise

16€
- Le plat Veggie

Aubergines rôties, straciatella basilic, tomates confites et crumble aux olives

16€
- Tartare de poisson du moment

Selon la criée, pressé de pomme de terre, crème à la ciboulette

18€
- Andouillette de Vire AAAAA

L'authentique, rôti au four, sauce moutarde à l'ancienne, frites, salade

18€
- La pêche du moment

Selon la criée, légumes de saison, sauce selon l'humeur du chef

20€
- Pièce de boeuf du moment

Echalotes confites, frites, salade

22€
- Côte de veau

Pleurotes poêlées, jus de cuisson, purée de carottes

24€
- Côte de Boeuf + d'1 kg

Echalotes confites au beurre, frites, salade

70€
- Portions frite/riz/légumes de saison

4€

Les burgers.

Accompagnés de frites maison.

- Centre Burger

Boeuf Français, cheddar affiné, pain artisanal de chez Bun Baker, frites maison

16€
- Burger du moment

Consultez notre ardoise

18€
- Suppléments burger : bacon 1€, cheddar 1€, steak 2€

Desserts.

- Assiette de brebis et confiture de cerise noire

7€
- Coeur coulant au chocolat, chantilly (cuit minute)

8€
- Crème brûlée maison à la vanille

8€
- Crumble du moment

8€
- Cheesecake, coulis de saison

8€
- La Profiterole (Parfum de la glace au choix)

10€

Les glaces et sorbets artisanaux.

- 1 boule

3€
- 2 boules

5,5€
- 3 boules

8€
- Vanille, chocolat, fraise, menthe/chocolat, café, rhum raisin
- Suppléments chantilly : 1€

Prix TTC et service compris

DRI NKs

Cafés.

EXPRESSO	1,8€
DÉCAFÉINÉ	1,8€
ALLONGÉ	1,8€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
RISTRETTO	1,8€
NOISETTE	2€
GRAND CRÈME/ LATTE	4€
CAPPUCCINO	4€
CHOCOLAT CHAUD	4€
CAFÉ/ CHOCOLAT VIENNOIS	5€

Thés.

THÉ	4€
vert, vert à la menthe, noir, fruits rouges, jasmin	
TISANE	4€
verveine ou camomille	

Softs. 33cl

COCA, COCA ZERO, ORANGINA, TONIC LA FRENCH, LIMONADE, GINGER BEER LA FRENCH, PERRIER	3,8€
SIROP À L'EAU (fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat)	2,2€
DIABOLO (fraise, grenadine, menthe, citron, pêche)	4€
JUS DE FRUITS (orange, pomme, ananas, raisin, tomate, abricot)	4,20€
THÉ GLACÉ MAISON	4,5€
CITRONNADE MAISON	4,5€

Apéros.

RICARD	2cl	3€
PORTO	8cl	5€
PINEAU DES CHARENTES	8cl	6€
LILLET BLANC OU ROUGE	8cl	6€
MARTINI BLANC OU ROUGE	8cl	6€
KIR CASSIS	12.5cl	6,5€
COUPE DE PROSECCO		7€
PLANTEUR MARTINIQUEAIS		7€
COUPE DE CHAMPAGNE	12.5cl	9€
KIR ROYAL CASSIS	12.5cl	10€

Bières.

Pressions

GALLIA blonde	25cl / 50cl	5,8°	3,7€ / 6.5€
GALLIA blanche ou IPA	25cl / 50cl	4/6°	4€ / 7€

AL
COOLS

4cl

Digestifs.

4cl

Bailey's / Amareto 6cl 7€

Get 27 ou menthe pastille 6cl 7€

Manzana 6cl 6€

Limoncello maison 6cl 7€

Armagnac 4cl 9€

Cognac 4cl 9€

Irish coffee 4cl 10€

Jamaican coffee 4cl 10€

French coffee 4cl 10€

Eau de vie du moment 4cl 9€

Rhums.

Moon Gold (Bordeaux) 9€

Clément Vieux (AOC Martinique) 10€

Zacapa 23 ans (Guatemala) 12€

Whisky.

JB rare (supp coca +1€) 7€

Jack Daniel (Tennessee) 8€

Moon Harbour Pier 1 9€

Whisky Tourbé (Irlande) 11€

Gin to.

LionHeart Tonic La French 8€

Nos Gins prestige accompagnés de tonic

La French 25cl servis à part:

G'vine (France) 8€

Sorgin Lurton (France) 11€

Yugin Lurton (France) 11€

Ki no Bi (Japon) 14€

Vodkas.

Absolut (Suède) +supp soda 1€ 8€

Les cocktails.

Lillet tonic, Suze tonic 7€

Cuba Libre 8€

Caïpirinha 8€

Mojito 8,5€

Mojito Mangue/ passion 9€

Spritz Aperol / Limoncello 9€

Gin gin Mule Basilic 9€

(Gin, ginger beer, citron vert, sirop de basilic)

Margarita Passion 10€

(Tequila, fruit de la passion)

Screaming orgasm 10€

(Vodka, Bailey's, liqueur de café frappée)

Bellini 7€

(Crème de pêche, Prosecco)

Cocktail du moment

(nous consultez)

Les mocktails.

(Sans alcool)

Virgin Mojito 6€

Virgin Mojito Mangue / passion 7€

Virgin Margarita Passion 8€

NOTRE SALLE PRIVATIVE

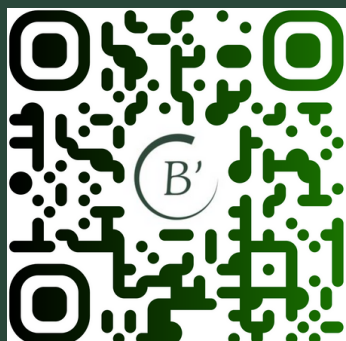
DÉCOUVREZ NOTRE SALLE PRIVATISABLE POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS
PRIVÉS OU PROFESIONNELS AVEC DES OFFRES SUR MESURE

REPAS DE GROUPE, ANNIVERSAIRES, MARIAGES, BAPTÊMES...

SÉMINAIRES, REPAS D'ENTREPRISE, FORMATIONS...

UNE PROGRAMMATION D'ÉVÈNEMENTS CULTURELS ET FESTIFS :
DÎNERS-CONCERTS, EXPO, VERNISSAGES, RETRANSMISSIONS
D'ÉVÈNEMENTS SPORTIFS SUR ÉCRAN GÉANT ...

SCANNEZ-MOI ET
GAGNEZ UN CADEAU!



CODE WIFI : LecentreB

Dimanche - Lundi: 11:00 - 16:00

Mardi - Samedi : 11:00 - 23:00

05 56 34 11 65

centrebeysines@gmail.com

7 Place de la République, 33320 Eysines