

MIE NU



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€

À partager.

Houmous de légumes du moment et pain pita	8€
Camembert rôti à l'ail Supp: Miel / Poitrine fumée / Grenailles rôties + 1€	12€
Planche de jambon bellota ibérique.	16€

Les entrées.

Terrine de cochon maison Echine de porc, oignons caramélisés, foies de volailles, pickles et salade	7€
Le poireau vinaigrette veggie Poireaux vapeur, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	7€
Le velouté de légumes de saison Au gré des jardins, crème et chips de jambon	7€
La petite salade de saison Consultez notre ardoise	8€
Oeuf cocotte Supp foie gras +4€ Oeufs BIO plein air cuits en cocottes, toasts et salade	8€
Chipirons en persillade Bien aillés et citron	12€

Les drôles.

(Jusqu'à 12 ans)

Formule 10€ / Plat seul 7€

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

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 Légumes rôtis, stracciatella, et crumble aux olives	16€
Le tartare de poisson Selon la criée, pressé de pommes de terre, crème à la ciboulette	18€
Andouillette de Vire AAAAA L'authentique, rôtie au four, sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade	18€
La pêche du moment Selon la criée, légumes de saison, sauce selon l'humeur du chef	20€
La pièce du boucher Échalottes confites au beurre, frites et salade	22€
La côte de veau Pleurottes poêlées, jus de cuisson, purée de carottes	24€
Faux fillet blonde de Galice mûré frites et salade	26€
Entrecôte blonde de Galice mûrée frites et salade	32€
La côte de boeuf + d'1 kg Échalottes confites au beurre, frites et salade	70€
Portions de frites/riz/légumes de saison	4€

Les burgers. Accompagnés de frites maison

Le Centre burger Boeuf Français, cheddar affiné, pain artisanal de chez Bun Baker	16€
Le burger du moment Consultez notre ardoise	18€

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

Les desserts.

Assiette de brebis et confiture de cerise noire	7€
Coeur coulant au chocolat, chantilly maison cuisson 10 minutes	8€
Crème brûlée à la vanille	8€
Crumble du moment	8€
Cheesecake, coulis de saison	8€
Nougat glacé, coulis de saison Noix, praline rose, pistage et kumquat	8€
La profiterole (Parfum de glace au choix)	10€

Les glaces & sorbets artisanaux.

1 boule	2 boules	3 boules
3€	5,5€	8€

Vanille, chocolat, fraise, menthe/chocolat, café, rhum raisin
Supplément chantilly : 1€

DRI NKS

Cafés.



*BIO et éthique de la maison Soubira,
100% Arabica (origine Ethiopie)*

EXPRESSO	1,80€
DÉCAFÉINÉ	1,80€
ALLONGÉ	1,80€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
RISTRETTO	1,8€
CAFÉ NOISETTE	2€
GRAND CRÈME/ LATTE	4€
CAPPUCCINO	4€
CHOCOLAT CHAUD	4€
CAFÉ/ CHOCOLAT VIENNOIS	5€

Thés.

*Maison Damman Frères, spécialistes
du thé depuis 1692*

THÉ Damman Frères
vert, vert à la menthe, noir, fruits rouges, jasmin

TISANE Damman Frères
verveine ou camomille



Softs. 33cl

COCA	3,80€
COCA ZERO	3,80€
ORANGINA	3,80€
LIMONADE	3,80€
PERRIER	3,80€
TONIC LA FRENCH	3,80€
GINGER BEER LA FRENCH	3,80€
EAU GAZEUSE	2,50€
THÉ GLACÉ MAISON	4,50€
CITRONNADE MAISON	4,50€
DIABOLO	4€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	
JUS DE FRUITS VITAMON	4,20€
orange, pomme, ananas, raisin, tomate, abricot	
SIROP A L'EAU	2,20€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	



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€
PLANTEUR MARTINIQUEAIS 12,5cl	7€
COUPE DE PROSECCO 12.5cl	7€
COUPE DE BLANC DE BLANC 12.5cl	8€
COUPE DE CHAMPAGNE 12,5cl	9€
KIR ROYAL CASSIS 12.5cl	10€

Bières.

Brasserie Gallia depuis 1890

4€	GALLIA BLONDE 25cl / 50cl	3,70€ / 6,5€
	Fine amertume, des notes maltées et de fruits blancs	
	GALLIA BLANCHE 25cl / 50cl	4€ / 7€
	Notes fruitées et épicées	
4€	GALLIA IPA 25cl / 50cl	4€ / 7€
	Arômes de fruits exotiques, pamplemousse, mandarine, rhubarbe, houblonnée en bouche	
	PICON BIÈRE 25cl / 50cl	4€ / 8€
	PANACHÉ 25cl / 50cl	4€ / 7,5€
	MONACO 25cl / 50cl	4€ / 7,5€
	BLONDE + SIROP 25cl / 50cl	4€ / 7,5€
	Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	
	BIÈRE BTL DU MOMENT 33cl	5,5€
	BIÈRE SANS ALCOOL 33cl	5,5€



AL COOLS

Cocktails.



LILET TONIC / SUZE TONIC

Lillet ou Suze et tonic la french

7€

CUBA LIBRE

Rhum, citron, coca

8€

CAÏPIRINA

Citron, sucre roux, cachaca

8€

CAÏPIROSKA

Citron, sucre roux, vodka

8€

MOJITO

Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, perrier

8,5€

MOJITO MANGUE ou PASSION

Rhum, citron vert, purée de fruits, menthe, perrier

9€

SPRITZ APEROL ou LIMONCELLO

Aperol ou limoncello, prosecco, perrier

9€

GIN GIN MULE BASILIC

Gin, ginger beer, citron vert, sirop de basilic

10€

MARGARITA PASSION

Tequila, citron vert, purée de fruit de la passion

10€

GIN FIZZ

Gin, citron vert, sucre roux, perrier

10€

BELLINI

Purée de pêche, prosecco

7€

COCKTAIL DU MOMENT

Selon notre humeur

10€



Mocktails.

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sucre roux, menthe, perrier

6€

VIRGIN MOJITO MANGUE ou PASSION

Citron vert, sucre roux, purée de fruits, menthe, perrier

7€

VIRGIN MARGARITA

Citron vert, purée de fruits de la passion, jus de la passion

8€

Vodkas.

ABSOLUT Suède

8€

Whisky.



JB RARE sup coca +1€

7€

JACK DANIEL Tennessee

8€

MOON HARBOUR PIER 1 Bordeaux

9€

WHISKY TOURBÉ Irlande

11€

Gin To.

LION HEART TONIC LA FRENCH

8€

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€



Rhums.

MOON GOLD Bordeaux

9€

CLÉMENT VIEUX AOC Martinique

10€

ZACAPA 23 ANS Guatemala

12€

Digestifs.

BAILEYS 6cl

7€

AMARETO 6cl

7€

GET 27 6cl

7€

MENTHE PASTILLE 6cl

7€

MANZANA 6cl

6€

LIMONCELLO MAISON 6cl

7€

EAU DE VIE DU MOMENT 4cl

9€

ARMAGNAC 4cl

9€

COGNAC 4cl

9€

IRISH COFFEE 4cl

10€

JAMAICAN COFFEE 4cl

10€

FRENCH COFFEE 4cl

10€



NOTRE SALLE PRIVATIVE

Découvrez notre salle privatisable pour tous vos évènements privés ou professionnels avec des offres sur mesure

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

SÉMINAIRES, REPAS D'ENTREPRISE, FORMATIONS...

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

CODE WIFI : LecentreB

Dimanche - Lundi: 11:00 -
16:00 Mardi - Samedi : 11:00 -
23:00

.05 56 34 11 65.

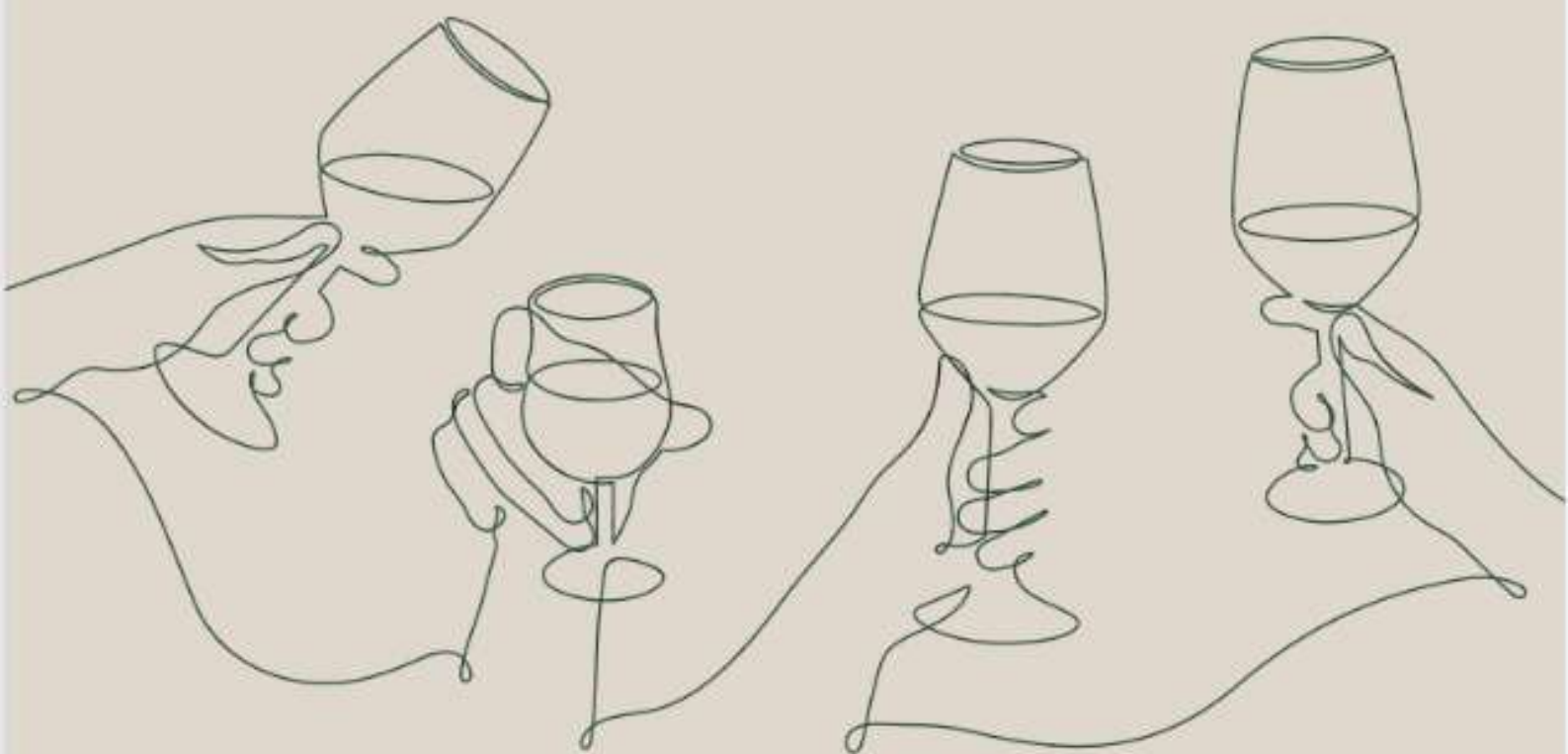
centrebeysines@gmail.com

7 Place de la République, 33320 Eysines



LA CARTE DES VINS

NOS VINS SONT CHOISIS AVEC AMOUR



WINE

VINS ROUGES

CHATEAU CAVILLE, BORDEAUX ROUGE DES PLAINES	20€
CHATEAU LUDEMAN LES CÈDRES, GRAVES	22€
CHATEAU LA LANDE, MÉDOC 37,5cl / 75cl	14€ / 24€
LA PETITE PERRIÈRE, PINOT NOIR	24€
RÉSERVE DE JEANNE BIO	26€
EPOQUE COLLECTION TERROIR, AOC PECHARMANT	26€
MENDOZA, TORRELEONES ENTREAMIGOS	28€
LA GARDIÈRE, SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	30€
DOMAINE FLEUR LA CHAPELLE, PUISSEGUIN ST EMILION	30€
CHATEAU CASTERA, MÉDOC	32€
CHATEAU COQUILLAS, PESSAC LÉOGNAN 50cl / 75cl	24€ / 34€
CHATEAU MAUVESIN BARTON, MOULIS EN MÉDOC	42€
DOMAINE DE LA PERRIÈRE, SANCERRE	50€
GEVREY CHAMBERTIN, FRÉDÉRIC MAGNIEN, BOURGOGNE	63€
LA SIRÈNE DE GISCOURS, MARGAUX	66€
CHATEAU HAUT MARBUZET, SAINT ESTÈPHE	70€
CHATEAU TALBOT, SAINT JULIEN	96€

NOS BULLES



PROSECCO DOC	25€
ADRIEN ROMET, BLANC DE BLANC	30€
VEUVE PELLETIER, CHAMPAGNE	45€
POMMERY, CHAMPAGNE BRUT	70€
DEUTS ROSÉ, CHAMPAGNE	80€

VINS BLANCS

HIRONDELLE, CÔTES DE GASCOGNE	22€
LA PETITE PERRIÈRE, SAUVIGNON BLANC	22€
CHATEAU VIGNOL, ENTRE DEUX MERS	24€
CHATEAU DERESZLA, TOKAJ	28€
CHATEAU COQUILLAS, PESSAC LEOGNAN	32€
DOMAINE LES BEAUMONTS, CHABLIS	40€
DUPASQUIER & FILS, CHARDONNAY-BOURGOGNE	48€
DOMAINE DE LA PERRIÈRE, SANCERRE	50€

VINS ROSÉS

DOMAINE DE TAMARY, COTES DE PROVENCE	22€
LA SANTONNIERE, COTES DE PROVENCE	12€ / 24€

NOS VINS AU VERRE 12CL

VIN ROUGE:

CHATEAU LUDEMAN LES CÈDRES, GRAVES	6€
CHATEAU LA LANDE, MÉDOC	6€
MENDOZA, TORRELEONES ENTREAMIGOS	7€
CHATEAU COQUILLAS, PESSAC LÉOGNAN	7€

VIN BLANC:

HIRONDELLE, CÔTES DE GASCOGNE	5€
CHATEAU VIGNOL, ENTRE DEUX MERS	6€
CHATEAU DERESZLA, TOKAJ SEC	7€
CHATEAU COQUILLAS, PESSAC LEOGNAN	7€

NOS BULLES:

PROSECCO	6€
BLANC DE BLANC, ADRIEN ROMET	7€
CHAMPAGNE, VEUVE PELLETIER	9€

