

ME NU



Ici, tout est fait maison

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

PLAT DU JOUR

14€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22€

LES ENTRÉES

OEufs Mimosa.....6€

Tzatziki 7€
Spécialité Grecque, yaourt grec, menthe, ail & concombre

Falafels maison & tzatziki 9€
Spécialité Libanaise, boulette à base de pois chiche aux herbes

Salade fraicheur.....10€
Nous consulter

Chipirons en persillade.....12€

Planche jambon Bellota Iberique 16€

LES DROLES

FORMULE 12€

Jusqu'à 12 ans

PLAT:

Burger ou Steak haché ou Poulet croustillant ou Poisson du moment

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

Frites ou Riz ou Légumes

DESSERT:

Glace vanille ou chocolat ou fraise

+ sirop au choix

LES PLATS

Poulet frit façon tao x Santosha.....16€
Poulet croustillant façon Karaagé, riz à sushi & sauce tao

Bruschetta du moment.....16€
Nous consulter

Salade César.....17€
Poulet croustillant, sauce césar, oeuf parfait & croutons

Plat veggie 18€
Légumes de saison rôtis, stracciatella, basilic & crumble aux olives

Tartare de poisson.....20€
Selon la criée, pressé de pommes de terre, crème ciboulette (à part)

Pêche du moment.....22€
Selon la criée, légumes et sauce de saison

Onglet de boeuf supplément foie gras poêlé +4€22€
Frites, salade & échalotes

Confit de canard.....24€
Pommes de terre grenailles smashées à la graisse de canard et salade

Poulpe à la gallega.....26€
Poulpe snacké, patatas bravas, pimientos de padrón, ketchup de piquillos fumé

Côte de boeuf supplément foie gras poêlé +4€70€
Plus de 1kg, frites, salade & échalotes

Portions de frites / légumes de saison.....4€

Supplément foie gras poêlé4€

LES BURGERS

Le Centre Burger.....17€
Boeuf français, cheddar affiné, pain artisanal de chez Bun baker

Le Burger du moment18€
Consulter l'ardoise

SUPPLÉMENT: bacon 1€, cheddar 1€, steak 2€

LES DESSERTS

Panna cotta.....7€
Coulis de saison

Coupe Colonel.....7€
Sorbet citron jaune & limoncello maison

Assiette de brebis.....8€
Et confiture de cerise noire

Cheesecake8€
Citron ou Fruits rouges

Mousse au chocolat9€
Tuiles au grué de cacao & terreau de chocolat

La profiterole maison12€

LES GLACES

1 boule

3€

2 boules

5,5€

3 boules

8€

vanille / chocolat / rhum raisin / mangue / pêche / fraise / citron

Supplément chantilly : 1€

Prix TTC et service compris

DRI NKS

CAFÉS

La Maison Café Richard

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

THÉS

*Nous vous proposons un large choix
Comptoires Richard*

NOUS CONSULTER*

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



SOFTS

COCA 33cl.....	4€
COCA ZERO 33cl.....	4€
ORANGINA 33cl.....	4€
LIMONADE 33cl.....	4€
PERRIER 33cl.....	4€
TONIC LA FRENCH 33cl.....	4€
GINGER BEER LA FRENCH 33cl.....	4€
EAU GAZEUSE 75cl.....	3€
THÉ GLACÉ MAISON 40cl.....	5€
CITRONNADE MAISON 40cl.....	5€
DIABOLO 40cl.....	4€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche	
JUS DE FRUITS VITAMON 25cl.....	4,5€
Orange, pomme, ananas, raisin, tomate, abricot	
SIROP À L'EAU 40cl.....	3€
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 12cl	7€
PLANTEUR MARTINIQUE 12cl	7€
COUPE DE PROSECCO 10cl	7€
COUPE DE BLANC DE BLANC 10cl	8€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl	9€
KIR ROYAL CASSIS 12cl	10€

BIÈRES

Brasserie Gallia depuis 1890

GALLIA BLONDE 25cl ou 50cl	4€ / 7€
Fine amertume, des notes maltées & de fruits blancs	
GALLIA BLANCHE 25cl ou 50cl	4,5€ / 8€
Notes fruitées & épiciées	
GALLIA IPA 25cl ou 50cl	4,5€ / 8€
Arômes de fruits exotiques, pamplemousse, rhubarbe, houblonée	
PICON BIÈRE 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Picon & bière blonde	
PANACHÉ 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Limonade & bière blonde	
MONACO 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Sirop de grenade, limonade & bière blonde	
BLONDE + SIROP 25cl ou 50cl.....	4,5€ / 8€
Fraise, grenade, menthe, citron, pêche	
BIÈRE BTL DU MOMENT 33cl.....	6€
BIÈRE SANS ALCOOL 33cl.....	5,5€

AL COOLS

WHISKY

JB RARE suppl coca cola 1€.....	7€
JACK DANIEL Tennessee.....	8€
MOON HARBOUR PIER 1 Bordeaux.....	9€
TALISKER 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€

RHUM

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.....	7€
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€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO.....	6€
Citron vert, sucre roux, menthe, perrier	
VIRGIN MOJITO MANGUE ou PASSION.....	7€
Citron vert, sucre roux, purée de fruits, menthe, perrier	
VIRGIN MARGARITA.....	8€
Citron vert, purée de fruits de la passion, jus de la passion	

VODKAS

ABSOLUT suède.....	8€
--------------------	----



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 ...

NOS HORAIRES
B'

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	12h - 15h	12h - 15h 18h - 23h	12h - 15h 18h - 23h	12h - 15h 18h - 23h	12h - 00h00	12h - 00h00	12h - 15h

Horaires de notre Cuisine
12h - 14h / 19h - 22h



AFTER WORK
du MARDI au VENDREDI
de 18h à 19h

NOUS CONTACTER:
05 56 34 11 65
centrebeysines@gmail.com

7 Place de la République, 33320 Eysines
CODE WIFI : LecentreB