

MENU

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€

LES ENTRÉES

TERRINE MAISON DU MOMENT

Salade verte, cornichons

7€

ENTRÉE VEGGIE DU MOMENT

Nous consulter.

8€

TARTARE DE POISSON

Selon la criée.

12€

CHIPIRONS EN PERSILLADE

12€

SAUMON FUMÉ MAISON

Blinis et condiments.

14€

PLANCHE DE JAMBON DE BAYONNE

Affiné 24 mois

16€

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

LES PLATS

SALADE DU MOMENT

Nous consulter.

17€

SALADE CÉSAR

Poulet croustillant, sauce césar, œuf parfait & croûtons

18€

LE CENTRE BURGER

Bœuf français, cheddar affiné, pain artisanal de chez Bun Bakker
Suppléments : bacon 1€, cheddar 1€, steak 2€

18€

POULET FRIT FAÇON TAO x SANTOSHA

Poulet croustillant façon karaagé, riz à sushi & sauce tao

18€

PLAT VEGGIE

Légumes d'été, crumble olives, crème de fêta

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€

PIECE DU BOUCHER

Frites, salade & échalotes
(supplément foie gras poêlé + 4 euros)

22€

ENTRECÔTE

Frites, salade & sauce Bordelaise
(supplément foie gras poêlé + 4 euros)

26€

PORTIONS DE FRITES / LÉGUMES DE SAISON 4€

SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 4€

LES DESSERTS

COUPE COLONEL

Sorbet citron jaune & limoncello maison ou vodka

8€

AFFOGATO MADELEINE

Expresso coulé sur glace vanille, chantilly (à part), madeleine

8€

ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS

Confiture de cerise noire

8€

CHEESECAKE

Citron ou Fruits rouges

9€

MI CUIT AU CHOCOLAT

Chantilly.
(10 min de préparation)

10€

PAVLOVA AUX FRUITS D'ÉTÉ

Nous consulter.

11€

IRISH & MADELEINE

Irish coffee et madeleine maison

11€

LA PROFITÉROLE MAISON

Glace au choix

12€

LES GLACES

1 boule

3€

2 boules

5,5€

3 boules

8€

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

Supplément chantilly : 1€

Prix TTC et service compris

DRINKS

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

SPRITZ DU CENTRE B'	10€
Crémant du chateau de Sours, Martini blanc et eau gazeuse	
LILET 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	

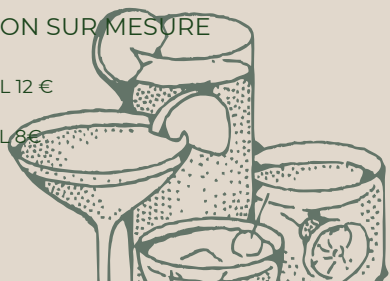
COCKTAILS CRÉATIONS

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 Venezzio 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€
SUPLEMENT 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€

Prix TTC et service compris

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

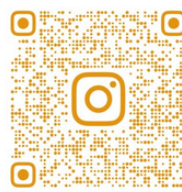


NOUS CONTACTER

05 56 34 11 65

centrebeysines@gmail.com

7 Place de la République
33320 Eysines



@CENTREB_EYSINES

CODE WIFI : LecentreB