

MENU



MAÎTRE
RESTAURATEUR

- 100 % fait maison
- produits frais
- circuit court



MENU DU JOUR (du mardi au vendredi, le midi)

PLAT DU JOUR 14€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 18€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€

LES ENTRÉES et TAPAS

TERRINE MAISON DU MOMENT 7€
Salade verte, cornichons.

TAPENADE D'OLIVES NOIRES 7€

HOUMOUS DE SAISON 8€
Fêta et pain pita.

OEUF PARFAIT DU MOMENT 8€
Nous consulter.

TEMPURA DE LÉGUMES DE SAISON 10€
Sauce aigre douce.

TARTARE DE POISSON 12€
Selon la criée.

CHIPIRONS EN PERSILLADE 12€

PLANCHE DE JAMBON 16€
Serrano, affiné 24 mois.

PLANCHE MIXTE 16€

LES DRÔLES

FORMULE 12€

Jusqu'à 12 ans

PLAT :

STEAK 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 CÉSAR 18€
Poulet croustillant, sauce césar, œuf parfait & croûtons.

PLAT VEGGIE 19€
Légumes de saison rôtis, crème de fêta, crumble d'olives noires.

LE CENTRE BURGER 19€
Steak haché de race, bacon croustillant maison, sauce Centre B.

POULET TAO 2.0 20€
Poulet mariné frit, riz à sushi, sauce aigre douce, crudités.

TARTARE DE POISSON 22€
Selon la criée, croustillant de pommes de terre, crème ciboulette.

PÊCHE DU MOMENT 23€
Selon la criée, légumes et sauce de saison.

COCHON CONFIT 23€
Poitrine de cochon fermier confit à la japonaise, garniture de saison.

Nos viandes de boeuf de qualité sélectionnées par Rouge Tendre



Consultez nos ardoises.

Accompagnées de frites, salade et
sauce beurre Simone ou sauce barbecue japonaise
(supplément foie gras poêlé + 4 euros)

PORTIONS DE FRITES / LÉGUMES DE SAISON 4€
SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 4€

LES DESSERTS

AFFOGATO MADELEINE 8€
Expresso, glace vanille, chantilly mascarpone.

COUPE COLONEL 8€
Sorbet citron jaune & limoncello maison ou vodka.

ASSIETTE DE BREBIS 8€
Salade et confiture de cerise noire.

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€
Dulce de leche, petites tuiles au cacao.

TARTE TATIN DU MOMENT 10€
Fruits de saison, coeur glacé vanille, siphon de caramel beurre salé.

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 10€
Chantilly au mascarpone vanillée.
(10 min de cuisson)

IRISH COFFEE MADELEINE 11€

LES GLACES

vanille / chocolat / fraise/rhum raisin / café
Sorbets : citron/cerise

	1 boule	2 boules	3 boules
	3€	5,5€	8€

Supplément chantilly : 1€

Prix TTC et service compris

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

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	
CAÏPIRINHA	9€
Citron vert, cassonade, Cachaca	
COSMOPOLITAN	9€
Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de Cranberry 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	
SPRITZ APEROL ou LIMONCELLO	9€
Aperol ou limoncello, prosecco, eau gazeuse	

COCKTAILS CRÉATIONS

JACK ADDICT	11€
Jack Daniel's, purée de framboise, jus de citron vert, cointreau et limonade.	
GIN GIN MULE BASILIC	11€
Gin premium, sirop de basilic , Ginger beer, jus de citron vert	
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	

COCKTAILS DU MOMENT

Nous consulter.

MOCKTAILS

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	
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€

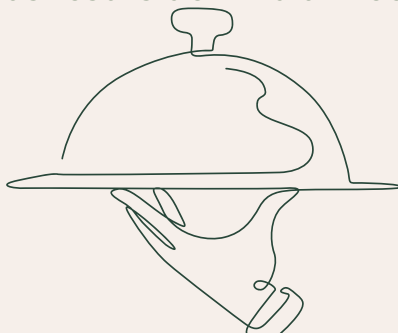
REPAS DE GROUPE

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