

BAR

LES COCKTAILS :

LONDON MULE <i>BROKER'S GIN, GINGER BEER, GENIÈVRE, CITRONNELLE</i>	9€
SKY OF PINAMARETTA <i>ADELPHIE'S WHISKY, ORGEAT, JUS D'ANANAS, LIME</i>	11€
WOOD FIRE CORNER <i>VSOP CAMUS, LIQUEUR DE CHÂTAIGNE, KAHLUA,</i>	10€
MYRTILLE & VIOLETTE MARTINI <i>VODKA MOULIN BY JEAN PAUL, MYRTILLE, LIQUEUR DE VIOLETTE</i>	10€

BIÈRES : EFFET PAPILLON (BOUTEILLE 33 CL) :

CALM DOWN	6€
SOLEIL LIQUIDE	6€
AMERICAN PALE ALE	6€
IPA	6,5€

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (VERRE 25 CL) :

JUS DE CAROTTE	3,5€
JUS DE POMME COX'S	3,5€
JUS DE PÊCHE DE VIGNE	4,5€
JUS DE FRAISE SENGAL	4,5€
JUS D'ANANAS	4,5€

LES EAUX (50 CL) :

MICROFILTÉE PLATE OU GAZEUSE	2,5€
EVIAN / BADOIT / BADOIT ROUGE (75 CL)	6€

LES CAFÈS, THÉS ET INFUSIONS :

EXPRESSO (KAFA ETHIOPIE)	1,75€
DOUBLE EXPRESSO ET CAFÉ LATTÉ	3,5€
THÉS : JAPAN GENMAICHA / MON AMOUR / JASMIN IMPERIAL CEYLON OP VENTURE / EARL GREY	3€
INFUSIONS : TISANE POUR LE SOIR / STOMACK ÉLIXIR	3€



CENT 33
BORDEAUX FR

DU MARDI AU SAMEDI
12H - 14H30 ET 19H - 22H30
RÉSERVATION : WWW.CENT33.COM
05 56 15 90 40

© f CENT33BORDEAUX

133 RUE DU JARDIN PUBLIC, BORDEAUX, CHARTRONS

CUISINE

BIENVENUE AU CENT33, NOUS VOUS INVITONS À CRÉER VOTRE MENU À TRAVERS LES DIFFÉRENTES SECTIONS DE LA CUISINE, NOUS RECOMMANDONS 4 ASSIETTES DE DÉGUSTATION PAR PERSONNE. NOUS ORGANISERONS VOTRE SÉLECTION ET SERVIRONS LES PLATS EN CENTRE DE TABLE AUSSITÔT PRÊTS.

“LA ROBOTAYAKI”, OU ROBOTA EST LE GRILL AINSI QUE LE MOYEN DE CHAUFFAGE UTILISÉ PAR LES PÊCHEURS DU NORD DU JAPON DANS LEURS EMBARCATIONS.

-TABLE DU CHEF (JUSQU'À 6 PERSONNES) : 210 € LE MIDI, 330 € LE SOIR (EAU ET CAFÉ INCLUS)
-TABLE D'HÔTES (JUSQU'À 8 PERSONNES) : 280 € LE MIDI, 440€ LE SOIR (EAU ET CAFÉ INCLUS)

PENDANT QUE VOUS CHOISISSEZ :

LES GOUGÈRES AU COMTÉ AFFINÉ ET SAUCE MORNAY 3€

LE GRANOLA AUX HERBES ET PIGNONS 4€

L'ESTURGEON ET CAVIAR DU PÉRIGORD SUR TOASTS DE RIZ 8€

DU GARDE-MANGER :

LES ASPÈRGES BLANCHES, SAUCE HUITRES ET CACAHUÈTES 14€

LE PARFAIT DE FOIE GRAS AUX AGRUMES ET FENOUIL 12€

LE POULPE EN SALADE TIÈDE, AVOCAT ET SAUCE ORIENTALE 13€

LES BETTERAVES ET CHÈVRE FRAIS, CRUMBLE DE SEIGLE 8€

DU PIANO :

LES CAROTTES FUMÉES, BEURRE D'ORANGE ET GINGEMBRE 6€

LE CÉLERI À LA TRUFFE RÔTI, SABAYON DE CHÈVRE DOUX 12€

LES GNOCCHIS POCHÉS, VIN JAUNE ET CHAMPIGNONS 10€

DE LA ROBOTA :

LA TRUITE FARIO, SOUBISE ET REINE DES PRÉS 14€

LE BLACK COD LAQUÉ EN MATELOTE BORDELAISE ET BACON 22€

LE CARRELET (ENTIER) BEURRE BLANC AUX AROMATES 18€

LE BOEUF D'AUBRAC À LA CENDRE ET CHOUX ROUGE 23€

LES JOUES DE PORC AU CIDRE, POMMES ET CÉLERI 14€

LA PAUME DE RIS DE VEAU ET BISQUE DE HOMARD 22€

DU CELLIER :

LE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT ET MARMELADE DE COING 7€

ASSIETTE DES FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT 12€

DE LA PÂTISSERIE :

LA PAVLOVA, RHUBARBE POMME, EAU DE JASMIN ACIDULÉE 11€

«CRUNCHY» CHOCOLATS, CACAHUETES ET POP CORN 12€

LES MADELEINES TIÈDES ET CRÈME À LA FÈVE DE TONKA 6€

CAVE

AU VERRE (12CL)

VIN EFFERVESCENT

CHAMPAGNE BRUT ART DECO, MAISON COLLET 12€

VINS BLANCS

LANGUEDOC, LE PETIT CLOS VACQUEROLLES
DOMAINE GUILLAUME ARMAND 2017 6€

VALENÇAY, LE CLOS DESLORME
DOMAINE MINCHIN 2017 8€

BORDEAUX LA CROIX-BARTON
FAMILLE BARTON 2016 8€

ALSACE PINOT BLANC KRITT
DOMAINE KREYDENWEISS 2016 9€

VINS ROUGES

CORBIÈRES ROUGE VIGNERON
DOMAINE EMBRES ET CASTELMAURE 2016 6€

COLLINES RHODANIENNES SYRAH
DOMAINE CHATAGNIER 2017 7€

CHINON LES GRANGES
DOMAINE BAUDRY 2017 8€

SAINT-ÉMILION
CHÂTEAU LA CAZE BELLEVUE 2015 8€