

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 ÉTHIOPIE)	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 :

LA TRUITE FARIO, ARTICHAUTS, NOISETTE ET LAIT DE COCO	12€
LE PARFAIT DE FOIE GRAS AUX AGRUMES ET FENOUIL	14€
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€
LES ASPERGES BLANCHES SAUCE RAVIGOTE	11€
LES ASPERGES VERTES GRILLÉES SABAYON VIN JAUNE	9€
LES GNOCCHIS POCHÉS, PARMESAN ET CHAMPIGNONS	10€

DE LA ROBOTA :

LE LIEU JAUNE GRILLÉ, SCORDOLIA ET MENTHE	18€
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 AILÉ ET GRILLÉ	23€
LES JOUES DE PORC, POMMES, CELERI ET TRUFFES	20€
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€
LE LINGOT 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€

AOC BORDEAUX
CHÂTEAU BONNET RESERVE 2014 8€