

CAVE

AU VERRE (12CL)

VIN EFFERVESCENT

CHAMPAGNE BRUT ART DECO, MAISON COLLET 12€

VINS BLANCS

IGP CÔTE DE THONGUE, SEIGNEURIE DE PEYRAT
VIOGNIER 6€

MUSCADET SÈVRE ET MAINE
DOMAINE Jo. LANDRON 2018 7€

VALENÇAY, LE CLOS DESLORME
DOMAINE MINCHIN 2017 8€

BORDEAUX LA CROIX-BARTON
FAMILLE BARTON 2016 8€

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU GRAND BOISÉ 2018 7€

VINS ROUGES

AOC BORDEAUX
LA CROIX-BARTON 2015 7€

COLLINES RHODANIENNES SYRAH
DOMAINE CHATAGNIER 2017 7€

IGP PAYS D'OC
DOMAINE LES CREISSES 2017 7€

CÔTES DU LOT MALBEC
CHÂTEAU COMBEL LA SERRE 2017 7€



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 FAIRE VOTRE SÉLECTION POUR LA TABLE À TRAVERS LES DIFFÉRENTES SECTIONS DE LA CUISINE

ENTRE 3 ET 4 ASSIETTES DE DÉGUSTATION PAR PERSONNES SONT RECOMMANDÉES .

NOUS ORGANISERONS VOTRE SÉLECTION ET SERVIRONS LES PLATS EN CENTRE DE TABLE AUSSITÔT PRÊTS.

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

PENDANT QUE VOUS CHOISISSEZ :

LES GOUGÈRES AU COMTÉ AFFINÉ ET SAUCE MORNAY	3€
LE GRANOLA AUX HERBES ET PIGNONS	4€
L'ESTURGEON ET CAVIAR “VINTAGE” CRACKERS DE RIZ (2 PIÈCES)	12€
LE SAUMON LABEL ROUGE FUMÉ MAISON, OEUFS DE SAUMON	7€

DU GARDE-MANGER :

LA TRUITE, ARTICHAUTS, NOISETTE ET LAIT DE COCO	12€
LE PARFAIT DE FOIE GRAS AUX CERISES ET PISTACHES	13€
LE POULPE EN SALADE TIÈDE, AVOCAT ET SAUCE ORIENTALE	14€
LES BETTERAVES ET CHÈVRE FRAIS, CRUMBLE DE SEIGLE	8€

DU PIANO :

L' AUBERGINE CONFITE, BOUILLON DE FOIE GRAS	6€
LES ASPERGES BLANCHES SAUCE RAVIGOTE	8€
LES ASPERGES VERTES GRILLÉES SABAYON VIN JAUNE	8€
LES GNOCCHIS POCHÉS, AIL DES OURS ET CHAMPIGNONS	10€

DE LA ROBATA :

LE MERLU DE LIGNE CONFIT, SAFRAN ET MOULES	18€
LE MAQUEREAU, MAÏS CRÈMEUX À LA VERVEINE ET CITRON	14€
LE BLACK COD LAQUÉ EN MATELOTE BORDELAISE ET BACON	24€
LE BOEUF D'AUBRAC À LA MOËLLE, ASPERGES ET OIGNONS	26€
LES CÔTES D'AGNEAU DU QUERCY AUX PRUNEAUX D'AGEN	22€
LA PAUME DE RIS DE VEAU, BISQUE DE HOMARD	24€
DU CELLIER :	
ASSIETTE DES FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT	12€

DE LA PÂTISSERIE :

LE LINGOT CHOCOLATS, CACAHUETES ET POP CORN	12€
LES MADELEINES TIÈDES ET CRÈME À LA FÈVE DE TONKA	6€
LES GARIGUETTES, GANACHE OPALYS ET CHAMPAGNE	12€

BAR

LES COCKTAILS :

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

BIÈRES : EFFET PAPILLON (BOUTEILLE 33 CL) :

WHEAT ALE	7 €
AMERICIAN PALE ALE	6 €
IPA	6,5 €
ABRICOT BRETT	8,5 €

DIGESTIFS 4 CL

DÉGUSTATION DES TROIS COGNACS BOURGOIN (2 CL PAR VERRE) 35 €

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) :

CARAFE D'EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE	2,5€
EVIAN / BADOIT (75 CL)	6 €

LES CAFÈS, THÉS ET INFUSIONS :

EXPRESSO (Kafa ETHIOPIE)	1,75 €
DOUBLE EXPRESSO / CAFÉ LATTÉ / FLAT WHITE	3,5€

THÉS : JAPAN GENMAICHA / MON AMOUR / JASMIN IMPERIAL
CEYLON OP VENTURE / EARL GREY 3 €

INFUSIONS : TISANE POUR LE SOIR / STOMACK ÉLIXIR 3 €