



CARNET DE VOYAGES CULINAIRES

PAR LE CHEF FABIEN BEAUFOR & SES ÉQUIPES

DU MARDI AU SAMEDI
12H-13H & 19H30-21H30

RÉSERVATIONS : WWW.CENT33.COM

05 56 15 90 40

@CENT33BORDEAUX

133 RUE DU JARDIN PUBLIC, BORDEAUX, CHARTRONS



TRÈS CHERS HÔTES,

MON ÉQUIPE ET MOI MÊME SOMMES HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR AU CENT33 BORDEAUX. AU COEUR DES CHARTRONS, FIEF HISTORIQUE DES NÉGOCIANTS EN VINS DEPUIS LE XIVÈME SIÈCLE, NOUS PROPOSONS UNE CUISINE GASTRONOMIQUE ENGAGÉE AVEC COMME ÉLÉMENT DE CUISSON CENTRALE LE ROBATAYAKI FOYER DE FEU ORIGINAIRE DU JAPON.

NOS EXPÉRIENCES, RYTHMÉES PAR LES SAISONS, SONT COMPOSÉES DE PLATS ISSUS DU REPERTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, RACINES DE MA FORMATION, ET DE MES CARNETS CULINAIRES D'ICI ET D'AILLEURS, AILES DE MON EXPRESSION.

MÉTICULEUSEMENT SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE FOURNISSEURS LOCAUX DE TALENT, LES PRODUITS, DU PLUS SIMPLE AU PLUS NOBLE, SONT TRAVAILLÉS SANS COMPROMIS AVEC LA QUALITÉ DANS LES CUISINES DU CENT33 PUIS SUBLIMÉS PAR UNE CUISSON AU FEU DE BOIS.

MERCI À CES ARTISANS MERVEILLEUX QUI NOUS PERMETTENT DE SUBLIMER CE PATRIMOINE DANS L'ASSIETTE, LE VERRE ET LE FLACON.

VOUS FAIRE VIVRE DE BELLES EMOTIONS CULINAIRES & INSCRIRE CE MOMENT EN SOUVENIR INOUBLIABLE, VOILÀ CE QUI ANIME AU QUOTIDIEN L'ÉQUIPE DU CENT33 !

DEAR GUESTS,

MY TEAM AND I ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU TO CENT33 BORDEAUX. IN THE HEART OF CHARTRONS, THE HISTORIC DISTRICT OF WINE MERCHANTS SINCE THE 14TH CENTURY, WE OFFER SUSTAINABLE FINE DINING CUISINE IN A MODERN ATMOSPHERE & AN ELEGANT SETTING WITH OUR ROBATAYAKI GRIL AS A CENTER PIECES FOR COOKING.

OUR EXPERIENCES, PUNCTUATED BY THE SEASONS, ARE COMPOSED OF DISHES FROM THE REPERTOIRE OF FRENCH GASTRONOMY, THE ROOTS OF MY TRAINING, AND FROM MY CULINARY NOTEBOOKS FROM HERE AND ELSEWHERE, WINGS OF MY EXPRESSION.

METICULOUSLY SELECTED FROM TALENTED LOCAL SUPPLIERS, THE PRODUCTS, FROM THE SIMPLEST TO THE NOBLEST, ARE WORKED WITHOUT COMPROMISE WITH QUALITY IN THE KITCHENS OF CENT33 AND BROUGHT TO LIGHT WITH THE WOOD FIRE COOKING STATION.

THANK YOU TO THESE WONDERFUL ARTISANS WHO ALLOW US TO ENHANCE THIS HERITAGE ON THE PLATE, THE GLASS AND THE BOTTLE.

MAKING YOU EXPERIENCE BEAUTIFUL CULINARY EMOTIONS & TURNING THIS MOMENT INTO AN UNFORGETTABLE MEMORY, THIS IS WHAT DRIVES THE CENT33 TEAM ON A DAILY BASIS!

FABIEN, EMILIE
ANOUEK, BAPTISTE, EMILIE, IBRAHIMA, JANAELLE, LUCAS, HENRY
PAUL, PIERRE, RUBEN, SAMATHA, SIMON, TANGUI & THAO

CENT 33

MENUS GASTRONOMIQUES EN TROIS FORMATS

DÉJEUNER & DÎNER :

INITIATION :

(DISPONIBLE EN SEMAINE HORS JOURS FÉRIÉS)

MENU EN 4 TEMPS, 69€

4 COURSES TASTING MENU

DÉGUSTATION :

MENU EN 5 TEMPS, 95€

5 COURSES TASTING MENU

EXPÉRIENCE :

MENU EN 6 PLATS SIGNATURE DU CHEF, 120€

6 COURSES SIGNATURE MENU

MENU DÉJEUNER, DU MARDI AU SAMEDI :

AVAILABLE ONLY AT LUNCH TUESDAY TO SATURDAY

MENU DÉJEUNER

À COMPOSER EN 2 OU 3 TEMPS À PARTIR DE 35€

2 OR 3 COURSES LUNCH MENU

• LE BAR	Page 8
• LE SOMMAIRE DE LA CAVE	Page 10
• LES DIGESTIFS	Page 26
• NOTRE ENGAGEMENT ÉCO-RESPONSABLE	Page 27

LES ALLERGIES DOIVENT NOUS ÊTRE COMMUNIQUÉES 48H À L'AVANCE MINIMUM SVP.

LE MENU SERA SERVI POUR TOUS NOS HÔTES, LES PETITS COMME LES GRANDS.

NOUS NE FAISONS PAS DE CHANGEMENT AU MENU.

ALLERGIES MUST BE COMMUNICATED 48H IN ADVANCE.

THE SAME MENU WILL BE SERVED FOR ADULTS AND KIDS.

WE DO NOT OFFERED CHANGES INTO THE MENU.

NOUS RAPPELONS À NOS AIMABLES HÔTES :

- LES TABLES DE 2 SONT RÉSERVÉES POUR UNE DURÉE DE 2 HEURES
- LES TABLES DE 2 DE 19H30 PEUVENT ÊTRE RELOUÉES POUR LE SECOND SERVICE À 21H30
- NOTRE RESTAURANT FERME SES PORTES À 15H00 AU DÉJEUNER ET 00H00 AU DÎNER.

WE KINDLY REMIND OUR GUEST :

A TABLE FOR 2 IS RESERVED FOR A PERIOD OF 2 HOURS

THE TABLE FOR 2 AT 7:30 PM COULD BE REBOOKED AT 9:30PM

THE RESTAURANT CLOSED ITS DOOR AT 3PM AND MIDNIGHT

CENT 33

INITIATION

(DISPONIBLE EN SEMAINE HORS JOURS FÉRIÉS)

LES PETIT POIS,
EN NUANCE DE TEXTURE, NUAGE DE COCO & DORMEUR VIVIFIÉ À LA MENTHE
THE PEAS & COCONUT CLOUD, CRAB SEASON WITH MINT

LE MAQUEREAU AU FEU DE BOIS,
JUS DE CARAPACES DE HOMARD AU SAUTERNE, ASPERGE BLANCHE & PAMPLEMOUSSE
MACKEREL ROASTED OVER WOOD FIRE, LOBSTER BISQUE WITH SAUTERNE, WHITE
ASPARAGUS & POMELO

LA CAILLE À LA PRUNE D'ENTE,
LAITUE BRAISÉE, SAUCE À MANGER DE POIS CORNUS, OLIVES VERTES & ROSES
QUAIL MARINATED WITH PLUM, CHICKPEAS, GREEN OLIVES & ROSES JUS

L'ESSAIM DE LA REINE & LE FOIN,
VARIATION AUTOUR DU MIEL DE TILLEUL DE BORDEAUX, CRÈME GLACÉ AU FOIN
HONEY & HAY,
VARIATION AROUND THE LOCAL HONEY AND FORAGE ICE CREAM

69€

EN COMPLÉMENT :

LES FROMAGES DE PIERRE & PAIN DE LOUIS LAMOUR
CHEESES PLATE FROM PIERRE'S DAIRY & BREAD FROM LAMOUR'S BAKERY

18€

CENT 33

DÉGUSTATION

CANAPÉS

APÉRITIF

LES POUSSES DE PRINTEMPS :

MELANGE D'HERBES FOLLES, TERRE DE MALT & HUILE D'HERBES DE NOTRE POTAGER
SPRING SALAD, MALT CRUMBLE & HERBAL INFUSED OIL FROM OUR GARDEN

LES PETITS POIS & NUAGE DE COCO,

DORMEUR VIVIFIÉ D'UN JUS DE CARAPACES & MÉLISSE

THE PEAS & COCONUT CLOUD, CRAB SEASONED WITH CRUSTACEAN RÉDUCTION

LA MORUE CHARBONNIÈRE

LAQUÉE AU FEU DE BOIS, MORILLES ÉTUVÉES AU BOUILLON DE VIN JAUNE & ARTICHAUT

GRILLED MISO BLACK COD, BRAISED MORELS WITH VIN JAUNE & ARTICHOKE

LA SELLE D'AGNEAU À LA PRUNE D'ENTE,

LAITUE BRAISÉE, SAUCE À MANGER DE POIS CORNUS, OLIVES VERTES & ROSES

LAMB SADDLE MARINATED WITH PLUM, CHICKPEAS & ROSES JUS

LE CHOCOLAT CARAÏBE & L'AVOCAT,

SORBET CACAO, CRÉMEUX AVOCAT, CROUSTILLANT CACAO

CARAÏBE CHOCOLATE, COCOA SORBET, AVOCADO CREAM & CRUNCHY COCOA

MIGNARDISES

SWEET TREATS

95€

EN COMPLÉMENT :

ACCORD METS & BOISSONS

59€

(VINS OU AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES, 5 VERRES DE 6CL)

WINE PAIRING OR OTHER ALCOHOLIC BEVERAGES (5 GLASSES OF 6 CL)

LES FROMAGES DE PIERRE & PAIN DE LOUIS LAMOUR

18€

CHEESES PLATE FROM PIERRE'S DAIRY & BREAD FROM LAMOUR'S BAKERY

CENT 33

EXPÉRIENCE

CANAPÉS

APÉRITIF

LES POUSSES DE PRINTEMPS,
MELANGE D'HERBES FOLLES, TERRE DE MALT & HUILE D'HERBES DE NOTRE POTAGER
SPRING SALAD, MALT CRUMBLE & HERBAL INFUSED OIL FROM OUR GARDEN

LES ASPERGES BLANCHES DES LANDES & CAVIAR KRISTAL,
PARFUMÉES AU RIZ & LAURIER & LARD DE BIGORRE
WHITE ASPARAGUS FLAVOURED WITH RICE INFUSED SAUCE,
KRISTAL CAVIAR & LARDO FROM BIGORRE

LA MORUE CHARBONNIÈRE
LAQUÉE AU FEU DE BOIS, MORILLES ÉTUVÉES AU BOUILLON DE VIN JAUNE & ARTICHAUT
GRILLED MISO BLACK COD, BRAISED MORELS WITH VIN JAUNE & ARTICHOKE

LE POULPE,
EN SALADE TIÈDE, CRÉMEUX D'AVOCAT, POMELO & PONZU
THE OCTOPUS, AVOCADO, GRAPEFRUIT & PONZU

LA SELLE D'AGNEAU À LA PRUNE D'ENTE,
LAITUE BRAISÉE, SAUCE À MANGER DE POIS CORNUS, OLIVES VERTES & ROSES
LAMB SADDLE MARINATED WITH PLUM, CHICKPEAS AND ROSES JUS

LES GARIGUETTES & LE CHAMPAGNE,
COMPOTÉES SUR UN BISCUIT AU SICHUAN & CRÉMEUX MENTHOLÉ,
EN SORBET SOUS UN NUAGE CHAMPAGNE
GARIGUETTES STRAWBERRIES & CHAMPAGNE,
WITH A SICHUAN INFUSED SHORT BREAD AND MINT CUSTARD

MIGNARDISES

SWEET TREATS

120€

EN COMPLÉMENT :

ACCORD METS & BOISSONS 69€
(VINS OU AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES, 6 VERRES DE 6CL)
WINE PAIRING OR OTHER ALCOHOLIC BEVERAGES (6 GLASSES OF 6 CL)

LES FROMAGES DE PIERRE & PAIN DE LOUIS LAMOUR 18€
CHEESES PLATE FROM PIERRE'S DAIRY & BREAD FROM LAMOUR'S BAKERY

CENT 33

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 35€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49€

ENTRÉES :

LES PETITS POIS,
NOIX DE COCO & ESTURGEON DU PÉRIGORD FUMÉ PAR NOS SOINS
GREEN PEAS SALAD, SMOKED STURGEON & COCONUT

LES ASPERGES BLANCHES DES LANDES
PARFUMÉES AU RIZ & LAURIER, AIL DES OURS EN RAVIGOTE & LARD DE BIGORRE
WHITE ASPARAGUS FLAVOURED WITH RICE SAUCE & LAURIER,
WILD GARLIC RAVIGOTE & LARDO FROM BIGORRE

L'OEUF & LA POULE,
ROYALE DE BOUILLON, AILERON GRILLÉ, JUS AU MADÈRE & TRUFFE NOIRE
CHICKEN BROTH CUSTARD, GRILLED CHICKEN WING, MADÈRA & BLACK TRUFFLE JUS

PLATS :

LE MIGNON D'AGNEAU,
SAUCE À MANGER D'ARTICHAUTS & LEGUMES PRINTANIERES
LAMB FILET MIGNON, WITH A STEW OF ARTICHOKE & SPRING VEGETABLES

LE MAQUEREAU,
JUSTE SAISI, POIS CHICHES, CONSOMMÉ DE BOEUF AU MAÏS & SHIITAKÉS
MACKERELS, CHICKPEAS, BEEF BROTH WITH GRILLED CORN & SHIITAKE MUSHROOMS

LE POULPE,
EN SALADE TIÈDE, CRÉMEUX D'AVOCAT, POMELO & PONZU (SUPPLEMENT 15 €)
THE OCTOPUS, AVOCADO, GRAPEFRUIT & PONZU

DESSERTS :

LES FROMAGES DE PIERRE & PAIN DE LOUIS LAMOUR
CHEESES PLATE FROM PIERRE'S DAIRY & BREAD FROM LAMOUR'S BAKERY

L'ESSAIM DE LA REINE & LE FOIN
HONEY & HAY

LE PAMPLEMOUSSE, ORANGE SANGUINE & ROMARIN
GRAPEFRUIT, BLOOD ORANGE & ROSEMARY

LE BAR

LES COCKTAILS

COCKTAILS

Suzy spritz

long drink, rafraichissant, amertume fumé

Suze, mescal, vermouth

16,00 €

Hay Fever

Short drink réconfortant, acidulé, doux

Bénédictine, méliot, gin

16,00 €

Ginger Spice

long drink, épicé, mousseux, frais

Gingembre, pisco, champagne & bourrache

17,00 €

LES MOCKTAILS

MOCKTAILS

New-ssap

long drink, doux, floral, botanique

baie de genièvre, ibiscus, agrumes

10,00 €

LES BIÈRES

BEERS

Brasserie Mira Blonde N1

9,00 €

Brasserie Cantillion (gueuze)

9,00 €

LES JUS DE FRUITS

SOFT DRINKS

Meneau fraise framboise

7,00€

Meneau pêche

7,00€

Meneau Tomate Bio Meneau

7,00€

Pur Jus de Pommes Bio

7,00€

Meneau Fizz Cola

7,00€

LES EAUX (75cl)

WATERS

FORFAIT Aquachiar PLATE / PÉTILLANTE /par personne

5,00 €

Abatilles Plate

7,00 €

Abatilles Pétillante

7,00 €

CAFÉTERIE

Café 1895 pétal strom lavazza

Espresso

4,50. €

Double Espresso

5,50 €

Thé noir ceylan

4,50 €

Thé vert genmaicha

4,50 €

Thé Vert Menthe

4,50 €

Chris'teas infusion aux herbes

4,50 €

LA CARTE DES VINS
PAR TANGUI RICHARDSON

LA CARTE DES BOISSONS

Le bar : P8

Les digestifs: P25

LES VINS:

les vins au verre P11

LES BOUTEILLES DE VINS BLANCS :

Les vins de Champagne & effervescents P12

Le Val de Loire P13

Le Bordelais & Sud Ouest P14

La Vallée du Rhône, Provence & Languedoc P14

La Bourgogne P15

Le Jura & la Savoie P16

Les Vins étrangers P17 & 18

LES BOUTEILLES DE VINS ROUGES :

Le Val de Loire P19

L'Alsace, le Jura & la Savoie p19

La Vallée du Rhône & Languedoc-Roussillon p20

La Corse & Provence P20

La Bourgogne & le Beaujolais P21

Le Bordelais P22

Les Vins étrangers P23 & 24

AU VERRE (12 CL)

WINE BY THE GLASS

LES VINS EFFERVESCENTS

SPARKLING

AOP CHAMPAGNE BRUT - ORIGINE A. BERGÈRE	18,00 €
AOP CHAMPAGNE CUVÉE RESERVE PIERRE PÉTERS	29,00 €
AOP CHAMPAGNE ROSÉ CÔTE DES BARS LOUISE BRISON	22,00 €

LES VINS BLANCS

WHITE WINE

AOP VENTOUX DOMAINE DE FONDRÈCHE 2023	8,00 €
AOP MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE AMPHIBOLITE DOMAINE JO LANDRON 2023	8,00 €
RHEINHESSEN 100 HÜGEL RIESLING TROCKEN WEINGUT WITTMANN 2023	8,00 €
AOP ANJOU CHÂTEAU DE PLAISANCE 2023	12,00 €
AOP BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE DOMAINE SÉBASTIEN MAGNIEN 2022	17,00 €
AOP CONDRIEU LES TERRASSES DE L'EMPIRE DOMAINE GEORGES VERNAY 2023	29,00 €
AOP PULIGNY-MONTRACHET DOMAINE DE MONTILLE 2020	39,00 €

LES VINS ROUGES

RED WINE

AOP CÔTES-DU-RHÔNE KHAYYAM MAS DE LIBIAN 2023	9,00 €
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU CHATEAU SARPE GRAND JAQUES 2022	9,00 €
DOC LANGHE NEBBIOLO PIERO BENEVELLI 2021	12,00 €
MAIPO VALLEY PURA FÉ ANTIYAL 2021	13,00 €
AOP BOURGUEIL BRETÊCHE DOMAINE DE LA CHEVALERIE - FAMILLE CASLOT 2014	15,00 €
DOP RIOJA RISERVA VIÑA TONDONIA - R. LOPEZ DE HEREDIA 2012	19,00 €
AOP HAUT-MÉDOC CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2012	25,00 €
AOP PAUILLAC PAUILLAC DE LATOUR CHÂTEAU LATOUR 2019	35,00 €
MADEIRA SERCIAL 10 ANS BARBEITO	19,00 €
JEREZ-XÉRÈS-SHERRY AMONTILLADO SECO BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA	19,00 €
PORTO COLHEITA QUINTA DE LA ROSA 2012 8CL	19,00 €

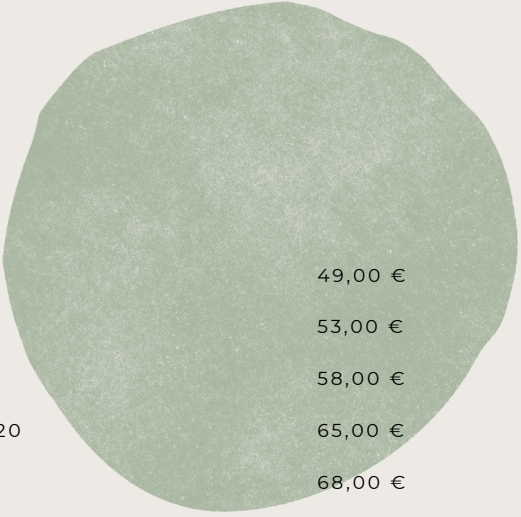
LES EFFERVESCENTS

LES VINS DE CHAMPAGNE

AOP CHAMPAGNE A. BERGÈRE GRAND CRU - EXTRA BRUT - BLANC DE BLANCS NM	109,00 €
AOP CHAMPAGNE DHONDT-GRELLET EXTRA BRUT - DANS UN PREMIER TEMPS NM	110,00 €
AOP CHAMPAGNE BENOIT DÉHU BRUT NATURE - INITIATION - BLANC DE NOIRS NM	110,00 €
AOP CHAMPAGNE PIERRE PAILLARD GRAND CRU BOUZY - EXTRA BRUT - LES PARCELLES 2018	115,00 €
AOP CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS GRAND CRU - EXTRA BRUT - BLANC DE BLANCS NM	129,00 €
AOP CHAMPAGNE DEHOURS & FILS EXTRA BRUT - TERRE DE MEUNIER NM	130,00 €
AOP CHAMPAGNE LOUISE BRISON EXTRA BRUT - CHARDONNAY DE LA CÔTE DES BAR NM	135,00 €
AOP CHAMPAGNE BENOIT DÉHU BRUT NATURE - LA RUE DES NOYERS 2017	139,00 €
AOP CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS GRAND CRU - BRUT - GRANDE RÉSERVE - BLANC DE BLANCS NM	149,00 €
AOP CHAMPAGNE LARMANDIER-BERNIER PREMIER CRU - EXTRA BRUT - LONGITUDE	155,00 €
AOP CHAMPAGNE DEHOURS & FILS BRUT - GRANDE RÉSERVE NM MAG	159,00 €
AOP CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS GRAND CRU - EXTRA BRUT - L'ESPRIT - BLANC DE BLANCS 2019	167,00 €
AOP CHAMPAGNE DHONDT-GRELLET GRAND CRU - EXTRA-BRUT - CRAMANT - BLANC DE BLANCS NM	171,00 €
AOP CHAMPAGNE A. BERGÈRE EXTRA BRUT - LES PEIGNOTTES 2018	179,00 €
AOP CHAMPAGNE FLEURY SONATE EXTRA BRUT 2013	185,00 €
AOP CHAMPAGNE FLEURY EXTRA BRUT - BOLÉRO 2008	195,00 €
AOP CHAMPAGNE BENOIT DÉHU EXTRA BRUT - L'ORME - BLANC DE NOIRS 2017	210,00 €
AOP CHAMPAGNE PIERRE PAILLARD GRAND CRU BOUZY - EXTRA BRUT - LES PARCELLES NM MAG	255,00 €
AOP CHAMPAGNE FRÉDÉRIC SAVART PREMIER CRU - EXTRA BRUT - LE MONT BENOÎT 2015	262,00 €
AOP CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN EXTRA BRUT - LES MAILLONS - 2019 36 MOIS DE VIEILLISSEMENT DEGORGÉ 16 02 2023	273,00 €
AOP CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN EXTRA BRUT - LES PIERRIÈRES - 2018 48 MOIS DE VIEILLISSEMENT DEGORGÉ 02 2023	327,00 €
AOP CHAMPAGNE BENOIT DÉHU BRUT NATURE - LA RUE DES NOYERS 2015 MAG	356,00 €

LES VINS BLANCS

LE VAL DE LOIRE



VIN DE FRANCE ECHALIER DOMAINE BERTIN-DELATTE 2020	49,00 €
VIN DE FRANCE FONTENELLES DOMAINE LA FOLLE BERTHE 2018	53,00 €
AOP ANJOU RONCERAY CHÂTEAU DE PLAISANCE 2023	58,00 €
AOP MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE LE FIEF DU BREIL DOMAINE JO LANDRON 2020	65,00 €
AOP COUR-CHEVERNY LES ACACIAS HERVÉ VILLEMADE 2020	68,00 €
AOP ANJOU ANJOU BLANC DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON 2020	70,00 €
AOP MUSCADET GABBRO - CLOS DES BOUQUINARDIÈRES JÉRÔME BRETAUDEAU 2020	76,00 €
VIN DE FRANCE ARGOS DOMAINE LES POÈTE 2018	78,00 €
AOP POUILLY-FUMÉ COEUR VAILLANT CAROLINE BAIN 2023	79,00 €
AOP ANJOU LE CLOS DES MAILLES DOMAINE PIERRE MÉNARD 2021	82,00 €
VIN DE FRANCE MADEMOISELLE M DOMAINE ALEXANDRE BAIN 2019	84,00 €
VIN DE FRANCE AUSSIGOUINS DOMINIQUE DUFOUR 2023	85,00 €
AOP SAVENNIÈRES CHÂTEAU DE PLAISANCE 2021	90,00 €
AOP ANJOU ZERZILLES CHÂTEAU DE PLAISANCE 2021	92,00 €
AOP COUR-CHEVERNY LES CHÂTAIGNIERS HERVÉ VILLEMADE 2011	92,00 €
AOP ANJOU À FRANÇOISE DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON 2020	92,00 €
VIN DE FRANCE RACINES LES CAILLOUX DU PARADIS - ETIENNE COURTOIS 2017	102,00 €
AOP SAVENNIÈRES CLOS DE FREMINÉ DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON 2020	114,00 €
AOP SAVENNIÈRES LA VIGNE CENDRÉE DOMAINE THIBAUD BOUDIGNON 2020	114,00 €
AOP SAVENNIÈRES-ROCHE-AUX-MOINES DOMAINE AUX MOINES 2022	115,00 €
AOP SAVENNIÈRES GAUDRETS DOMAINE BELARGUS 2020	130,00 €
AOP COUR-CHEVERNY FRANÇOIS 1ER DOMAINE DES HUARDS 2014 MAG	135,00 €
AOP COUR-CHEVERNY LES ACACIAS HERVÉ VILLEMADE 2019 MAG	188,00 €
AOP POUILLY-FUMÉ PUR SANG DOMAINE DIDIER DAGUENEAU 2020	225,00 €
AOP POUILLY-FUMÉ XXI DOMAINE DIDIER DAGUENEAU 2021	252,00 €
VIN DE FRANCE SILEX DOMAINE DIDIER DAGUENEAU 2020	290,00 €
AOP SAUMUR BRÉZÉ CLOS ROUGEARD 2018	339,00 €

LE BORDELAIS & LE SUD-OUEST

AOP JURANÇON PHOENIX CLOS LARROUYAT 2021	44,00 €
VIN DE FRANCE HURRUP DOMAINE ETXONDOA 2022	49,00 €
AOP JURANÇON SEC LA PART DAVANT CAMIN LARREDYA 2023	60,00 €
VIN DE FRANCE ORENDA CHÂTEAU COMBRILLAC 2021	62,00 €
AOP IROULÉGUY DOMAINE BORDAXURIA 2020	68,00 €
VIN DE FRANCE CHAMP DES LOUP DOMAINE FLORENT FOURY 2023	69,00 €
AOP JURANÇON SEC LA VIRADA CAMIN LARREDYA 2023	90,00 €
AOP JURANÇON AU CAPCEU CAMIN LARREDYA 2022	90,00 €
VIN DE FRANCE LES JARDINS DE BABYLONE DOMAINE DIDIER DAGUENEAU 2019	150,00 €
AOP JURANÇON SEC COSTA BLANCA CAMIN LARREDYA 2022	159,00 €
VIN DE FRANCE TROMPETTE LES CHAIS DU PORT DE LA LUNE 2021	57,00 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN CUVÉE PAUL CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2023	79,00 €
AOP BORDEAUX C DE SEC CHÂTEAU CLOSIOT 2018	79,00 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES CHÂTEAU OLIVIER 2018	98,00 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2018	115,00 €
VIN DE FRANCE BLANC DU CHÂTEAU VIEUX TAILLEFER CHÂTEAU VIEUX TAILLEFER 2021	125,00 €
AOP BORDEAUX DOMAINE COPEL 2019	170,00 €
AOP SAUTERNES PREMIER CRU CLASSÉ SUPÉRIEUR CHÂTEAU D'YQUEM 2005	778,00 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

AOP VENTOUX PERSIA DOMAINE DE FONDRÈCHE 2023	61,00 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE PER EL DOMAINE SALADIN 2021	65,00 €
IGP COLLINES RHODANIENNES LE PIED DE SAMSON DOMAINE GEORGES VERNAY 2023	65,00 €
AOP CROZES-HERMITAGE DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2023	75,00 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE INOPIA DOMAINE R. & M. SAOUMA 2021	76,00 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE CHATEAU DES TOURS 2016	95,00 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE DE CHÂTEAU GRILLET 2020	120,00 €
AOP CONDRIEU LES TERRASSES DE L'EMPIRE DOMAINE GEORGES VERNAY 2023	123,00 €
AOP CONDRIEU LES TERRASSES DE L'EMPIRE DOMAINE GEORGES VERNAY 2013	163,00 €
AOP CONDRIEU CÔTEAU DE VERNON DOMAINE GEORGES VERNAY 2021	255,00 €

LA BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ DOMAINE SYLVAIN PATAILLE 2022	65,00 €
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ CHAMP FOREY DOMAINE SYLVAIN PATAILLE 2021	79,00 €
AOP BOURGOGNE LE CLOS DU CHÂTEAU DOMAINE DE MONTILLE 2020	83,00 €
AOP BOURGOGNE DOMAINE PIERRE BOISSON 2020	85,00 €
AOP BOURGOGNE CÔTE-D'OR DOMAINE MOREY-COFFINET 2020	85,00 €
AOP MÂCON-VILLAGES LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON 2021	90,00 €
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ CLOS DU ROY DOMAINE SYLVAIN PATAILLE 2020	91,00 €
AOP BEAUNE EN LULUNNE DOMAINE GÉNOT-BOULANGER 2020	92,00 €
AOP SAINT-ROMAIN SOUS LE CHÂTEAU DOMAINE SÉBASTIEN MAGNIEN 2022	95,00 €
AOP MARSANNAY DOMAINE SYLVAIN PATAILLE 2022	101,00 €
AOP BOURGOGNE ECLAT DE CALCAIRE DOMAINE PIERRE GIRARDIN 2020	110,00 €
AOP MÂCON-CHAINTRÉ VIEILLES VIGNES MAISON VALETTE 2017	110,00 €
AOP BOUZERON DOMAINE SYLVAIN PATAILLE 2021	111,00 €
AOP POUILLY-FUISSÉ LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON 2021	120,00 €
AOP PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU EN CARADEUX DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS 2022	131,00 €
AOP MEURSAULT DOMAINE SÉBASTIEN MAGNIEN 2022	138,00 €
AOP POUILLY-FUISSÉ DOMAINE JULES DESJOURNEYS 2019	149,00 €
AOP CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX 2020	155,00 €
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET DOMAINE BENOIT MOREAU 2022	155,00 €
AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES SAUCOURS DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES 2020	156,00 €
AOP MEURSAULT CLOS DU CROMIN DOMAINE GÉNOT-BOULANGER 2020	169,00 €
AOP MEURSAULT DOMAINE DES COMTES LAFON 2020	169,00 €
AOP PULIGNY-MONTRACHET DOMAINE DE MONTILLE 2021	170,00 €
AOP MEURSAULT LES PERCHOTS DOMAINE PIERRE BOISSON 2020	189,00 €
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU EN REMILLY DOMAINE MOREY-COFFINET 2019	191,00 €
AOP CHABLIS BEAUREGARD - MISE TARDIVE DOMAINE PATTES LOUP 2019	193,00 €
AOP POUILLY-FUISSÉ 1 ^{RE} CRU LES VIGNES BLANCHES DOMAINE JULES DESJOURNEYS 2020	198,00 €
AOP NUITS-ST-GEORGES 1 ^{ER} CRU CLOS DE LA MARÉCHALE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER 2020	207,00 €
AOP CHABLIS GRAND CRU VALMUR BESSIN-TREMBLAY 2018	211,00 €
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LES FAIRENDES DOMAINE BENOIT MOREAU 2020	222,00 €
AOP PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU ÎLE DES VERGELESSES CHANDON DE BRIAILLES 2020	225,00 €
AOP CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME LUCIEN LE MOINE 2021	235,00 €
AOP MEURSAULT CLOS DES CORVÉES DE CITEAU MONOPOLE DOMAINE CHAVY-CHOUET 2018 MAG	268,00 €
AOP MEURSAULT PREMIER CRU CHARMES DOMAINE PIERRE GIRARDIN 2020	273,00 €
AOP PERNAND-VERGELESSES 1 ^{ER} CRU SOUS FRÉTILLE DOMAINE P.YVES COLIN-MOREY 2017 MAG	426,00 €
AOP MEURSAULT PREMIER CRU CHARMES DOMAINE DES COMTES LAFON 2020	450,00 €

L'ALSACE, LE JURA & LA SAVOIE

AOP ALSACE BERCKEM DOMAINE MARCEL DEISS 2023	65,00 €
AOP ALSACE SCHOFFWEG - LE CHEMIN DES BREBIS DOMAINE MARCEL DEISS 2021	79,00 €
VIN DE FRANCE LA MONTAGNE DU SCARABÉE LA GRANGE DE L'ONCLE CHARLES 2020	111,00 €
AOP CÔTES-DU-JURA SUR LE SEUIL DOMAINE DES PENTACRINES 2022	59,00 €
ARBOIS-PUPILLIN CHARDONNAY CÔTE DE CAILLOT DOMAINE DE LA BORDE 2019	78,00 €
ARBOIS-PUPILLIN LA MARCETTE -CHARDONNAY DOMAINE DE LA BORDE 2023	79,00 €
AOP ARBOIS "FOUDRE À CANON" - NATURÉ OUILLÉ DOMAINE DE LA BORDE 2020	91,00 €
AOP ARBOIS MELON - LA FAUQUETTE MICHEL GAHIER 2016	113,00 €

LE ROUSSILLON

IGP CÔTES CATALANES FEMME SOLEIL CYRIL FHAL 2023	60,00 €
VIN DE FRANCE NEO NERVIS LA NOUVELLE DON(N)E 2021	73,00 €
VIN DE FRANCE CLOS DU ROUGE GORGE 2022	102,00 €
IGP CÔTES CATALANES UBAC DOMAINE CLOS DU ROUGE GORGE 2020	135,00 €

LA CORSE

VIN DE FRANCE FAUSTINE DOMAINE COMTE ABBATUCCI 2023	72,00 €
VIN DE FRANCE DIPLOMATE D'EMPIRE DOMAINE COMTE ABBATUCCI 2022	139,00 €

VINS BLANCS ETRANGERS

ITALIE

AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE MARZIANO VEVEY 2019	51,00 €
DOC TREBBIANO D'ABRUZZO AMPHORA FRANCESCO CIRELLI 2017	75,00 €
IGT VENEZIA GIULIA MALVASIA AGRITURISMO SKERLJ 2021	85,00 €
IGT VENEZIA GIULIA RIBOLLA RADIKON 2018	100,00 €
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI FUORIPISTA PINOT GRIGIO ELISABETTA FORADORI 2021	103,00 €
DOC ETNA PIETRA MARINA CANTINA BENANTI 2018	287,00 €

ESPAGNE PORTUGAL

DOP GETARIAKO TXAKOLINA G. 1200 - TXAKOLIN EKOLOGIKOA JON GOENAGA LARRAÑAGA 2020	36,00 €
DOP PRIORAT HISTORIC TERROIR AL LIMIT 2021	52,00 €
DOP RÍAS BAIXAS ALBARIÑO NANCLARES Y PRIETO 2023	55,00 €
DOP VALDEORRAS LOURO DO BOLO BODEGAS RAFAEL PALACIOS 2023	65,00 €
DOP YCODEN-DAUTE-ISORA BENJE BODEGA ENVÍNATE 2020	67,00 €
DOP RÍAS BAIXAS CASTANO VIEJO ALBARINO NANCLARES Y PRIETO 2022	67,00 €
DOP PRIORAT NELIN CLOS MOGADOR 2021	130,00 €
DOCA RIBERA DEL DUERO ALBILLO - VINAS VIEJAS DOMINIO DEL AGUILA 2019	262,00 €
PICO TERRA BRUM RESERVA ADEGA DO VULCAO 2019	98,00 €
AÇORES AMEIXAMBAR ADEGA DO VULCAO 2020	118,00 €

ALLEMAGNE SUISSE HONGRIE

RHEINHESSEN RIESLING TROCKEN - ESTATE WEINGUT WITTMANN 2023	54,00 €
BADEN WEISSBURGUNDER WASENHAUS 2020	64,00 €
BADEN CHARDONNAY WASENHAUS 2022	65,00 €
RHEINGAU QUARZIT - RIESLING TROCKEN WEINGUT PETER JAKOB KÜHN 2017	66,00 €
MOSEL RIESLING MAXIMIN HERRENBERG 1896 CARL LOEWEN 2018	78,00 €
PFALZ SAUMAGEN RIESLING AUSLESE WEINGUT KOEHLER RUPRECHT - FRANZISKA SCHMITT 2016	107,00 €
BADEN AM KREUZ WASENHAUS 2020	110,00 €
RHEINGAU SCHLOSSBERG WEINGUT EVA FRICKE 2018	124,00 €
RHEINGAU BERG ROSENECK - RIESLING WEINGUT GEORG BREUER 2014	168,00 €
RHEINHESSEN MORSTEIN RIESLING - GROSSES GEWACHS WEINGUT WITTMANN 2019	186,00 €
VALAIS PETITE ARVINE DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ 2021	189,00 €
VALAIS GRAIN ERMITAGE DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ 2021	230,00 €
TOKAJI TOKAJ HOLASS 2018	66,00 €
SOMLO KIS TAMAS MORIC 2020	75,00 €

AMERIQUE ET AFRIQUE DU SUD

FINGER LAKES DRY RIESLING RAVINES WINE CELLARS 2019	67,00 €
YOUNTVILLE YOUNT MILL VINEYARD - SÉMILLON BIRICHINO 2020	100,00 €
SWARTLAND LINDI CARIEN LOURENS FAMILY WINES 2022	64,00 €
WO-REG WESTERN CAPE HEREAFTER HERE ALHEIT VINEYARDS 2022	67,00 €
UPPER HEMEL-EN-AARDE VALLEY HEMELRAND VINE GARDEN ALHEIT VINEYARDS 2023	79,00 €
WO-DISTRICT STELLENBOSCH NAUTICAL DAWN ALHEIT VINEYARDS 2022	105,00 €
PIEKENIERSKLOOF SKUINSKAP STEEN LOURENS FAMILY WINES 2022	109,00 €
UPPER HEMEL-EN-AARDE VALLEY VREDE-CHARDONNAY STORM WINES 2022	119,00 €
SWARTLAND SKURFBERG THE SADIE FAMILY 2023	139,00 €
SWARTLAND SKERPioen THE SADIE FAMILY 2023	139,00 €
WO-REG WESTERN CAPE LOST & FOUND ALHEIT VINEYARDS 2019	185,00 €
SWARTLAND T'VOETPAD THE SADIE FAMILY 2022	196,00 €

OCÉANIE

CLARE VALLEY POLISH HILL GROSSET 2022	115,00 €
MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC DOG POINT VINEYARD 2023	60,00 €
CENTRAL OTAGO BANNOCKBURN - RIESLING FELTON ROAD 2021	76,00 €

LES VINS ROSÉS

FRANCE

PROVENCE

AOP CÔTES-DE-PROVENCE DOMAINE DE RIMAURESQ RIMAURESQ 2023 60 €

AOP BANDOL CHÂTEAU PRADEAUX 2023 MAGNUM 77 €

AOP BANDOL CHÂTEAU PRADEAUX VESPRÉE 2023 60 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP TAVEL DOMAINE ROMAIN LE BARS 2023 65 €

VIN DE FRANCE MAS MELLET LES SALINES 2023 55 €

CORSE

AOP PATRIMONIO DOMAINE ANTOINE ARENA NM 65 €

ROUSSILLON

IGP CÔTES CATALANES DOMAINE CLOS DU ROUGE GORGE LE ROUGE ET LE BLANC 2023 55 €

BOURGOGNE

AOP MARSANNAY DOMAINE SYLVAIN PATAILLE FLEUR DE PINOT 2020 91 €

ESPAGNE

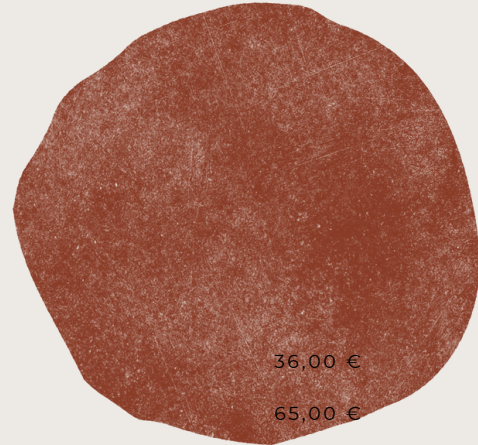
CASTILLA-Y-LEÓN

DOCA RIBERA DEL DUERO DOMINIO DEL AGUILA CLARETE PICARO 2017 76 €

CATALOGNE

DOP PRIORAT CLOS MOGADOR 2021 79 €

LES VINS ROUGES



LE VAL DE LOIRE

VIN DE FRANCE PAIN PERDU DOMAINE CLAIRE & FLORENT BEJON 2020	36,00 €
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY LA PORTE SAINT JEAN - SYLVAIN DITTIÈRE 2020	65,00 €
AOP CHINON L'HUISSERIE DOMAINE PHILIPPE ALLIET 2022	75,00 €
AOP BOURGUEIL BUSARDIÈRES DOMAINE DE LA CHEVALERIE - FAMILLE CASLOT 1993	76,00 €
AOP BOURGUEIL BUSARDIÈRES DOMAINE DE LA CHEVALERIE - FAMILLE CASLOT 2019	79,00 €
AOP TOURAINÉ-AMBOISE CÔT VIEILLES VIGNES LA GRANGE TIPHAINE 2019	81,00 €
AOP CHINON DOMAINE LES ROCHES - J. LENOIR 2010	90,00 €
AOP CHINON DOMAINE LES ROCHES - J. LENOIR 2011	90,00 €
VIN DE FRANCE DOMAINE LES ROCHES - J. LENOIR 2009	90,00 €
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY CLOS DE L'ECHELIER DOMAINE DES ROCHES NEUVES 2018	99,00 €
AOP BOURGUEIL CHEVALERIE DOMAINE DE LA CHEVALERIE - FAMILLE CASLOT 2005	115,00 €
AOP CHINON DOMAINE LES ROCHES - J. LENOIR 1991	131,00 €
AOP CHINON DOMAINE LES ROCHES - J. LENOIR 1989	146,00 €
AOP SAUMUR-CHAMPIGNY LES POYEUX CLOS ROUGEARD 2018	280,00 €

LE JURA & LA SAVOIE

AOP CÔTES-DU-JURA POULSARD DOMAINE DES PENTACRINES 2022	68,00 €
AOP ARBOIS TROUSSEAU - LA VIGNE DU LOUIS MICHEL GAHIER 2020	75,00 €
AOP ARBOIS TROUSSEAU - LES GRANDS VERGERS MICHEL GAHIER 2019	107,00 €
AOP VIN DE SAVOIE MONDEUSE DOMAINE DE CHEVILLARD 2019	60,00 €
AOP VIN DE SAVOIE SAINT-JEAN-DE-LA-PORTE MONDEUSE DOMAINE DE CHEVILLARD 2019	79,00 €

LA CORSE & LA PROVENCE

VIN DE FRANCE SEMPRE CUNTENTU DOMAINE GIACOMETTI 2019	61,00 €
VIN DE FRANCE FAUSTINE DOMAINE COMTE ABBATUCCI 2023	69,00 €
VIN DE FRANCE LE VALLON DOMAINE HENRI MILAN 2021	49,00 €
AOP BANDOL LE LYS CHÂTEAU PRADEAUX 2022	59,00 €
AOP BANDOL DOMAINE TEMPIER 2019	89,00 €
AOP BANDOL CHÂTEAU PRADEAUX 2020	94,00 €
AOP BANDOL DOMAINE BARAVEOU 2021	99,00 €
AOP BANDOL CHÂTEAU PRADEAUX 2011	120,00 €

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

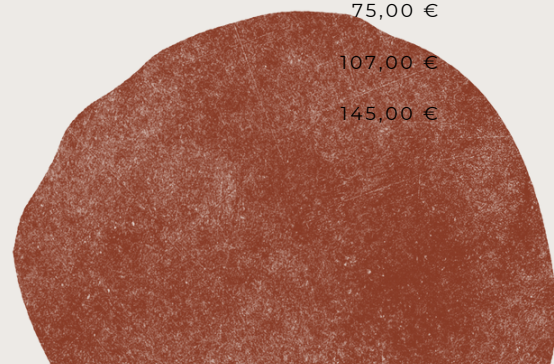
VIN DE FRANCE G19 DOMAINE MAZIÈRE NM	79,00 €
AOP COTEAUX-DU-LANGUEDOC MARLENE N°3 DOMAINE PEYRE ROSE 2008	205,00 €
VIN DE FRANCE CLOS DES CISTES DOMAINE PEYRE ROSE 2009	290,00 €
VIN DE FRANCE CUVÉE DU PATRON CLOS DU ROUGE GORGE 2022	66,00 €
IGP CÔTES CATALANES JEUNES VIGNES DOMAINE CLOS DU ROUGE GORGE 2023	79,00 €
VIN DE FRANCE COL DU LOUP CLOS DU ROUGE GORGE 2022	127,00 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

VIN DE FRANCE L'ÂME DES SALINES MAS MELLET 2023	55,00 €
VIN DE FRANCE SYRAH MAISON STÉPHAN 2022	55,00 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE PAUL DOMAINE SALADIN 2021	58,00 €
IGP VIN DE PAYS DU VAUCLUSE DOMAINE DES TOURS - EMMANUEL REYNAUD 2020	61,00 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE SAINTE-AGATHE - SYRAH DOMAINE GEORGES VERNAY 2023	65,00 €
AOP CÔTES-DU-RHÔNE INOPIA DOMAINE R. & M. SAOUMA 2020	71,00 €
AOP CROZES-HERMITAGE DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2022	79,00 €
AOP SAINT-JOSEPH DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2022	81,00 €
AOP CROZES-HERMITAGE LA GUIRAUDE DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2020	93,00 €
AOP CORNAS DOMAINE CATHERINE CUCHET-BÉLIANDO 2017	103,00 €
AOP CORNAS DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT 2020	111,00 €
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE PIERRE ANDRÉ 2020	111,00 €
AOP VENTOUX DIVERGENTE DOMAINE DE FONDRÈCHE 2020	115,00 €
AOP CÔTE-RÔTIE BLONDE DU SEIGNEUR DOMAINE GEORGES VERNAY 2021	142,00 €
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE OMNIA DOMAINE R. & M. SAOUMA 2017	185,00 €
AOP CÔTE-RÔTIE MAISON ROUGE DOMAINE GEORGES VERNAY 2020	228,00 €
AOP CORNAS DOMAINE CATHERINE CUCHET-BÉLIANDO 2012 MAG	256,00 €
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE CHARVIN 2011 MAG	263,00 €
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE RAYAS CHÂTEAU RAYAS - EMMANUEL REYNAUD 2012	375,00 €

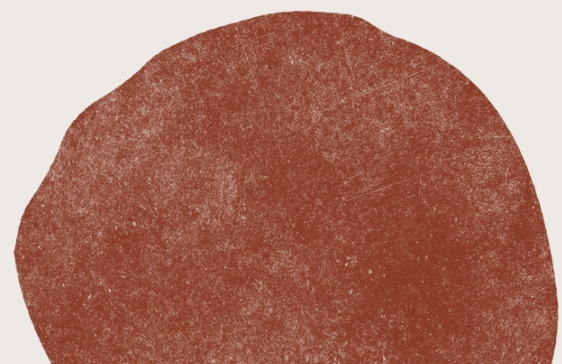
LE BEAUJOLAIS

AOP BROUILLY LES HAUTS DE HUIRE DOMAINE AUBLANC 2006	60,00 €
AOP MORGON CORCELETTE DOMAINE MEE GODARD 2022	60,00 €
AOP MOULIN-À-VENT DOMAINE MEE GODARD 2020	71,00 €
AOP MORGON CÔTE DU PY DOMAINE MEE GODARD 2022	71,00 €
AOP MORGON JAVERNIÈRES DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES 2022	75,00 €
AOP MORGON PASSERELLE 577 DOMAINE MEE GODARD 2021	107,00 €
AOP MORGON CÔTE DU PY DOMAINE MEE GODARD 2021 MAGNUM	145,00 €



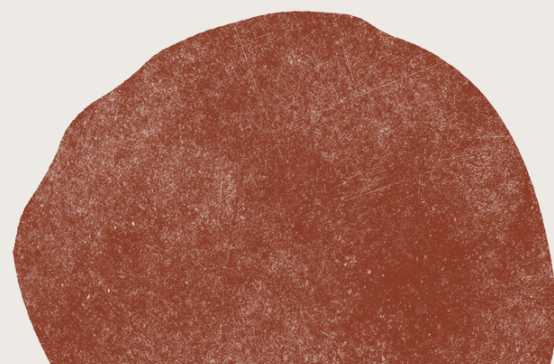
LA BOURGOGNE

AOP COTEAUX-BOURGUIGNONS CÔTEAUX BOURGUIGNONS LA CHAUME DES LIES 2023	49,00 €
AOP BOURGOGNE LES RIAUX DOMAINE DERAÏN - JULIEN ALTABER 2021	57,00 €
AOP BOURGOGNE DOMAINE SYLVAIN PATAILLE 2022	65,00 €
AOP BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE VIEILLES VIGNES SÉBASTIEN MAGNIEN 2022	69,00 €
AOP MARSANNAY LES LONGEROIES DOMAINE BART 2017	84,00 €
AOP BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE LA COULEUVRAIRE DOMAINE PIERRE BOISSON 2020	86,00 €
AOP VOLNAY ECLAT DE CALCAIRE DOMAINE PIERRE GIRARDIN 2020	120,00 €
AOP POMMARD LES PERRIÈRES DOMAINE SÉBASTIEN MAGNIEN 2022	125,00 €
AOP GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE DOMAINE PIERRE GIRARDIN 2021	127,00 €
AOP MONTHÉLIE PREMIER CRU LES DURESSSES DOMAINE DES COMTES LAFON 2020	135,00 €
AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AUX FOURNAUX DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES 2021	138,00 €
AOP POMMARD DOMAINE LUCIEN BOILLLOT & FILS 2020	139,00 €
AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AUX FOURNAUX DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES 2018	145,00 €
AOP VOUGEOT DOMAINE BERTAGNA 2021	145,00 €
AOP SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU LES LAVIÈRES DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES 2017	162,00 €
AOP GEVREY-CHAMBERTIN DOMAINE DUROCHÉ 2022	165,00 €
AOP NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU AUX BOUDOTS DOMAINE PIERRE GIRARDIN 2020	179,00 €
AOP VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU LES BEAUX MONTS DOMAINE BERTAGNA 2021	185,00 €
AOP VOSNE-ROMANÉE DOMAINE MUGNERET-GIBOURG 2020	201,00 €
AOP NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU CLOS DE LA MARÉCHALE DOMAINE MUGNIER 2020	205,00 €
AOP PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU LES VERGELESSES CHANDON DE BRIAILLES 2019	219,00 €
AOP VOSNE-ROMANÉE CHAMPS PERDRIX DOMAINE PIERRE GIRARDIN 2020	236,00 €
AOP VOSNE-ROMANÉE LES HAUTES-MAIZIÈRES DOMAINE BRUNO CLAVELIER 2020	239,00 €
AOP CLOS SAINT-DENIS GRAND CRU DOMAINE BERTAGNA 2017	255,00 €
AOP VOLNAY PREMIER CRU SANTENOTS DU MILIEU DOMAINE DES COMTES LAFON 2020	284,00 €
AOP CORTON GRAND CRU BRESSANDES DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES 2015	370,00 €
AOP GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LAVAUX SAINT-JACQUES DOMAINE DUROCHÉ 2022	466,00 €
AOP CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES FUÉES JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER 2022	473,00 €
AOP VOSNE-ROMANÉE LA COLOMBIÈRE DOMAINE DU COMTE LIGER-BELAIR 2017	781,00 €
AOP VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU LES MALCONSORTS DOMAINE LAMARCHE 2019 MAGNUM	790,00 €
AOP N-ST-G 1ER CRU CLOS DES GRANDES VIGNES-MONOPOLE COMTE LIGER-BELAIR 2017	837,00 €
AOP CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES AMOUREUSES JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER 2022	1 299,00 €
AOP BONNES-MARES GRAND CRU JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER 2020	1 448,00 €



LE BORDELAIS & LE SUD OUEST

VIN DE FRANCE CHÂTEAU PLANQUETTE 2022	55,00 €
AOP IROULEGUY XUT ROUGE DOMAINE ETXONDOA 2022	59,00 €
AOP HAUT-MÉDOC CLOS DU JAUGUEYRON 2019	69,00 €
AOP PAUILLAC LA CHAPELLE DE HAUT-BAGES LIBÉRAL CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2019	70,00 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN CUVÉE PAUL CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2020	71,00 €
AOP SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2019	75,00 €
AOP CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX CLOS PUY ARNAUD 2019	79,00 €
AOP POMEROL CHÂTEAU DE SALES 2019	85,00 €
AOP MARGAUX LE PLATEAU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2019	88,00 €
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU CHÂTEAU MOULIN DU CADET 2018	88,00 €
AOP MARGAUX CLOS DUFOURG CHÂTEAU DES GRAVIERS 2019	115,00 €
AOP CAHORS DOMAINE COPEL 2019	129,00 €
AOP MARGAUX CHÂTEAU BEL AIR MARQUIS D'ALIGRE 2004	131,00 €
AOP MARGAUX CHÂTEAU BEL AIR MARQUIS D'ALIGRE 1995	140,00 €
AOP PAUILLAC DOMAINE COPEL 2019	145,00 €
AOP HAUT-MÉDOC CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2012	145,00 €
AOP SAINT-JULIEN TROISIÈME GRAND CRU CLASSÉ CHÂTEAU LANGOA-BARTON 2012	149,00 €
AOP POMEROL CHÂTEAU GOMBAUDE-GUILLOT - OLIVIER TECHER 2016	155,00 €
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES 2012	155,00 €
AOP SAINT-JULIEN CLOS DU MARQUIS 2011	175,00 €
AOP PAUILLAC PAUILLAC DE LATOUR CHÂTEAU LATOUR 2019	179,00 €
AOP CÔTES-DE-BOURG ROC DE CAMBES 2013	182,00 €
AOP MARGAUX TROISIÈME GRAND CRU CLASSÉ CHÂTEAU KIRWAN 2019	195,00 €
AOP PAUILLAC PAUILLAC DE LATOUR CHATEAU LATOUR 2019 MAGNUM	368,00 €
AOP SAINT-JULIEN DEUXIÈME GRAND CRU CLASSÉ CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 1978	460,00 €
AOP PAUILLAC LES FORTS DE LATOUR CHÂTEAU LATOUR 2015	550,00 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 1994	625,00 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2002	792,00 €
AOP PESSAC-LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES CHÂTEAU HAUT-BRION 1992	1 150,00 €
AOP SAINT-EMILION PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A CHÂTEAU AUSONE 1986	1 220,00 €
AOP PAUILLAC PREMIER GRAND CRU CLASSÉ CHÂTEAU LATOUR 1986	1 263,00 €



VINS ROUGES ETRANGERS

ITALIE

DOC DOLCETTO D'ALBA DOLCETTO PIERO BENEVELLI 2021	37,00 €
DOC ETNA CANTINA BENANTI 2022	58,00 €
DOC BARBERA D'ALBA GIULIA NEGRI 2022	60,00 €
CHIANTI COLLI SENESI BERARDENGA FELSINA 2022	67,00 €
DOC ROSSO DI MONTALCINO AZIENDA AGRICOLA LE CHIUSE 2019	71,00 €
DOC VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO POLIZIANO 2020	75,00 €
DOC BARBERA D'ALBA AVES G.B. BURLOTTO 2022	75,00 €
DOC LANGHE NEBBIOLO AZIENDA AGRICOLA E. PIRA E FIGLI - CHIARA BOSCHIS 2021	79,00 €
DOC LANGHE PERBACCO VIETTI 2020	85,00 €
COSTA DELLA SESIA IL CENTOVIGNE CASTELLO DI CASTELLENGO 2014	81,00 €
DOC ROSSO DI MONTALCINO GIANNI BRUNELLI 2022	114,00 €
DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO IL LUSSURIOSO CANTINA ALFREDO BUGLIONI 2020	119,00 €
DOCG TAURASI VIGNE D'ALTO AGLIANICO CANTINE LONARDO 2016	135,00 €
BARBAGIA GHIRADA OCRUARANA DOMAINE TEULARJU 2021	122,00 €
DOCG BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO BARALE FRATELLI 2019	109,00 €
DOCG BAROLO LE COSTE DI MONFORTE PIERO BENEVELLI 2018	119,00 €
DOCG BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA LUIGI BAUDANA 2019	125,00 €
DOCG BAROLO DEL COMUNE DI VERDUNO FRATELLI ALESSANDRIA 2019	127,00 €
DOCG BAROLO BRICCO LUCIANI MAURO MOLINO 2017	153,00 €
DOCG BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA TREDIBERRI 2019	165,00 €
DOCG BAROLO GRAMOLERE FRATELLI ALESSANDRIA 2019	171,00 €
DOCG BAROLO MOSCONI AZIENDA AGRICOLA E. PIRA E FIGLI - CHIARA BOSCHIS 2017	196,00 €
DOCG BARBARESCO PAJORÉ SOTTIMANO 2018	165,00 €
VALTELLINA SUPERIORE RISERVA - GRUMELLO SANT'ANTONIO ARPEPE 2009	204,00 €
DOCG BAROLO GAVARINI CHINIERA ELIO GRASSO 2017	223,00 €
DOCG BAROLO MARGHERITA OTTO 2020	246,00 €
DOCG BAROLO RISERVA GIACOMO BORGOGNO & FIGLI 2005	363,00 €
DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO AZIENDA AGRICOLA LE CHIUSE 2017	154,80 €
DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO GIANNI BRUNELLI 2019	194,00 €
IGT TOSCANA MONTEVERTINE 2015	207,00 €
DOCG BARBARESCO FASET ROAGNA 2015 MAGNUM	515,00 €
DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO CIELO STELLA DI CAMPALTO 2018	377,00 €
DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO VCLC STELLA DI CAMPALTO 2016	630,00 €

ESPAGNE

ALMANSA ALBAHRA BODEGA ENVÍNATE 2020	49,00 €
DOP YCODEN-DAUTE-ISORA BENJE BODEGA ENVÍNATE 2018	63,00 €
DOP PRIORAT HISTORIC TERROIR AL LIMIT 2019	64,00 €
DOP PRIORAT VINYES JOSEP 2008	78,00 €
DOP MONTSANT COM TU CLOS MOGADOR 2021	82,00 €
DOCA RIBERA DEL DUERO PICARO DEL AGUILA DOMINIO DEL AGUILA 2020	96,00 €
DOP PRIORAT TERRA DE CUQUES TERROIR AL LIMIT 2018	101,00 €
DOP RIOJA RISERVA VIÑA TONDONIA - R. LOPEZ DE HEREDIA 2012	110,00 €
DOCA RIBERA DEL DUERO DOMAINE COPEL 2018	127,00 €
DOP RIOJA DOMAINE COPEL 2019	127,00 €
DOCA RIBERA DEL DUERO RESERVA DOMINIO DEL AGUILA 2017	175,00 €

ALLEMAGNE SUISSE

BADEN PINOT NOIR ENDERLE & MOLL 2017	52,00 €
BADEN SPÄTBURGUNDER WASENHAUS 2022	67,00 €
RHEINISCHER LANDWEIN VULKAN WASENHAUS 2020	89,00 €
BADEN MÖHLIN WASENHAUS 2022	145,00 €
RHEINISCHER LANDWEIN BELLEN SPATBURGUNDER WASENHAUS 2020	149,00 €
VALAIS DÔLE - LA LIAUDISAZ DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ 2020	108,00 €
VALAIS GRAIN PINOT - CHARRAT DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ 2021	204,00 €
VALAIS GRAIN SYRAH DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ 2021	225,00 €

AFRIQUE DU SUD

SWARTLAND HOWARD JOHN - RED BLEND LOURENS FAMILY WINES 2022	71,00 €
PIEKENIERSKLOOF LUA ISLE GRENACHE LOURENS FAMILY WINES 2022	83,00 €
WO-DISTRICT STELLENBOSCH SYRAH DAMASCENE 2021	115,00 €
WO-DISTRICT STELLENBOSCH CABERNET SAUVIGNON DAMASCENE 2020	115,00 €
UPPER HEMEL-EN-AARDE VALLEY VREDE-PINOT NOIR STORM WINES 2021	115,00 €
SWARTLAND SOLDAAT THE SADIE FAMILY 2021	136,00 €
SWARTLAND COLUMELLA THE SADIE FAMILY 2020	245,00 €

AMERIQUE ET OCEANIE

VALLE DE UCO SOBRE SUELOS CALCAREOS - CABERNET FRANC MATÍAS RICCITELLI 2021	69,00 €
VALLE DEL RÍO NEGRO PINOT NOIR CHACRA 55 BODEGA CHACRA 2020	127,00 €
MCLAREN VALE SHIRAZ BONDAR 2020	65,00 €
CENTRAL OTAGO BANNOCKBURN - PINOT NOIR FELTON ROAD 2021	144,00 €



LES DIGESTIFS

DIGESTIVES

EAU DE VIE JEUNE ET VRILLÉ QUENTIN LE CLÉAC'H	10,00 €
EAU DE VIE GOUTTE DE MAUZAC ROSE LAURENT CAZOTTES	12,00 €
CHARTREUSE VERTE	15,00 €
WHISKY TRIPLE MALT - FINITION GRAIN FIN BELLEVOYE	15,00 €
EAU DE VIE FRAISE D'ALSACE DISTILLERIE WINDHOLTZ	15,00 €
EAU DE VIE THYM & CITRON DISTILLERIE SPIRAL	16,00 €
ARMAGNAC 20 ANS DOMAINE D'AURENSAN	17,00 €
EAU DE VIE MADARINE - FEUILLE DE FIGUIER DISTILLERIE SPIRAL	17,00 €
EAU DE VIE MICROBARIQUE BOURGOIN	18,00 €
WHISKY TOITEACH BUNNAHABHAIN	21,00 €
COGNAC VSOP CAMUS	24,00 €
ARMAGNAC BAS-ARMAGNAC LATERRADE 1994 - 29YRS	31,00 €
ARMAGNAC CHÂTEAU DE LÉBERON 1996	35,00 €

Au carrefour des enjeux de santé, d'environnement, d'économie, de culture, d'énergie, d'éducation et de société et à l'heure des dérèglements écologiques et climatiques, la gastronomie a un rôle à jouer.

Nous estimons que, bien au-delà de l'avenir de notre métier, du fait de vous nourrir, de vous divertir ou de vous enchanter : il s'agit de prendre soins de la terre et de ceux qui y habitent en prenant nos responsabilités.

Au-delà des ingrédients composant les mets du Cent33 qui se veulent de saison, majoritairement locaux et bio, nous nous sommes efforcés d'intégrer dès la création et aujourd'hui dans le développement du Cent33 en toute modestie une démarche éco responsable à 360° soutenue par nos collaborateurs, nos partenaires, nos institutions et nous l'espérons, nos chers clients.

Notre Potager : acquit en 2021, au cœur de Bordeaux et à 5 minutes du Cent33, ce un petit **paradis comestible** agrémenté d'une serre et une dizaine de carrés en pleine terre sont dédiés aux **herbes aromatiques**, des **fruits rouges**, quelques **légumes** et **condiments**.

“L'expérience de déguster une herbe récoltée quelques heures plus tôt est incomparable et extrêmement valorisante pour nos collaborateurs. Cultiver son propre potager, en plus de la quiétude de l'esprit et le plaisir des sens, a un autre avantage de taille : s'assurer de la provenance du produit, de sa qualité et de sa fraîcheur.” - Fabien Beaufour -

LE CHEF

« En ouvrant le CENT33, en Janvier 2019. nous avons souhaité créer un lieu où nous aurions aimé aller, partager et plus important encore, y retourner ! C'est un restaurant, singulier, dans lequel on s'y sent bien avec une équipe aux petits soins. Le produit est au cœur de notre activité : il guide les évolutions de nos menus au gré des saisons. Notre cuisine est en évolution permanente, très instinctive, généreuse, authentique. » - Fabien Beaufour -

Etoilé par le guide Michelin en 2016 (Domaine des Etangs – Massignac) et trois toques au Gault&Millau, le grenoblois de 33 ans remporte en juillet 2018 la prestigieuse dotation Gault&Millau pour les «Jeunes Talents».

Après de nombreuses années à l'étranger Etats-Unis, Suisse, Grande Bretagne et aux fourneaux de prestigieux établissements gastronomiques tels que l'Eleven Madison Park à New-York Fabien BEAUFOUR aiguisé ses couteaux aux côtés de grands noms tel qu'Anne-Sophie PIC, Daniel HUMM, Patrick HENRIROUX entre autres.



NOS ENGAGEMENTS DE DEVELOPPEMENT DURABLES



Actions caritatives

Don de paniers repas pour le personnel soignant hospitaliers pendant les quinze premiers jours du confinement, soutien d'évènement sportifs en faveur d'association pour les enfants et la lutte contre le cancer.



Bonne santé & bien-être

Nous soutenons l'association RoseUp qui accompagne les femmes atteintes de cancer tout au long de l'année et particulièrement pour octobre rose. Grace au recyclage de nos bouchons de lièges et plastique, nous soutenons Agis contre le cancer.



Egalité des sexes

L'équilibre entre homme et femme parmi nos collaborateurs est une de nos préoccupations. A poste égal, le niveau de rémunération est identique.



L'Eau

Nous avons installé des mousseurs sur les robinets pour réduire la consommation d'eau. De l'eau microfiltrée est également proposée à notre clientèle depuis notre ouverture.



Energie propre et d'un coût abordable

Réduction de notre consommation d'énergie, Led, programmeurs, déclencheur dans les zones de passage.



Travail décent et croissance économique

Les évolutions professionnelles, la formation de nos équipes, l'intégration et la formation de nos alternants sont au cœur de notre management.



Industrie, innovation et infrastructure

Nous maintenons une veille active sur les innovations de notre secteur d'activité : outil de gestion de cave, plateforme RH, progiciel dédié aux normes d'hygiène afin de gagner en performance de limiter nos déchets et optimiser nos ressources.



Ville & communauté durable

Bordeaux Métropole et les institutions de la région soutiennent globalement les acteurs dans leur démarches éco-responsables au travers un label "Partenaire éco-certifié" créé début 2025. Le Cent33 valorise d'avantage sa démarche auprès du grand public.



Consommation et production responsable

Toutes nos expériences se déclinent en menu végétarien ou piscétarien, composé de fruits et légumes biologiques et de nos producteurs locaux. L'ensemble des productions est optimisées pour utiliser tout le produit et ne pas avoir de gaspillage. Obtention du label Ecotable en 2022, du label Green Food depuis 2023, référencé sur l'application Raisin depuis 2022.



Mesure relative à la lutte contre le changement climatique

Compostage de tous nos bio déchets et utilisation du composte dans notre potager. Mise en place du tri sélectif systématique. Mesure de notre empreinte carbone à l'automne 2024.



Vie aquatique

Les méthodes et zone de pêches, la saisonnalité, et le type d'espèces sont des critères inhérents à la sélection avant de mettre un produit à la carte.



Vie terrestre

Nous avons fait l'acquisition d'un terrain de 220m² dans Bordeaux intra-boulevards pour y faire notre Potager en permaculture. Aucun biocide n'est utilisé pour protéger la bio diversité. Nous y avons installé quelques nichoirs.



Partenariat et réalisation des objectifs

Depuis 2022, nous sommes engagés avec l'ADEME dans un programme d'excellence pour les restaurants commerciaux.

Nous développons des pratiques d'achats responsables et éthiques notamment en collaborant avec des artisans locaux et régionaux.



Le bien-être de nos équipes

Durée de travail et le rythme de nos équipes adaptés : 4 jours travaillés / 3 jours de repos. Périodes de fermetures régulières programmées tout au long de l'année. Nous proposons des repas de qualité. Organisation de moments de loisirs en dehors du travail. Mise en place d'une plateforme de réductions et avantages pour nos collaborateurs, nous célébrons les anniversaires etc.



Le digital

Notre carnet de réservation est en ligne, renseignant sur les disponibilités en temps réel, les bons & chèques cadeaux sont sous format digital, le menu & la carte des boissons sont accessibles via un QR Code pour nos clients. Côté collaborateur, une application est dédiée à leur vie administrative dans l'entreprise, leurs emplois du temps y sont accessibles, etc.



Sensibilisation & communication

Création de supports de formation pour nos collaborateurs, charte éco-responsable de l'établissement comme des membres de l'équipe, intervenants extérieurs, intervention extérieures.

Création d'une page dédiée sur notre site, sensibilisation de notre clientèle et de nos fournisseurs à notre démarche, communication sur nos réseaux sociaux, hébergeur éco-engagé, partenaires digitaux éco-engagés, etc.

OUR SUSTAINABLE APPROACH

At the crossroads of health, environmental, economic, cultural, energy, educational, and social issues, and in an era of ecological and climate disruption, gastronomy has a role to play.

We believe that, far beyond the future of our profession, feeding, entertaining, and delighting you, it's about taking care of the earth and those who live on it by taking responsibility.

Beyond the ingredients that make up Cent33's dishes, which are seasonal, predominantly local, and organic, we have strived to integrate, from its inception and today in the development of Cent33, with all modesty, a 360° eco-responsible approach supported by our employees, partners, institutions, and, we hope, our valued customers.

Our Vegetable Garden: Acquired in 2021, in the heart of Bordeaux and 5 minutes from Cent33, this little edible paradise features a greenhouse and around ten open-ground plots dedicated to aromatic herbs, berries, a few vegetables, and condiments.

"The experience of tasting an herb harvested a few hours earlier is incomparable and extremely rewarding for our employees. Growing your own vegetable garden, in addition to peace of mind and sensory pleasure, has another major advantage: ensuring the product's provenance, quality, and freshness." - Fabien Beaufour -

THE CHEF

"When we opened CENT33 in January 2019, we wanted to create a place we would love to go, share, and, most importantly, return to! It's a unique restaurant where you feel at home, with a team that takes great care of you. The product is at the heart of our business: it guides the evolution of our menus with the seasons. Our cuisine is constantly evolving, very instinctive, generous, and authentic." - Fabien Beaufour -

Awarded a Michelin star in 2016 (Domaine des Etangs – Massignac) and three toques by Gault&Millau, the 33-year-old Grenoble native won the prestigious Gault&Millau Young Talent Award in July 2018.

After many years abroad in the United States, Switzerland, Great Britain, and at the stoves of prestigious gastronomic establishments such as Eleven Madison Park in New York, Fabien BEAUFOUR sharpens his knives alongside greats such as Anne-Sophie PIC, Daniel HUMM, Patrick HENRIROUX, among others.



OUR SUSTAINABLE ACTIONS & COMMITMENT



Charity Actions

Donation of packed lunches for hospital staff during the first two weeks of lockdown, support for sporting events for children's charities and the fight against cancer.



Good Health & Well-Being

We support the RoseUp association, which helps women with cancer throughout the year, particularly during Pink October.

By recycling our corks and plastic stoppers, we support Agir contre le cancer 33 association.



Gender Equality

Gender balance among our employees is one of our priorities. Equal pay is the same for equal positions. We have put in place an ethical management chart.



Water

We have installed aerators on our faucets to reduce water consumption. Microfiltered water has also been offered to our customers since our opening.



Clean and Affordable Energy

Reducing our energy consumption, LEDs, timers, and triggers in high-traffic areas.



Decent Work and Economic Growth

Professional development, team training, and the integration and training of our apprentices are at the heart of our management.



Industry, Innovation, and Infrastructure

We actively monitor innovations in our sector: throughout the year we put in place a cellar management tool, an HR platform, and a software dedicated to hygiene standards to improve performance, limit waste, and optimize resources.



Sustainable City & Community

Bordeaux Métropole and the region's institutions generally support business owners in their sustainable initiatives through an "Eco-Certified Partner" label created in early 2025. Cent33 further promotes its approach to the general public.



Responsible Consumption and Production

All our experiences are available with a vegetarian or pescetarian menu, featuring organic fruits and vegetables from our local producers.

All production is optimized to utilize the entire product and avoid waste. Obtaining the Ecotable label in 2022, the Green Food label since 2023, referenced on the Raisin application since 2022.



Actions against climate change

Composting all our organic waste and using the compost in our vegetable garden. Implementing systematic recycling. Measuring our carbon footprint in fall 2024.



Aquatic Life

Fishing methods and areas, seasonality, and species types are inherent criteria in the selection process before adding a product to the menu.



Land Life

We acquired a 220m² plot of land in Bordeaux's inner boulevards to create our permaculture vegetable garden. No biocides are used to protect biodiversity. We have installed a few nesting boxes.



Partnership & Objectives

Since 2022, we have been involved with ADEME in a program of excellence for commercial restaurants.

We are developing responsible and ethical purchasing practices, particularly by collaborating with local and regional artisans.



The well-being of our teams

Adapted working hours and work schedules: 4 days on / 3 days off. Regular closures are scheduled throughout the year. We offer quality meals. We organize leisure time outside work. We set up a platform with discounts and benefits for our employees, we celebrate birthdays, etc.



Digital

Our reservations book is online, providing real-time availability information. Gift vouchers and certificates are available in digital format, and the menu and drinks menu are accessible via a QR code for our customers. For employees, we have a dedicated application for their administrative life within the company, where their schedules are accessible, etc.



Awareness & Communication

Creation of training materials for our employees, an eco-responsible charter for the establishment and team members, external speakers, and external interventions. Creation of a dedicated page on our site, raising awareness among our customers and suppliers about our approach, communication on our social networks, eco-committed hosting, eco-committed digital partners, etc.