



BASTIDE

NOS PRESSIONS

Lager du Central/Panaché
Carlsberg/IPA/Kilkenny/Guinness
Grimbergen blonde/blanche/ambrée
Bière du moment
Picon bière
Monaco, Demi-Sirop *citron, grenadine, pêche, menthe, kiwi, orgeat, fraise, cerise, cassis, caramel*

25cl	33cl	50cl	2,5l
4€	5,2€	7,5€	35€
4,5€	5,9€	8€	40€
4,5€	5,9€	8€	40€
5€	6,6€	9€	45€
5€	6,6€	9€	
4,3€	5,6€	8€	

NOS BIERES BOUTEILLES 33cl

LES BLONDES

Bud 4,8°	6€
Duvel 666 6,6°	7€
Délirium Tremens 9°	7€
Triple Karmeliet 8,4°	7€
Ducassee blonde 9°	7€
Martin's pale Ale 6°	7€
Desperados 5,9°	6€
Pêche Lindemans 2,5°	6€
Brooklyn sans alcool 0,4°	5€

LES IPA

Proper Job 5,5°	7€
Vedett IPA 5,5°	7€

LES BLANCHES

Vedett Extra White 4,7°	6€
Chouffe Blanche 6,5°	7€
Franziskaner 5°	8€

LES AMBRÉES ET BRUNES

Kwak Pauwel 8°	7€
Chimay Bleue 9°	7€

LES CIDRES

Magners Cider 5°	6€
Sassy Rosé 3°	6€

HAPPY HOURS

LUNDI - SAMEDI
17H30 - 19H30

TOUTES LES PINTES
MOJITO
SPRITZ

5€

Coca cola & Sprite
50cl

4€

NOS PLANCHES À PARTAGER

Assiette de frites	3,5€
Assiette de frites au Cheddar	5€
Planche de la Mer <i>Accras de morue, beignets de calamar & beignets de crevettes</i>	9€
Planche Mixte <i>Jambon Serrano, fromage de brebis, chorizo grillé</i>	9€
Camembert grillé <i>Camembert au lait cru, miel, pancetta</i>	9€
Planche de Fromages <i>Fromage de brebis, chèvre frais, tome de Savoie</i>	9€

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito	8,5€
<i>Rhum Havana 3ans, menthe, citron vert, sucre cassonade, eau gazeuse</i>	
Mojito fruits	9€
<i>Mojito avec purée de mangue ou fraise</i>	
Pina colada	8,5€
<i>Rhum Havana 3ans, purée de coco, jus d'ananas</i>	
Zombie	8,5€
<i>Rhum Havana 3ans, rhum Agricole blanc, rhum ambré, jus de pamplemousse, ananas, citron vert, grenadine</i>	
Tequila sunrise	8,5€
<i>Tequila, liqueur de vanille, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Sex on the beach	8,5€
<i>Vodka, jus de cranberry, ananas, crème de pêche</i>	
Moscow mule	8,5€
<i>Vodka, citron vert, sucre de canne, ginger beer</i>	
Cosmopolitain	8,5€
<i>Vodka, citron vert, triple sec, jus de cranberry</i>	
Spritz	8,5€
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Gin Tonic	8,5€
<i>Gin Hendrick's, Tonic La French</i>	

COCKTAIL DU MOMENT
Consulter nos ardoises

8,5€

APERITIFS

Ricard	4€
Kir <i>cassis, mûre, pêche</i>	5€
Kir royal <i>cassis, mûre, pêche</i>	5€
Porto rouge	5€
Martini <i>rouge ou blanc</i>	5€
Lillet blanc	5€
Americano maison	8€
<i>Martini rouge et blanc, Campari, eau gazeuse</i>	

NOS EAUX MINERALES

Abatilles plate ou gazeuse 1L	5€
-------------------------------	----

CRÉATIONS DU CENTRAL PUB

9€

Romeo

*Tequila, liqueur de sureau, purée de fraise,
citron bitter méditerranéo*

Stardew

*Gin Hendrick's infusé fruits rouges, Amaro Santoni,
verjus, sucre de canne, Bitter Méditerranéo, tonic*

Sweet brazil

*Cachaça infusée immortelle, sureau & citronnelle,
verjus, miel*

Magenta

*Vermouth blanc, sirop de cresson,
sirop de groseille, jus de citron*

SANS ALCOOL

6€

Virgin mojito

Jus de pomme, limonade, menthe, eau gazeuse

Virgin colada

Jus d'ananas, purée de coco, jus d'orange

Carabian

Jus de passion, mangue, ananas, sirop de grenadine

Deluxe

Jus de fraise, citron, sucre de canne, sirop de basilic, eau gazeuse

Exoticoco

Jus d'ananas, passion, litchi, sirop de coco, vanille, jus de citron

VINS AU VERRE

ROUGE

Château Domi-Cours <i>Bordeaux sup</i>	5€
Château Le monge <i>médoc</i>	6€
Château Trébiac <i>graves</i>	6€
Château Croix blanche <i>Mont. St-émilion</i>	6€

ROSÉ

Villa rosé <i>I.G.P. méditerranée</i>	5€
Studio Miraval <i>I.G.P. méditerranée</i>	6€

BLANC

Château le Gardera <i>Bordeaux</i>	5€
Prosecco <i>sup</i>	6€
Tariquet <i>1^{eres} grives</i>	6€

COUPE DE CHAMPAGNE

9€

BIG SALADES

Salade pub	14€
<i>Salade, tomates, burrata, œuf dur, jambon blanc</i>	
Salade de chèvre chaud	15€
<i>Salade, pancetta, pomme, toasts de chèvre, miel, tomates cerises.</i>	
Salade César	15€
<i>Salade, tomates, œuf dur, poulet mariné, mozzarella, parmesan, croûtons de pain, sauce César.</i>	
Salade italienne	16€
<i>Salade, tomates cerises, jambon serrano, oignons rouges, pesto, pecorino, gressin.</i>	
Salade gourmande	16€
<i>Salade, tomates, gésiers confits, magret fumé, œuf dur, croûtons de pain, noix.</i>	

WELSH

Plat typique gallois à base de cheddar fondu à la bière rousse kilkenney sur une tranche de pain de campagne.

Welsh rarebit « light »	14€
<i>Cheddar, pain, pancetta, tomates fraîches, champignon</i>	
Welsh rarebit complet	
<i>Cheddar, pain, jambon blanc, œuf au plat</i>	
Welsh rarebit country	15€
<i>Cheddar, pain, pancetta, pomme de terre, œuf au plat</i>	
Welsh rarebit beef	16€
<i>Cheddar, pain, viande hachée sur place, œuf au plat, chorizo</i>	

FORMULE LUNCH

Disponible du lundi au samedi
de 11h30 à 15h00

ENTREES DU JOUR
AU CHOIX

+

PLAT AU CHOIX

Pièce du boucher
ou

Pavé de Saumon
ou

Plat du jour

+

CAFE ou
CAFÉ GOURMAND +3€

LA BRASSERIE

Nos plats sont servis avec une
ou deux garnitures au choix

Andouillette AAAAA	18€
Bavette (180gr)	15€
<i>Échalotes confites</i>	
Pavé de saumon	14€
<i>Servi avec riz et sauce béarnaise</i>	
Entrecôte grillée (250gr)	22€
<i>Sauce au choix : au bleu, au poivre ou béarnaise</i>	
Magret de canard entier	23€
<i>Servi avec une sauce poivre</i>	

SUPPLÉMENT SAUCE	2€
<i>Sauce au choix : au bleu, au poivre ou béarnaise</i>	

LE COIN DES TARTARES

Viande bovine française hachée façon bouchère

Le classique	16€
<i>Servi non préparé, câpres, échalotes, persil, œuf</i>	
À l'italienne	17€
<i>Servi préparé, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic, moutarde, œuf, câpres, échalotes, parmesan</i>	

GARNITURES AU CHOIX

- Frites maison
- Poêlée des légumes de saison
- Salade verte
- Riz



NOS BURGERS

Notre viande de bœuf d'origine française provient de bœufs élevés dans le Sud-Ouest pour leur qualité de viande. La viande est ensuite hachée sur place.

Nos pains burgers sont livrés tous les jours par notre boulanger. Tous nos burgers sont accompagnés de frites maisons.

Le cheese burger 14,9€
Viande hachée, cheddar, sauce burger maison, oignons rouges, tomate, salade.

Le central burger 15,9€
Viande hachée, cheddar, sauce burger maison, oignons rouges, tomate, salade, galette de pomme de terre.

Le chicken burger 15,9€
Croustillants de poulet, cheddar, sauce burger, oignons rouges, tomate, salade.

Le bacon& egg burger 16,9€
Viande hachée, cheddar, sauce burger maison, bacon, œuf au plat, oignons rouges, tomate, salade.

Le basque burger 17,9€
Viande hachée, jambon de pays, fromage de brebis, sauce au piment, oignons rouges, tomate, salade..

Le veggie burger 14,9€
Galette de pomme de terre, cheddar, sauce burger maison, oignons rouges, tomate, salade.

Le burger de la semaine 16,9€
Toutes les semaines nous vous proposons une recette originale à découvrir sur nos ardoise

Une grosse faim ?
Ajouter un steak à votre burger
SUPP STEAK HACHÉ

5€

HOT DOG

Pain hot dog, saucisse de Strasbourg, cheddar, oignons frits, carottes, chou, sauces moutarde et ketchup.
Servi avec frites maison

12,5€

24,90€

MENU BURGER CINÉ

UN BURGER AU CHOIX
À LA CARTE

+

UNE PLACE DE CINEMA
AU MEGERAMA

NOS PIZZAS

Nos pâtes à pizza sont élaborées sur place.

Magherita 11€
Sauce tomate, origan, mozzarella fior di latte

Picante 14€
Sauce tomate, origan, spianatta, mozzarella fior di latte

Végétarienne 12€
Sauce tomate, origan, courgette, aubergine, poivrons confits, champignons, mozzarella fior di latte

Parmigiana 16€
Sauce tomate, origan, jambon Serrano 24 mois, roquette, tomate cerise, parmesan, mozzarella fior di latte

Pancetta et burrata 16€
Sauce tomate, origan, pancetta, burrata, mozzarella fior di latte

Funghi 14€
Crème de champignons, spalla cotta (jambon blanc italien), mozzarella fior di latte

4 fromages 14€
Crème, Gorgonzola, Tome de Savoie, Pecorino, mozzarella fior di latte

Sur toutes nos pizzas, ajoutez une burrata pour plus de saveurs et d'onctuosité

SUPP BURRATA

5€

MENU MINI BOSS

STEAK HACHÉ MAISON, FRITES
ou NUGGETS DE POULET, FRITES
ou PIZZA BAMBINO
tomates, jambon, mozzarella fior di latte

+

BOISSON

Jus d'orange ou pomme, Coca-cola, Sprite ou sirop à l'eau

+

DESSERT

*Une boule de glace
ou crêpe au sucre*

10€

TOUTES NOS PIZZAS ET BURGERS PEUVENT
ÊTRE COMMANDÉS À EMPORTER
(-15% SUR LE PRIX)

NOTRE CAVE

ROUGE

Bordeaux Supérieur

Château Domi-Cours

15cl

VERRE

50cl

PICHET

75cl

BOUTEILLE

5€

16€

21€

Médoc

Château Le Monge

Château du Moulin

Cru Bourgeois

6€

18€

23€

-

-

30€

Graves

Château Trébiac

6€

18€

23€

Montagne Saint-Émilion

Château La croix-Blanche

6€

18€

23€

Pessac-Léognan A.O.C.

Château d'Eck

-

-

35€

Argentine

Clos de Los Siete

-

-

29€

VIN ROSÉ

I.G.P. Méditerranée

Villa rosé

Studio Miraval

5€

16€

21€

6€

21€

27€

VIN BLANC

Bordeaux

Château Le Gardera

Prosecco supérieur

5€

16€

21€

6€

-

27€

Côtes de Gascogne

Tarquet 1^{ères} Grives

Vin sucré, fruité

6€

18€

23€

CHAMPAGNE

Champagne Renard Barnier

Champagne Deutz

9€

-

50€

75€

SINCE 2004



LES WHISKIES

	4cl
J&B, Ballantines's	6€
Baby (2cl)	4€
Jameson	7€
Jack Daniel's	7€
Oban 14 ans	9€

LES RHUMS SUPÉRIEURS

	4cl
Rhum Diplomatico	8€
Rhum Zacapa 23 ans - Solera	12€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Café Noisette	2,3€
Décaféiné	2,3€
Café allongé	2,2€
Décaféiné allongé	2,5€
Thés & Infusions Ceylan, Earl Grey, Menthe, Jasmin, Fruits rouges, Verveine, Tilleul	3,8€
Grand café	3,8€
Chocolat chaud	3,6€
Thé au lait	3,8€
Grand décaféiné	3,8€
Cappucino mousse de lait	4,2€
Café ou chocolat viennois chantilly	4,2€
Grand café latte	4,2€
Café frappé	5€
Irish, French, Jamaïcain, Bordeaux coffee	8,5€

LES ALCOOLS

	4cl
Gin, Vodka, Téquila, Rhum, Cachaça	6€
Get 27, Get 31, Bailey's, Malibu, Soho, Manzana	6€
Calvados	6€
Cognac Henessy VS	8€
Armagnac	8€
Jägermeister	6€
Eau de vie de Poire	6€
Fine de Bordeaux digestif bordelais	8€
Supplément jus, soft	1,5€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau 33cl Menthe, pêche, orgeat, citron, cerise, grenadine, cassis, fraise, kiwi, caramel	3€
Diabolo 25cl Menthe, pêche, orgeat, citron, cerise, grenadine, cassis, fraise, kiwi, caramel	4€
Jus de fruit Orange, ananas, fraise, tomate, pomme	4€
Coca-cola, Coca-cola zéro, Coca-cola cherry, Perrier, Sprite 33cl	4€
Fuzetea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina 25cl	4€
Cacolac 20cl, Lait fraise shaké 33cl	4€
Orange pressée, Citron pressé 20cl	4,5€
Redbull 25cl	5€
Vittel 25cl	3€
Ginger Beer 25cl	4€
Supplément sirop	0,3€

NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Crème brûlée	7€
Tarte tiède aux pommes, glace vanille	7€
Cœur fondant au nutella, glace vanille	7€
Tiramisu au café	7€
Cheesecake, coulis de fruits rouges	7€
Les profiteroles	7€
<i>Chou, glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Le big sunday	7€
<i>Glace yaourt, coulis caramel, cacahuète</i>	
Le brownie gourmand	7€
<i>Brownie maison, glace vanille, coulis de caramel</i>	

Supplément chantilly 2€

COCKTAILS DESSERTS

Irish coffee *Whisky jameson*
French coffee *Cognac*
Bordeaux coffee *Fine de bordeaux*
Jamaïcain coffee *Rhum*

8,5€

LA PETITE ASSIETTE DE FROMAGES

*Fromage de brebis, chèvre frais,
Tome de Savoie*

7€

NOS CRÊPES MAISON

Sucre	4€
Chocolat maison	5€
Caramel beurre salé	5€
Nutella	5,5€
Supplément chantilly ou boule de glace	2€

NOS COUPES DE GLACE

Les parfums disponibles :

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fraise, Yaourt

Café ou chocolat liegeois	7€
Colonnel	8€
Coupe 1 boule	2,5€
Coupe 2 boules	4,5€
Coupe 3 boules	6€
Supplément chantilly et nappage	2€

Au choix : chocolat, café, caramel

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

1 café *ou* un thé
+ 4 gourmandises à dévorer

7,50€



THE CENTRAL PUB - BASTIDE

BRASSERIE / PUB / RESTAURANT

7 quai de queyries 33100 bordeaux

05.57.80.38.00

OUVERT TOUS LES JOURS DE 9H - 2H

Les chèques ne sont pas acceptés

La liste de nos plats contenant des allergènes est à votre disposition aux différentes consoles de nos restaurants. N'hésitez pas à les consulter // Egalement disponible en flashant ce code :

Restons connectés : www.the-central-pub.com



the central pub bastide



@thecentralpubbastide