SINCE 2004

THE

CENTRAL

• PUB •

BASTIDE

NOS PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl	2,5l
Lager du Central / Panaché	4.2€	5.5€	8€	40€
Carlsberg / IPA / Magners / Guinness / Kilkenny	4.8€	6.3€	8.5€	45€
Grimbergen Blonde / Blanche / Ambrée	4.8€	6.3€	8.5€	45€
Bière du moment	5.3€	7€	9.5€	46€
Picon bière	5.3€	7€	9.5€	
Monaco, Demi-Sirop	4.5€	6€	8.5€	

citron, grenadine, pêche, menthe, kiwi, orgeat, fraise, cerise, cassis, caramel.

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33cl

LES BLONDES

Bud 4,8°	6.5€
Délirium Tremens 9°	7.5€
Triple Karmeliet 8,4°	7.5€
Ducasse blonde 9°	7.5€
Martin's pale Ale 6°	7.5€
Desperados 5,9°	6.5€
Maredsous 6,5°	7.5€

LES IPA

Proper Job 5,5°	7.5€
Chouffe IPA EBU 47 9°	8.5€

LES BLANCHES

Vedett Extra White 4,7°	6.5€
Franziskaner 5°	8.5€

LES AMBRÉES ET BRUNES

Kwak Pauwel 8°	7.5€
Chimay Bleue 9°	7.5€

LES SANS ALCOOL

Chouffe Blonde 0°	6.5€
Chouffe Cherry Cerise 0°	6.5€

HAPPY HOURS

LUNDI - SAMEDI
17H30 - 19H30

TOUTES LES PINTES
MOJITO
SPRITZ **5€**

Coca-Cola & Sprite 50cl **4€**

LES CIDRES

Fils de Pomme Brut 5.5°	6.5€
Fils de Pomme Rosé Sureau et Hibiscus 3.9°	6.5€

NOS PLANCHES À PARTAGER

Assiette de frites	4€
Assiette de frites au Cheddar	5.5€
Planche de la Mer *Accras de morue, beignets de calamars & beignets de crevettes.*	9.5€
Planche Mixte *Jambon Serrano, fromage de brebis, croquetas jambon.*	9.5€
Camembert grillé *Camembert au lait cru, miel, pancetta.*	9.5€
Gyozas poulet légumes *Sauce sweet chili.*	9.5€

COCKTAIL DU MOMENT & SHOOTERS

Consulter notre ardoise

NOS COCKTAILS 9€

Mojito
Rhum Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre cassonade, eau gazeuse.

Mojito fruits
Mojito avec purée de mangue ou fraise.

Piña Colada
Rhum Havana 3 ans, purée de coco, jus d'ananas.

Zombie
Rhum Havana 3 ans, rhum agricole blanc, rhum ambré, jus de pamplemousse, jus d'ananas, citron vert, grenadine.

Tequila Sunrise
Tequila, liqueur de vanille, jus d'ananas, sirop de grenadine.

Sex on the Beach
Vodka, jus de cranberry, ananas, crème de pêche.

Moscow / London mule
Vodka / Gin, citron vert, sucre de canne, Ginger beer.

Cosmopolitan
Vodka, citron vert, triple sec, jus de cranberry.

Gin Tonic
Gin Hendrick's, Tonic La French.

Romeo
Tequila, liqueur de sureau, purée de fraise, citron, bitter Mediterraneo.

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

Diplomatico Passion
Diplomatico, purée de passion, citron vert, sucre de canne.

Paloma
Tequila, citron vert, soda pamplemousse.

Expresso Martini
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, café.



SANS ALCOOL 6.5€

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.

NOS EAUX MINERALES

Abatilles plate ou gazeuse 1L	5€

APERITIFS

Ricard *2cl*	3,5€
Kir *15cl Cassis, mûre, pêche*	5.5€
Kir royal *15cl Prosecco, cassis, mûre, pêche*	6.5€
Porto rouge *6cl*	6€
Martini *6cl Rouge ou blanc*	6€
Lillet blanc *6cl*	6€
Americano maison *8cl*	8€

Martini rouge et blanc, Campari, eau gazeuse

VINS AU VERRE *15cl*

ROUGE

Château Ferthis *Côtes de Bordeaux*	6€
Armoiries de Pomeys *Moulis-en-Médoc*	6.5€
Château de Teste *Graves*	6.5€
Château Macquin *St Georges, St-Émilion*	6.5€
Étoile de Haut Nouchet *Pessac-Léognan*	9€
Château des Coccinelles *Côtes du Rhône Bio*	7€

ROSÉ

Le Louvetier *Bordeaux*	6€
Domaine Coussin *Côtes de Provence*	6.5€

BLANC

Château Sainte-Marie *Entre-deux-mers*	6€
Domaine Uby N°4 *Côtes de Gascogne*	6.5€

BULLES

Prosecco Riondo *Vénitie, Italie*	6.5€
Champagne Jeeper Grand Assemblage	12€

LA BRASSERIE

Nos plats sont servis avec une
ou deux garnitures au choix

Tartare classique 17€
Viande bovine française hachée façon bouchère, câpres, échalotes, persil, oeuf. Servi préparé.

Tartare à l'Italienne 18€
Viande bovine française hachée façon bouchère, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic, moutarde, oeuf, câpres, échalotes, parmesan. Servi préparé.

Andouillette AAAAA 19€

Pièce du Boucher, 180gr 16€
Échalotes confites.

Pavé de Saumon 14.9€
servi avec wok de légumes et vierge de légumes.

Faux-Filet, 300gr 26€
Sauce au choix : bleu, poivre, béarnaise ou échalotes confites.

Filet de Canard 23€
Servi avec une sauce poivre.

SUPPLÉMENT SAUCE 2€
Sauce au choix : Bleu, Poivre, Béarnaise
Échalotes confites, ou Vierge de légumes

GARNITURES AU CHOIX

- Frites maison
- Salade verte
- Wok de légumes
- Écrasé de pomme de terre & ciboulette

FORMULE LUNCH

14.9€

Disponible du lundi au Vendredi de 11h30 à 15h00

ENTRÉE DU JOUR
AU CHOIX

+

PLAT AU CHOIX :

Filet de Poulet au parmesan, frites
ou
Pavé de Saumon
ou
Plat du jour

+

CAFÉ
ou CAFÉ GOURMAND SUPP 4€

BIG SALADES

Salade Pub 15€
Salade, tomates confites, burrata, œuf dur, jambon blanc.

Salade de Chèvre Chaud 15€
Salade, pancetta, pomme, toasts de chèvre, miel, tomates confites, baies de cranberries.

Salade César 16€
Salade, tomates confites, œuf dur, croustillants de poulet, pancetta, parmesan, croûtons de pain, sauce césar.

Salade Italienne 16€
Salade, tomates confites, jambon serrano, mozzarella, pesto, pecorino, gressin.

Salade Gourmande 16€
Salade, tomates confites, gésiers confits, magret fumé, œuf dur, croûtons de pain.

WELSH

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

Welsh Rarebit Complet 16€
Cheddar, pain, jambon blanc, œuf au plat.

Welsh Rarebit Beef 17€
Cheddar, pain, viande hachée sur place, œuf au plat, chorizo.

BRUNCH DU WEEKEND

Samedi & Dimanche 11H-16H

25.9€

DRINKS

ORANGE PRESSÉE +
1 BOISSON CHAUDE

BRUNCH FESTIF AVEC 1 SPRITZ OU 1 PINTE DE LAGER + 5€

SALTY

SMASH & SUNNY
Smash burger : viande hachée, bacon, pickles de cornichons, sauce fumée au Bourbon, cheddar, oignons confits, salade verte & Oeuf au plat

ou

TARTINE GOOD MOOD
Tartine de pain complet, crème de chèvre, noix, saumon gravelax, roquette tomates confites, miel, herbes fraîches & Oeuf poché

1 SIDE

FRITES & CHEDDAR FONDU
COLESLAW
GALETTE DE POMME DE TERRE

SWEET

BRIOCHE PERDUE
Caramel beurre salé
& glace à la vanile

ou

LAZY SUNDAY
Glace au yaourt, cacahuète
caramel beurre salé

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.

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison.

Cheese Burger 14.9 €
Pain bun, viande hachée, pickles cornichons, cheddar, salade verte, sauce burger maison.

Central Burger 16.9€
Pain bun, viande hachée, galette de pomme de terre, oignons confits, Saint Nectaire, mayonnaise au paprika.

Chicken Burger 16.9€
Pain bun, croustillant de poulet, lard fumé, sauce béarnaise, oignons confits, cheddar, salade verte.

Egg burger 16.9€
Pain bun, viande hachée, lard fumé, oeuf au plat, tomme de Savoie, salade verte, oignons croustillants, sauce burger maison.

Basque Burger 16.9€
Pain bun, viande hachée, fromage de brebis, piquillos, jambon de pays, ketchup de cerise au piment d'Espelette, oignons confits.

Veggie Burger 16.9€
Pain bun, Steak végétal, coleslaw, scarmoza, sauce tzatziki à la menthe, roquette.

Smash Burger 16.9€
Pain bun, viande hachée, bacon, pickles cornichons, cheddar, sauce fumée au Bourbon, oignons confits, salade verte.

Pulled Pork 16.9€
Pain bun, effiloché de porc, sauce barbecue au sirop d'érable, salade verte, oignons confits, pickles de jalapenos, cheddar.

Une grosse faim ?
Ajouter un steak à votre burger
SUPP STEAK HACHÉ
5€

MENU BURGER CINÉ

UN BURGER AU CHOIX
À LA CARTE

+

UNE PLACE DE CINEMA
AU MEGARAMA BORDEAUX*

24,9€

**Tarif plein, majoration technologique en supplément.*

NOS PIZZAS

Nos pâtes à pizza sont élaborées sur place.

Margherita 11€
Sauce tomate, basilic, mozzarella fior di latte, parmesan.

Picante 15€
Sauce tomate, basilic, spianata, mozzarella fior di latte, oignons confits.

Giardino 13€
Sauce tomate, artichauts confits, poivrons, champignons, pesto, mozzarella fior di latte.

Bella Serrano 17€
Sauce tomate, jambon Serrano, roquette, tomates confites, parmesan, mozzarella fior di latte.

Burrata 17€
Sauce tomate, pancetta, burrata, mozzarella, fior di latte, basilic.

Funghi 15€
Crème de champignons, jambon blanc, mozzarella fior di latte, persil.

4 fromages 15€
Crème, gorgonzola, tomme de Savoie, pecorino, mozzarella, noix, miel.

Scandi 17€
Crème, saumon, citron, persillade, mozzarella fior di latte.

5€ Sur toutes nos pizzas, ajoutez une burrata pour plus de saveurs et d'onctuosité
SUPP BURRATA

MENU MINI BOSS

10€

STEAK HACHÉ MAISON, FRITES
ou CROUSTILLANTS DE POULET, FRITES
ou MINI SMASH BURGER, FRITES
ou PIZZA BAMBINO
sauce tomate, jambon, mozarella

+

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

+

DESSERT
Une boule de glace ou crêpe au sucre

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

NOTRE CAVE

	15cl VERRE	50cl PICHET	75cl BOUTEILLE
ROUGE			
Château Ferthis *Côtes de Bordeaux*	6€	19€	28€
Armoiries de Pomeys *Moulis-en-Médoc*	6.5€	21.5€	30€
Château de Teste *Graves*	6.5€	21.5€	30€
Château Macquin *Saint-Georges Saint-Emilion*	6.5€	21.5€	30€
Étoile de Haut Nouchet *Pessac-Léognan*	9€	29€	40€
Château des Coccinelles *Côtes du Rhône Bio*	7€	23€	32€
ROSÉ			
Le Louvetier *Bordeaux*	6€	19€	28€
Domaine Coussin *Côtes de Provence*	6.5€	21.5€	30€
BLANC			
Château Sainte-Marie *Entre-deux-mers*	6€	20€	28€
Domaine Uby N°4 *Côtes de Gascogne*	6.5€	21.5€	30€
BULLES !			
Prosecco Riondo *Vénitie, Italie*	6€		28€
Champagne Jeeper Grand Assemblage	12€		75€

SINCE 2004

THE CENTRAL

PUB

LES WHISKIES

	4cl
J&B, Ballantines's	7€
Jameson	7.5€
Jack Daniel's N°7, Jack Honey, Jack Fire	8 €
Oban *14 ans*	11€
Deacon, tourbé	9€

LES RHUMS SUPÉRIEURS

	4cl
Diplomatico	10€
Rhum Zacapa *23 ans - Solera*	13€

LES ALCOOLS

	4cl
Gin, Vodka, Téquila, Rhum, Cachaça Get 27, Get 31, Bailey's, Malibu, Soho, Manzana	6.5€
Calvados	8.5€
Cognac *Henessy VS*	8.5€
Armagnac	8.5€
Crème de rhum Bumbu 15°	6.5€
Jägermeister	6.5€
Eau de vie de Poire	6.5€
Supplément jus, soft	2€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,2€
Café Noisette	2,4€
Décaféiné	2,2€
Café allongé	2,4€
Décaféiné allongé	2,4€
Thés & Infusions *Ceylan, Earl Grey, Menthe, Jasmin, Fruits rouges, Verveine, Tilleul.*	4.2€
Grand café	4.2€
Chocolat chaud	4.2€
Thé au lait	4.5€
Grand décaféiné	4.2€
Cappucino *mousse de lait*	5€
Café ou chocolat viennois *chantilly*	5€
Grand Café latte	5€
Chaï Latte	5.5€
Iced Coffee Latte	6.5€
Irish, French, Jamaïcan Coffee	9€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau *33cl* *Menthe, pêche, orgeat, citron, cerise, grenadine, cassis, fraise, kiwi, caramel.*	3,5€
Diabolo *25cl* *Menthe, pêche, orgeat, citron, cerise, grenadine, cassis, fraise, kiwi, caramel.*	4,5€
Jus de fruit *Orange, ananas, fraise, tomate, pomme.*	4,5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite *33cl*	4,5€
Fuzetea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina *25cl*	4,5€
Cacolac 20cl, Lait fraise shaké *33cl*	4.5€
Orange pressée, Citron pressé *20cl*	5.5€
Redbull *25cl*	5.5€
Vittel *25cl*	3,2€
Badoit rouge *33cl*	4.2€
Ginger Beer *25cl*	4.5€
Supplément sirop	0,3€

NOS DESSERTS 7€

Pleine Pomme
Compote de pommes au cidre, Crumble, Pommes Caramelisées.

Cœur Fondant Nutella
Crème anglaise.

Ananas rôti aux épices
Sorbet mangue.

Profiterole
Chou, glace vanille, chocolat chaud, chantilly.

Lazy Sunday
Glace au yaourt, coulis de caramel, éclats de cacahuètes.

Brioche perdue au caramel
Caramel beurre salé, glace vanille.

COCKTAILS DESSERTS 9€

Irish coffee *Whisky Jameson*
French coffee *Cognac*
Jamaican coffee *Rhum*

LA PETITE ASSIETTE DE FROMAGES 7€

Tomme de Savoie, Brebis, Chèvre, confiture de figues

NOS CRÊPES MAISON

Sucre	4€
Chocolat maison	5€
Caramel beurre salé	5€
Nutella	6€

NOS COUPES DE GLACE

Les parfums disponibles :
Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fraise, Mangue, Yaourt

Coupe 1 parfum	2,5€
Coupe 2 parfums	4,5€
Coupe 3 parfums	6€
Café liégois ou Chocolat liégeois	7€
Colonel *Sorbet citron, vodka.*	8€

Supplément chantilly	2€
Supplément Coulis : chocolat, café, caramel	2€

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,5€

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

THE CENTRAL PUB - BASTIDE

BRASSERIE / PUB / RESTAURANT

7 Quai des 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