



LE  CENTRAL
RESTAURANT

MENU



POUR COMMENCER

APERITIFS

Champagne Louis Constant	
La coupe 11 cl	10,00 €
La bouteille 75 cl	52,00 €
Pastis	4,90 €
3 cl	
Kir	4,00 €
11 cl	
Martini Rosso / Bianco	4,90 €
7 cl	
Whisky William Lawson's	5,20 €
4 cl	

LES SPRITZ

Aperol Spritz	8,20 €
Aperol, prosecco, eau gazeuse,	
Campari Spritz	8,40 €
Campari, prosecco, eau gazeuse	
Limoncello Spritz	8,50 €
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche	
Blue Spritz	8,30 €
Martini blanc, vin Euforia, eau gazeuse, citron	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



ASSIETTE DE CHARCUTERIE

À PARTAGER

Assiette de charcuterie	13,50 €
Jambon cru, coppa, rosette, cornichons et beurre	

Assiette de tapas	15,50 €
Beignets de crevettes panure coco, mini nems de volaille, samossas de poulet, salade et sa sauce sucrée pimentée	

Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes. Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

Prix net TTC

LES PLATS

LES VIANDES

Faux-filet grillé..... 21,90 €

100% français 250 g

Sauce chimichurri (ciboulette, coriandre, ail et piment)

Tartare de bœuf 18,90 €

charolais au couteau

100% français 200 g

Tartare assaisonné par vos soins à votre convenance

Burger Le Central17,20 €

Steak haché 100% français façon bouchère, cheddar, tomate, salade, sauce mayonnaise pistou, pain rustique

TARTARE DE SAUMON TRADITIONNEL

150 g



Photo non contractuelle

LES POISSONS

Fish & chips

pêche durable..... 17,50 €

Filet de merlu accompagné de frites et sauce tartare

Tartare de saumon

traditionnel 150 g 16,50 €

Sa petite salade fraîcheur

Filet de daurade

royale 160 g 18,50 €

Sauce vierge (tomates séchées, basilic, zeste de citron et ail)



FAUX-FILET GRILLÉ
100% FRANÇAIS 250 g

Photo non contractuelle

1 GARNITURE AU CHOIX Frites - Ratatouille - Gratin dauphinois - Haricots verts

Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes. Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

Prix net TTC

LES BOISSONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Eaux minérales		COCKTAILS	
Badoit 50 cl	3,10 €	Avec alcool	
Badoit 100 cl	5,00 €	Tequila Sunrise 20 cl..... 9,20 € Tequila Camino Real, jus d'orange, sirop de grenadine	
Evian 50 cl	3,00 €	Mojito 18 cl	
Evian 100 cl	4,80 €	9,20 € Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche citron vert, Badoit	
Boissons fraîches		Mojito framboise	
Coca Cola - Coca Zéro		9,80 € Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Badoit, coulis de framboise	
Coca Cherry 33 cl.....	4,00 €		
Fanta - Jus d'orange - Fuzetea 25 cl.....	4,00 €		
Bières		Sans alcool	
1664 pression 25 cl	4,20 €	Virgin Mojito	
1664 pression 50 cl	7,00 €	5,80 € Limonade, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Grimbergen pression Rouge 25 cl	4,70 €	Le Bikini	
Grimbergen pression Rouge 50 cl	8,60 €	5,80 € Jus d'orange, nectar exotique, sirop de grenadine	
Café & liqueurs		Grenadilorange	
Espresso, Décaféiné, Thé	2,00 €	5,80 € Ice tea pêche, jus orange, sirop de grenadine	
Double espresso.....	3,00 €		
Cappuccino	3,20 €		
Limoncello 4 cl.....	4,50 €		
Get 27 4 cl	4,50 €		
Cognac 4 cl	5,10 €		

LES VINS

Blancs	12,50 cl	50 cl	75 cl
Petit Chablis AOP « La Chablisienne vibrant »	5,20 €		25,50 €
Côtes de Provence AOP « Les Bastides de Sainte Marie »	5,10 €	19,00 €	24,90 €
Côteaux Varois en Provence AOP « Château de l'Escarelle BIO »		15,20 €	20,20 €
Rouges			
Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieux AOP »	4,00 €		20,70 €
Côtes de Provence AOP « Les Bastides de Sainte Marie »	5,10 €	18,90 €	23,80 €
Côtes de Provence AOP Figuière « Signature François »	6,10 €	23,80 €	31,00 €
Côteaux Varois en Provence AOP « Château de l'Escarelle »	4,10 €	15,20 €	20,20 €
Rosés			
Côtes de Provence AOP Figuière « Signature Magali »	6,10 €	24,20 €	29,20 €
Côteaux Varois en Provence AOP « Château de l'Escarelle »	5,10 €	18,50 €	28,50 €
Côtes de Provence AOP « Les Bastides de Sainte Marie »	4,10 €	17,50 €	23,50 €

Prix net TTC

LES SALADES

Salade Asiatique 17,00 €

Romaine, tomates cerise, champignons noirs, carottes râpées, germes de soja, beignets de crevette panure coco, samossas de poulet, sauce soja

Salade César 17,50 €

Romaine, tomates cerise, copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet panure corn flakes, sauce césar et croutons



PÂTES SAUCE BOLOGNAISE



LES PÂTES

Pâtes sauce bolognaise 12,80 €

Pâtes sauce fromagère 14,00 €

LES PIZZAS

Pizza Margherita 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella, olives noires

Pizza Reine 16,50 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives noires

Pizza Neptune 17,50 €

Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, persillade



Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes.
Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

Prix net TTC

LES DESSERTS

Tarte Tropézienne.....	6,50 €
Mi-cuit chocolat, crème anglaise et glace vanille.....	6,00 €
Tarte citron.....	6,50 €
Café gourmand.....	8,20 €
Accompagné de 4 mini desserts	

**MENU
ENFANT**
Jusqu'à 10 ans inclus

13,10€



Photo non contractuelle

1 plat au choix

Steak haché
ou Nuggets de poulet
ou Fish & chips (colin)
ou Pâtes saucé tomate
(sans accompagnement)

+

Accompagnement au choix

Frites, ratatouille,
haricots verts,
gratin dauphinois, pâtes

+

1 dessert au choix

Compote de fruits
ou Glace push up

+

1 boisson au choix

Eau 50 cl - Jus d'orange 25 cl
Soda 25 cl ou 33 cl

Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes.
Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

Prix net TTC