

Central Hostel



MENU



Une cuisine qui s'inspire de ce que l'on mange de meilleur dans le sud-ouest. Nous travaillons avec des producteurs locaux dont nous apprécions les produits et les valeurs.



Des plats gourmands, frais et bons. Vous vous régalez sans vider votre porte-monnaie.



Un lieu pour tous. On vous rassemble sous un même toit, voyageurs et Bordelais, entre amis ou en familles, dans un lieu vivant et animé avec des concerts, DJ sets & rencontres en tous genres.



À PARTAGER

OU PAS



Planche de charcuterie	9€
Planche de fromages	9€
Planche mixte	17€
Calamars à la plancha	9€
Avocado toast, oeuf poché, sésame	6€
Bouchées de thon mi-cuit, sésame, wasabi	8€
Dips de poulet croustillant, sauce miel et citron	6€
Falafels, pita, sauce blanche (6 pièces)	8€
Ceviche de daurade du moment	9€
Nems de canard (5 pièces)	8€
Mini croque monsieur truffé au comté	7€
Légumes à croquer, sauce blanche, citron, basilic, sauce miel-moutarde	7€
La belle focaccia du moment (la part)	3€
Tomates Burrata	12€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit chutney d'oignons & pain d'épices	12,5€
Soupe ou Gaspacho du moment	6€
Tomate, Mozzarella, basilic	9€
Carpaccio de magret de canard fumé	9€

PLATS

Tartare de bœuf au couteau, huile de sésame grillé, frites maison	16€
Pavé de thon rouge, wok de légumes croquants	17€
Burger version sud-ouest au magret, tomates confites et vieux gouda, frites maison	16€
Bavette grillée, frites maison, sauce au piment d'Espelette	16€

SALADES ET QUICHES

Salade roquette figues fraîches et roties, Ossau Iraty, toast Jambon de pays	14€
Salade de quinoa rouge bio, Burrata, asperges, fèves, roquette	14€
Salade caesar, poulet croustillant, oeuf mollet, croutons, parmesan	15€
Quiche du jour	13€

DESSERTS

Tarte citron meringuée	7€
Tarte tatin d'autrefois, crème monté vanille	7€
Fondant au chocolat	6€
Café gourmand	7€
Coupe de glaces	6,5€

LES BOISSONS



SOFTS

Coca Cola / Coca Cola zéro	33cl	4€
Orangina	25cl	4€
Schweppes / Schweppes agrumes	25cl	4€
Pago orange / ananas / pomme / tomate	20cl	4€
Abatille rouge / bleue	1l	5€
Badoit	33cl	4€
Evian	33cl	4€
Fuzetea pêche	25cl	4€

HOUSE MADE SOFTS

Thé glacé (<i>infusion de thé Dammann, glacé maison</i>)	4,5€
Citronnade (<i>citrons pressés et feuilles de menthe fraîche</i>)	4,5€

JUS DE FRUITS MAISON

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange, citron ou pamplemousse	5€
--------------------------------	----

HEALTHY & TASTY

10h du mat' à Bordeaux (<i>orange, fraise, pêche</i>)	6€
Green power (<i>pomme, concombre, épinard</i>)	6€
Think pink (<i>pomme et framboise</i>)	6€
10h du soir à Bordeaux (<i>pomme, ananas et fraise</i>)	6€

THÉS ET CAFÉS

Espresso	normal / double	2€	3€
Espresso macchiato, cappuccino			3,5€
Latte macchiato			4€
Thés Dammann			4€



NOS BIÈRES



PRESSIONS

Lager du Central Hostel
Grimbergen Blonde
Grimbergen Blanche
Azimut Americian Pale Ale
Fauve Indian Pale Ale

25cl ←  |  → 50cl

3,5€	6€
4€	7€
4€	7€
4,5€	8€
4,5€	8€

BOUTEILLES

Skoll
Carlsberg
Corona
San Miguel fresca
Bière de la Lune «Darwin»
Fauve première fois

 → 33cl

5,5€
5€
5€
5,5€
6€
6,5€

CIDRES

Fils de Pomme Cidre
Fils de Pomme Poiré

 → 33cl

6€
6€

APPÉRITIFS

Martini blanc / rouge	5€
Lillet blanc / rosé / rouge	5€
Porto blanc / rouge	5€
Campari	5€
Kir cassis / mûre	5€
Ricard / Pastis 51	4€
Apérol Spritz	8€
Americano	7€
Lillet blanc / rosé Tonic	6€
Martini Fiero Spritz	6€
Ricard bouteille 25cl	6€
Suze	6€

LONG DRINKS

GIN

Beefeater	7€
Beefeater 24	9€
Plymouth	9€
Hendricks	10€
Givine	12€

WHISKY

Clan Campbell	7€
The Glenlivet	9€
Four Roses	9€
Chivas 12 ans	10€

RHUM

Havana Club 3 ans	7€
Havana Club especial	8€
Pacto Navio	9€

VODKA

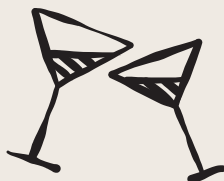
Absolut	7€
---------	----

COCKTAILS

Havana Mojito	8€
Havana Cancha	9€
Caipirinhia	8€
Moscow Mule	8€
Ti Punch	8€

DIGESTIFS

Irish Coffee	8€
Get 27	7€
Manzana	7€
Poire William	7€
Cognac ABK6 VSOP	10€
Domaine Marquesteau Bas Armagnac	10€
Get 31	7€



NOS VINS



LES ROUGES

IGP PAYS D'OC

Le Pichet du Central

Un vin équilibré, gourmand avec des arômes de fruits rouges et d'épices.

50cl ←  |  → 75cl
10€ | 15€

AOC BORDEAUX

Monsieur Moustache - 2015

On retrouve un vin gourmand avec ses tanins fondus sur un corps charnu. La finale tout en rondeur apporte une belle longueur aromatique fruitée.

12cl ←  |  → 75cl
- | 22€

Le S de Saint Pey

Le nez révèle des notes de fruits frais suivies de notes légèrement boisées. Attaque fraîche et intense. La finale est onctueuse avec une belle longueur.

4€ | 24€

Château Sirius - 2014

Gourmande avec beaucoup de volume. Arômes de vanille, de fruits noirs et de menthe fraîche. Tanins souple, persistance aromatique longue.

- | 24€

AOC BORDEAUX SUP

Feret Lambert - 2011

Fraîche, soyeuse et ronde avec de la matière. Belle persistance aromatique.

5€ | 26€

AOC CÔTES DU RHONE

Domaine de la Soumade - 2015

Ronde, fruitée et épicée. Bien équilibrée avec une belle persistance aromatique.

5€ | 28€

AOC LA CLAPE

Château Ricardelle - 2015

Gourmande et souple. Les tanins sont fondus, arômes de cassis et de mûres avec des notes d'épices. Persistance aromatique longue.

- | 30€

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Saint Pey - 2015

Sa robe est d'un beau rubis. Son nez expressif mêle senteurs de fruits rouges (framboise, mûre) et notes légèrement boisées. Attaque franche et soyeuse, la bouche se révèle bien équilibrée.

- | 32€



LES BLANCS

IGP PAYS D'OC

Le Pichet du Central

Un vin aux délicates notes fruitées qui fait honneur au Sauvignon Blanc.

50cl ←  → 75cl

10€ | 15€

L'Ostal Cazes - 2015

Ronde, fraîche et bien équilibrée avec des notes de fleurs blanches et d'ananas.
Finale longue et légère.

12cl ←  |  → 75cl

- | 29€

AOC BORDEAUX

Château Moustache - 2017

L'attaque en bouche est ample avec un bel équilibre entre l'acidité et le charnu.
La finale présente une bonne longueur persistante.

5€ | 22€

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Domaine De Pellehaut - 2017

Attaque fraîche et volumineuse. Arômes fruités et minéraux.
Longue persistance aromatique.

4€ | 24€

AOC GRAVES

Château Peyrat - 2016

Attaque fraîche et fruitée avec des notes de coings, de fruits mûrs et d'anis.

6€ | 26€

LES ROSÉS + LES BULLES





LES ROSÉS

IGP PAYS D'OC

Le Pichet du Central - 2017

Un vin tout en fruit et en fraîcheur pour savourer la saison estivale.

50cl ← | → 75cl

10€ | 15€

IGP MÉDITERRANÉE

Wine O'Clock - 2017

Vin aux arômes d'agrumes. En bouche, on retrouve une belle rondeur avec des notes de fruits croquants.

12cl ← | → 75cl

4€ | 20€

AOC CÔTES DU ROUSSILLON

Château Cornellia Gris Gris - 2017

Fraîche et légère rappelant les fruits rouges acidulés avec une belle longueur.

- | 24€

AOP CÔTES DE PROVENCE

Les Hauts de Mastarel - 2017

Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais.

5€ | 26€



LES BULLES

AOC CREMANT DE BORDEAUX

Crémant Lateyron

Attaque fraîche, charnue et vineuse. Bel équilibre, alliant finesse et rondeur.

On retrouve des arômes floraux et fruités. Persistance aromatique longue.

→ 75cl

- | 28€

AOP CHAMPAGNE

Champagne Demonge Brut

Un Champagne frais et élégant sur des arômes légers et fruités.

12cl ← | → 75cl

8€ | 45€

Champagne Demonge Rosé

Une cuvée très séduisante avec beaucoup de fraîcheur.

- | 52€