



A PARTAGER

Planchette de cochonnailles <i>(Jambon Bellota pattes noires, jambon de parme, chorizo ibérique, rosette, condiments)</i>	12.00
Planchette de fromages <i>(Saint Marcellin, Comté, Charolais, Epoisses, noix, confit de cassis)</i>	12.00



LES ENTRÉES

6 escargots de Bourgogne en persillade	10.00
Jambon persillé de Bourgogne « médaille d'or »	12.00
Gaufre tiède aux pommes de terre et saumon fumé d'Ecosse	14.00
Soupe glacée aux petits pois et à la menthe fraîche	11.00



LES GRANDES ASSIETTES FRAICHEUR

Salade Central <i>(jambon, poulet, tomates, comté, noix, œuf, croûtons)</i>	15.00
Carpaccio de charolais, roquette, pesto et parmesan	15.00
Salade niçoise <i>(pomme de terre, œuf, thon, tomates, haricots verts, olives, anchois)</i>	15.00
Salade de chou japonais, vinaigrette aux cacahuètes, chips de légumes (végan)	11.00



LES INCONTURNABLES

Club sandwich <i>(poulet, jambon, salade, tomate, œuf, mayonnaise)</i> , frites fraîches	15.00
Central burger <i>(150g de charolais, béarnaise, bacon, comté, salade, tomate)</i> , frites fraîches	15.00

Tous nos prix sont en euros. Prix service compris 15% sur prix hors taxe entièrement perçu par le personnel.
Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel.



LES PLATS

Accompagnés de frites ou salade verte ou légumes du jour

Omelette au jambon et au fromage	12.00
Saumon mi-cuit à la plancha, beurre blanc	16.00
Steak tartare de charolais de Côte d'Or haché minute	17.00
Andouillette AAAAA de Troyes, sauce à la moutarde de Bourgogne IGP	18.00
Pièce du boucher grillée, sauce au poivre	18.00
Penne au poulet et aux champignons	15.00



LES FROMAGES

Fromage blanc en faisselle de Gilly les Cîteaux, à la crème fraîche	7.00
Trilogie régionale, chaource, charolais, comté, salade verte	9.00



LES DESSERTS

Coupe de glaces et sorbets du moment au choix <i>(vanille, café, chocolat, caramel salé, fraise, cassis, citron)</i>	6.50
Profiteroles à la vanille et caramel à la fleur de sel	7.00
Soupe de fraises de saison à la menthe fraîche	8.00
Maracuja <i>(citron vert, noix de coco, vanille)</i>	8.00
Café gourmand	8.50

*Tous nos prix sont en euros. Prix service compris 15% sur prix hors taxe entièrement perçu par le personnel.
Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel.*

MENU DU JOUR

18.50 € (entrée + plat + dessert)

*Ou entrée + plat ou plat + dessert à **15.50 €** ou plat du jour seul à **12.50 €***

Servi de 12h à 14h et de 19h à 23h

MENU RÉGIONAL

Jambon persillé médaille d'or

OU

Œufs « plein air » pochés à la crème d'époisses affinée

Suprême de poulet de Bourgogne façon Gaston Gérard

OU

Filet de truite saumonée du Jura au Chablis

Fromage blanc en faisselle de Gilly les Cîteaux, crème fraîche

OU

Entremet cassis et pain d'épices

24.00 € (entrée + plat + dessert)

Servi de 12h à 14h et de 19h à 23h



LES APÉRITIFS

Kir Aligoté et Cassis de Dijon (15 cl)	6.50
Coupe de Champagne Février	11.00
Kir Royal, Champagne et Cassis de Dijon (15 cl)	12.00
Anisés (2 cl)	4.50
Suze, Martini, Porto, Lillet (6 cl)	4.50



LES WHISKYS

	2 cl	4 cl
Clan Campbell, Jameson	4.00	6.50
Chivas, Glenlivet, Four Roses	5.00	9.00
Jack Daniels	5.00	9.00



LES ALCOOLS

Cointreau, Grand-Marnier, Eaux de Vie (4cl)	7.50
Gin, Téquila, Vodka (4cl)	8.00
Marc ou Fine de Bourgogne (4cl)	7.00
Cognac VS (4cl)	8.00
Cognac XO (4cl)	12.00

Tous nos prix sont en euros. Prix service compris 15% sur prix hors taxe entièrement perçu par le personnel.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LES BIÈRES

Bières pression	25 cl	50 cl
Heineken	3.50	6.50
Affligem	4.50	8.50
Bières bouteilles		33 cl
Edelweiss, Desperados, Pelforth brune, Elixir (Bière artisanale Bourguignonne)		5.50



LES SOFTS

Coca, Coca light, Coca zéro (33 cl)	3.50
Fanta, Orangina, Finley, Schweppes tonic ou agrum, Limonade (25 cl)	3.50
Ice Tea, jus de fruits Granini (25 cl)	3.50



LES EAUX MINÉRALES

	Bouteille	½ bouteille
Evian	4.50	3.00
Badoit/San Pellegrino	4.50	3.00
Chateldon	6.00	
Perrier (33 cl)		3.00
Vittel (25 cl)		2.50

Tous nos prix sont en euros. Prix service compris 15% sur prix hors taxe entièrement perçu par le personnel.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LES COCKTAILS

Avec Alcool

8.00

Bloody Mary (*Vodka, jus de tomate, citron et ses condiments*)

Granny (*Affligem, jus de pomme, sirop de cassis*)

Mojito (*Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier*)

Maracudja (*Téquila, jus d'ananas, jus d'orange, curaçao bleu, citron vert*)

Pink rosé (*Lillet rosé, schweppes tonic, orange*)

Spritz bourguignon (*Apérol, Crémant de Bourgogne, orange*)

Sans Alcool

5.00

Blue Lagoon (*Jus de pamplemousse, schweppes tonic, sirop de menthe fraîche*)

Jump (*Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de fraise*)

Grangier (*Jus d'orange, limonade, sirop de cassis*)



LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.80
Cappuccino	3.50
Thé et infusions	3.00

LE GOÛTER DU PETIT CENTRAL

1 - Choisissez votre boisson

Thé, café, chocolat chaud, sodas ou jus de fruits

2 – Choisissez votre pâtisserie

Crêpe au chocolat et chantilly
Profiteroles et caramel à la fleur de sel
Coupe de glaces 2 boules au choix
Assortiment de 8 mignardises

3 – Nous vous offrons le sourire !



8.50 €

Servi de 14h00 à 18h00



LA CARTE DES VINS

	25 cl	50 cl
Nos vins en pichets (blanc, rosé ou rouge)	5.00	10.00
	Bouteille (75 cl) / Verre (15 cl)	
Blancs :		
Bourgogne Chardonnay 2015	23.00	5.00
Chablis 2016	30.00	6.50
Saint-Véran 2015	35.00	7.50
Rosé :		
Château de Berne 2016	25.00	5.00
Rouges :		
Coteaux Bourguignons 2015	19.00	4.00
Hautes-Côtes de Nuits 2016	30.00	6.50
Givry 2016	38.00	8.00