

Les Apéritifs

Kir du Chanoine (<i>Bourgogne Aligoté et crème de cassis Cartron</i>), 15 cl	6.90
<i>Nos autres crèmes de Dijon : Pêche et framboise de Bourgogne Cartron</i>	
Coupe de Crémant, Bailly Lapierre (15 cl)	8.00
Coupe de Crémant et cassis de Dijon (15 cl)	8.50
Coupe de Champagne (15 cl), Pommery Brut Royal	15.00
Kir Royal (<i>Champagne et crème de cassis Cartron</i>), 15 cl	15.00
Anisés (Ricard, Pernod, Pastis 51) (2 cl)	6.50
Suze, Martini (blanc, rouge), Porto « Graham's Fine Tawny » (blanc, rouge), 6 cl	6.50
Pastis du Secret de l'Herbier (2 cl)	6.50

Les Whiskys

	2 cl	4 cl
J and B Rare	4,00	8,00
Clan Campbell, Jameson	4.00	8.00
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses	5.00	10.00
Jack Daniels	5.00	10.00
Aberlour (10 ans forest Reserve)	6,00	12,00

Les Alcools

Get 27, Get 31 (4cl)	8.00
Cointreau, Grand-Marnier, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Chartreuse verte (4cl)	8.00
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) (4cl)	8.00
Gin Gibson's (4cl)	8.00
Gin Sorgin, Gin Tanqueray (4cl)	10.00
Gin Tanqueray Ten, Gin Mac Malden , Gin du Secret de l'Herbier (4cl)	12.00
Rhum Zacapa 23, Rhum Dom Papa, Havana Club blanc (4cl)	10.00
Téquila Olmeca (4cl)	10.00
Vodka Absolut (4cl)	8.00
Marc ou Fine de Bourgogne (4cl)	8.00
Armagnac, Château de Laubade VSOP (4cl)	8.00
Cognac « Courvoisier » VSOP (4cl)	8.00
Calvados Christian Drouin « V.S.O.P » (4cl)	8.00

Les Bières

Bières pression	25 cl	33cl	50 cl
Heineken	4.00	6.50	7.90
Affligem	5.00	7.50	9.90
Monaco, Panaché	4.00		
Picon Bière (1 euro en supplément)			
Bières artisanales Bourguignonnes		33 cl	
Elixir blonde, blanche, ambrée ou triple		6.90	
Bières bouteilles: Desperados, Mort Subite white (Lambic blanc)		6.90	
Heineken 0,0 s/s alcool		6.00	
Cidre Breton IGP (brut ou doux)	5.00		

Les Softs

Coca,Coca sans sucre (33 cl)		4.00
Fuzetea pêche, Schweppes indian tonic ou agrum, Limonade, Fanta orange, Orangina, Sprite (25 cl)		4.00
Jus de fruits Granini (<i>abricot, orange, pomme, fraise, ananas, pamplemousse, tomate, cranberry, multi vitaminé</i>) (25 cl)		4.00
Sirop à l'eau, Monin (25 cl) (<i>grenadine, fraise, menthe verte, menthe glaciale, pêche, citron, kiwi, banane, orgeat, fruits de la passion, fleur de sureau, vanille</i>)		2.50

Les Eaux Minérales

	Bouteille	½ bouteille
Vittel	6.00	4.00
San Pellegrino	6.00	4.00
Perrier (33 cl)	4.00	
Vittel (25 cl)	3.50	

A partager ou pas...

Planche de charcuteries (Jambon de Parme, Jambon Franc-Comtois, Speck et saucisson)	16,00
Planche du chef (Vieux Comté, Jambon de Parme, sardines millésimées et foie gras)	19,00

La Carte des Vins

	Verre <i>15 cl</i>	Pichet <i>25cl</i>	Pichet <i>50cl</i>	Bouteille <i>75cl</i>
Blancs :				
Mâcon-Villages 2022, Domaine Brenot-Béranger	6,00	9,00	18,00	26,00
Petit-Chablis »Pas Si Petit » 2022, La Chablisienne	7,00	12,00	24,00	35,00
Hautes-Côtes de Nuits 2019, Cave Patriarche	7,50	12,50	25,00	36,00
Montagny 2020, Domaine des Pierres Blanches	8,50	13,50	27,00	40,00
Rosés :				
IGP Triennes 2022	6,00	11,00	22,00	29,00
Domaine Val d'Astier 2022 « Cuvée Seigneur », Côtes de Provence	8,00	13,00	26,00	35,00
Rouges :				
Coteaux Bourguignons 2020, Domaine Carron	4,50	7,00	14,00	22,00
Côtes-du-Rhône « Parallèle 45 »,2021 Paul Jaboulet	6,00	9,00	18,00	26,00
Brouilly »Pierreux » 2022 Dom J,P Dubost	8,00	13,00	26,00	39,00
Hautes-Côtes de Beaune 2022, Domaine Girard	8,00	13,00	26,00	39,00

Menu Enfant

Steak haché de bœuf Charolais, frites ou légumes du jour

ou

Gnocchi de pomme de terre, coulis de tomate

1 boule de glace (au choix)

12.00 €

Servi jusqu'à 10 ans

Formule Central Express servie uniquement au déjeuner, hors jours fériés

Entrée du jour

Plat du jour

Ou

Gnocchi de pomme de terre, coulis de tomate, huile vierge au basilic et mozzarella gratinée

Dessert du jour

Ou

Fromage blanc en faisselle de Gilly les Cîteaux

19.90 € (entrée + plat + dessert)

entrée + plat ou plat + dessert à 16.90 € ou plat du jour seul à 12.90 €

Tous nos prix sont en euros. Prix nets service compris

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 Localvore 100% Côte d'Or

Jambon persillé de Bourgogne « Médaille d'or », Maison Sabatier et crème moutarde à l'ancienne

Ou

6 escargots en persillade de la ferme hélicicole de Fenay (sup +4€)

Brochettes de poulet au miel des 3 rivières et à la moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot

Ou

Filet de truite de Veuxhaules sur Aube, sauce à la cardamome verte

Fromage blanc en faisselle de Gilly les Cîteaux

Ou

Ile flottante aux œufs de la ferme du Pontot, coulis de fruits du moment et anis de Flavigny sur Ozerain

entrée + plat + dessert 30.00 €
Ou entrée + plat ou plat + dessert à 25.00€



Etablissement labellisé - Savoir-faire 100 % Côte-d'Or

Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

A partager ou pas...

Planche de charcuteries (Jambon de Parme, Jambon Franc-Comtois, Speck et saucisson)	16,00
Planche du chef (Vieux Comté, Jambon de Parme, sardines millésimées et foie gras)	19,00

Les entrées incontournables

	1 œuf	2 œufs
Œuf plein air de Gevrey Chambertin poché, sauce Meurette	8	15
6 escargots en persillade de la ferme hélicicole de Fenay		15
Jambon persillé de Bourgogne « Médaille d'or », Maison Sabatier et crème moutarde à l'ancienne		15



Les entrées de saison

Burratina, légumes marinés, pousses de basilic et balsamique	12
Milk-shake à l'artichaut, huile de noix de la ferme de Bray et bruschetta foie gras	12
Tartine grillée aux légumes et chèvre de la ferme du pigeonier, jambon cru et figues	14

Salad & Crudo bar

Salade Central, jambon, poulet, noix, croutons, comté, œuf et tomate	18
Tuna Bowl (Salade, thon mariné, crevettes, tomate, soja, fèves et épeautre), sauce cacahuète	18
Bowl Veggie (Avocat, ananas, concombre, carotte, fèves, épeautre), sauce cacahuète	12

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris

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.



Etablissement labellisé - Savoir-faire 100 % Côte-d'Or

Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

Terre et mer

Filet de truite de Veuxhailles sur Aube, sauce à la cardamome verte	19
Gambas flambées au gin de la distillerie du secret de l'herbier, sauce chimichurri	22
Brochettes de poulet au miel des 3 rivières et à la moutarde à l'ancienne de la Maison Fallot	18
Steak tartare de Bœuf Charolais assaisonné à la feuille d'huitre	18

Accompagnés de frites ou salade verte ou légumes du jour au choix

Garniture supplémentaire **4€**

Les essentiels

Burger BFC (Bœuf Charolais haché minute, Comté, concombre en pickles, salade)	19
Gnocchi de pomme de terre, coulis de tomate, huile vierge au basilic et mozzarella gratinée	12
Ravioles cochon-champignons, bouillon et shiitakés	15

Frais et affiné...

Faisselle de fromage blanc de Gilly-les-Cîteaux	8
Nonnette chaude à l'Epoisses, salade verte	9

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

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 gourmandises

Coupe de glaces et sorbets – 2 boules au choix <i>(Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, framboise, cassis)</i>	6.5
Ile flottante, coulis de fruits et anis de Flavigny sur Ozerain	8
Crumble aux fraises de saison, chantilly à la vanille de Madagascar	9
Tartelette chocolat-caramel à la fleur de sel	9
Pavlova glacée aux framboises	9

Les Boissons Chaudes

Espresso « Ambient Rainforest Alliance »	1,80
Cappuccino	3.90
Thés et infusions « Palais des Thés »	3,90
Chocolat chaud	3.90
Café frappé ou chocolat frappé	3.90

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

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.