



# Le Petit Central Bistrot



**Service continu de 12h à 23h**

## Planche Pompon

**18€**

Jambon Franc-Comtois, jambon de Parme, saucisson sec, fromage Côte d'Or et Comté

## Planche de la Chouette de Dijon

**19€**

Confit d'oignons d'Auxonne, truite marinée de Veuxhalles, terrine maison, tartare de charolais, fromage 100% Côte d'Or et gelée de cassis noir

## Planche des Ducs de Bourgogne

**23€**

Croustilles d'escargots, œuf meurette, toast à l'Epoisses, poulet croustillant façon Gaston Gérard, frites de Côte d'Or

## Salade

Salade Central (Jambon, poulet, Comté, noix, tomates, œuf poché et croutons)

**18€**

Salade César au bacon, poulet croustillant et parmesan

**19€**

## Club sandwich

Pain grillé, poulet au curry, jambon à l'os, oeuf, tomate et bacon crispy

**19€**

**Service du lundi au samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 23h00**

## Entrée

Œuf poché, crème et tuile au Comté

Gravlax de Dorade sébaste, citron et huile de tournesol de la ferme de Bray

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

## Plat

Paillard de veau grillé au beurre persillé, frites fraîches

Burger de truite saumonée, fromage frais, frites fraîches

Gnocchi de pomme de terre gratinés crème, parmesan et tomates 

Croustillant de poulet aux céréales, sauce Gaston Gérard, frites fraîches

Pièce du boucher, frites fraîches  
Sauce au choix: béarnaise ou poivre  
(supplément de 4€)

## Fromage ou Dessert

Fromage blanc en faisselle

Fromage le Côte d'Or, salade aux noix de la Ferme de Bray

Coeur coulant chocolat

Fraise Melba

Ile flottante aux pêches

Café gourmand (supplément de 2€)

**19.00€**

Menu 1 plat  
(au choix parmi la carte)

**24.00€**

entrée + plat ou  
plat + dessert  
(au choix parmi la carte)

**29.00€**

entrée + plat + dessert  
(au choix parmi la carte)

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS. PRIX NETS

## LES APÉRITIFS

Kir du Chanoine (Bourgogne Aligoté et crème de cassis Cartron), 15 cl	6.90€
Coupe de Crémant, Bailly Lapierre (15 cl)	8.00€
Coupe de Crémant et cassis de Dijon (15 cl)	8.50€
Coupe de Champagne Brut (15 cl), Kir Royal (Champagne et crème de cassis Cartron) (15 cl)	15.00€
Anisés (Ricard, Pastis 51) (2 cl), Pastis B-A-R Jô (2 cl)	6.50€
Suze, Martini (blanc, rouge), Porto « Graham's Fine Tawny » (blanc, rouge), 6 cl	6.50€

	2cl	4cl
J and B Rare, Clan Campbell, Jameson	4,00€	8.00€
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses, Jack Daniels	5.00€	10.00€
Aberlour (10 ans forest Reserve)	6.00€	12.00€

## LA CARTE DES VINS

	Verre 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Blancs:</b>				
Bourgogne Aligoté 2023, vigneron de Buxy	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.00€	8.00€	16.00€	24.00€
Bourgogne Chardonnay 2022 « Emotions Minérales », La Chablisienne	5.50€	9.00€	18.00€	26.00€
Mâcon Vergisson 2023, Domaine Guerrin et Fils	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
<b>Rosés :</b>				
Roseblood d'Estoublon 2024, Coteaux Varois en Provence	6.90€	11.50€	23.00€	34.00€
Domaine Val d'Astier 2024, Côtes de Provence, Famille Seigneur	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
<b>Rouges :</b>				
Coteaux Bourguignons 2022, Domaine Carron	4.90€	8.00€	15.00€	24.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.50€	10.00€	20.00€	29.00€
Bourgogne Pinot Noir 2022, Domaine Simon Gaudet	7.80€	12.50€	25.00€	37.00€
Hautes Côtes de Nuits 2023, Domaine Bonnardot	8.00€	13.00€	26.00€	39.00€

*Livre de cave "100 références" sur demande*

## LES EAUX

	Bouteille	1/2 bouteille
Vittel	6.00€	4.00€
San Pellegrino	6.00€	4.00€
Perrier (33 cl)		4.00€
Vittel (25 cl)		3.50€

## LES SOFTS

Coca, Coca zero (33 cl)	4.00€
Fuzetea pêche, Schweppes indian tonic, Limonade, Orangina (25 cl)	4.00€
Jus de fruits Granini	4.00€
Sirop à l'eau, Monin (25 cl)	2.50€

## LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
<b>Bières pression</b>			
Heineken (Supplément 1€ Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (Supplément 1€ Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		
<b>Bières artisanales Bourguignonnes</b>			
Elixkir blonde, blanche, ambrée ou triple		6.90€	
<b>Bières bouteilles</b>			
Desperados,		6.90€	
Heineken 0,0 s/s alcool		6.00€	

## LES ALCOOLS

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

## LES CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Expresso, café décaféiné, café allongé et café noisette	1.80€
Cappuccino, chocolat chaud, double expresso, thé, café viennois, choco-frappé, café frappé	3.90€
Café au lait	2.20€

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé; A consommer avec modération**