

# Les Apéritifs

Kir du Chanoine( Bourgogne Aligoté et Cassis de Dijon) (15 cl)	6.90
<i>Nos autres crèmes de Dijon : Pêche et framboise</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)	15.00
Kir Royal (Champagne et Cassis de Dijon) (15 )	15.00
Anisés (Ricard, Pernod, Pastis 51)(2 cl)	5.00
Suze, Martini (blanc, rouge, rosé), Porto « Graham » (blanc, rouge) (6 cl)	5.00

# Les Whiskys

	2 cl	4 cl
Clan Campbell, Jameson	4.00	6.50
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses	5.00	9.00
Jack Daniels	5.00	9.00
Mac Malden « Le Charolais » , Oban « 14ans d'âge », Aberlour	5.50	10.00

# Les Alcools

Get 27, Get 31 (4cl)	7.50
Cointreau, Grand-Marnier, Limoncello, Amaretto, Chartreuse verte (4cl)	7.50
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) (4cl)	7.50
Gin Gibson's (4cl)	8.00
Gin Sorgin, Gin Tanqueray (4cl)	10.00
Gin Tanqueray Ten, Gin Mac Malden (4cl)	12.00
Havana Club 3 ans (4cl)	8.00
Rhum Zacapa 23, Rhum Dom Papa, Rhum Plantation 2004 (4cl)	10.00
Téquila Olmeca (4cl)	10.00
Vodka Absolut (4cl)	8.00
Marc ou Fine de Bourgogne (4cl)	7.00
Armagnac, Château de Laubade VSOP (4cl)	8.00
Cognac « Courvoisier » (4cl)	8.00
Cognac « Hennessy X.O » (4cl)	25.00
Calvados Christian Drouin « V.S.O.P » (4cl)	8.00

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

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

# Les Bières

<b>Bières pression</b>	<b>25 cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50 cl</b>
Heineken	3.90	5.50	6.90
Affligem	4.90	6.50	8.90
Monaco, Panaché	3.90		

<b>Bières artisanales Bourguignonnes</b>	<b>33 cl</b>
Elixir blonde, blanche, ambrée ou triple	6,00
<b>Bières bouteilles:</b> Desperados, Edelweiss	6.00

# Les Softs

Coca,Coca zéro (33 cl)	3.90
Fuzetea, Schweppes tonic ou agrum, Limonade, Fanta, Orangina (25 cl)	3.90
Jus de fruits Granini ( <i>abricot, orange, pomme, framboise, ananas, tomate</i> ) (25 cl)	3.90
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe verte, menthe glaciale, pêche, citron, kiwi, banane, orgeat, fruits de la passion, fleur de sureau, vanille)	2.50

# Les Eaux Minérales

	<b>Bouteille</b>	<b>½ bouteille</b>
Evian	5.00	3.80
Badoit	5.00	3,80
Chateldon	6.00	
Perrier (33 cl)	3.90	
Vittel (25 cl)	3.00	

*Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris*  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# A découvrir

<b>Planche de cochonnailles</b> <i>(Jambon Bellota, jambon de Parme, chorizo ibérique, saucisson sec, condiments)</i>	16.00
<b>Planche de fromages</b> <i>(Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, 100% Côte d'Or)</i>	15.00
<b>Planche du Chef</b> <i>(Foie gras du sud ouest, saumon fumé d'Ecosse, jambon de Parme, sardines millésimées)</i>	19.00



## La Carte des Vins

	<b>Verre</b> <b>15 cl</b>	<b>Pichet</b> <b>25cl</b>	<b>Pichet</b> <b>50cl</b>	<b>Bouteille</b> <b>75cl</b>
<b><u>Blancs :</u></b>				
Mâcon-Villages 2020, Cave d'Azé	6,00	10,00	20,00	29,00
Alsace « Métiss » 2018, Les Points Cardinaux, Bott-Geyl	6,50	10,50	21,00	32,00
Petit-Chablis « Vibrant » 2020, La Chablisienne	7,00	11,50	23,00	34,00
Mercurey 2019, Vignerons de Buxy	8,50	14,00	28,00	42,00
<b><u>Rosés :</u></b>				
IGP Méditerranée 2021, You are Maur, Château Saint-Maur	4,50	7,50	15,00	22,00
<b><u>Rouges :</u></b>				
Coteaux Bourguignons 2020, Domaine Carron	4,50	7,00	14,00	20,00
Vin de pétanque de Libian (Vin Bio), Famille Thibon	6,00	10,00	20,00	29,00
Brouilly 2021, Domaine J-P Dubost	7,50	12,50	25,00	35,00
Côte de Beaune 2019, Caves Patriarche	9,50	15,00	30,00	45,00

# Menu du Jour

L'équipe du Petit Central se tient à votre disposition pour vous renseigner.

Vous pouvez également retrouver le menu sur notre ardoise.

Disponible tous les jours au déjeuner et au dîner, sauf le vendredi soir et le samedi soir

**19,50 € (entrée + plat + dessert)**

*entrée + plat ou plat + dessert à 16,50 € ou plat du jour seul à 12.90 €*

# Menu Régional

6 escargots de Bourgogne en persillade

ou

Cappuccino crémeux au potimarron de Marie Lucie et ail noir

---

Bœuf bourguignon de charolais de Saint-Jean-De-Losne, coquillettes de Côte-d'Or

ou

Filet de truite de Veuxhaulles sur Aube, sauce au crémant de Bourgogne

---

Fromage blanc en faisselle de Gilly-Les-Citeaux à la crème

ou

Pavlova au cassis noir de Bourgogne

ou

Crème brûlée à l'anis de Flavigny

**28.00 € (entrée + plat + dessert)**

*Ou entrée + plat ou plat + dessert à 23.00€*

*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 Enfant

Steak haché de Charolais, frites ou légumes du jour

ou

Filet de truite de Veuxhaules sur Aube, frites ou légumes du jour

ou

Filet de poulet grillé, frites ou légumes du jour

---

1 boule de glace (au choix)

**12.00 €**

Servi jusqu'à 10 ans



## 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 découvrir

<b>Planche de cochonnailles</b> (Jambon Bellota, jambon de Parme, chorizo ibérique, saucisson sec, condiments)	16.00
<b>Planche de fromages</b> (Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, 100% Côte d'Or)	15.00
<b>Planche du Chef</b> (Foie gras du sud ouest, saumon fumé d'Ecosse, jambon de Parme, sardines millésimées)	19.00

## Les Entrées

6 ou 12 escargots de Bourgogne en persillade	10.00 / 18.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin en meurette	14.00
Jambon persillé artisanal de Bourgogne « Médaille d'or »	14.00
Cappuccino crémeux aux potimarrons de Marie Lucie et ail noir	10.00

## Nos grandes Assiettes et Poke Bowl

<b>Salade Central</b> jambon, poulet, tomates, œuf, noix, croutons, comté	16.00
<b>Salade de speck</b> tomates confites, champignons et perles de fromage	16.00
<b>Bowl aux crevettes</b> butternut, riz, sucrose, truite de Côte-d'Or, lentilles de la ferme de Bray	16.00
<b>Veggie Bowl</b> nouilles de riz sautées aux petits légumes	15.00

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.

## Les Incontournables

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






**Garniture supplémentaire 2€**

<b>Burger de Charolais</b> pain aux graines, 150g de Charolais, Ketchup de cassis, salade, oignons, fromage de l'Abbaye de Citeaux		18.00
<b>Omelette aux œufs de Gevrey Chambertin</b> , jambon fumé et emmental		14.00
<b>Club sandwich</b> poulet, jambon, salade, tomate, mayonnaise, bacon		18.00

## Les Plats

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

**Garniture supplémentaire 2€**

Filet de truite de Veuxhautes-sur-Aube, sauce au crémant de Bourgogne		19.00
Steak tartare ou césar de charolais de Côte d'Or, haché minute, frites		19.00
La boîte chaude nuitonne, jambon blanc et parme, pomme de terre, salade verte		19.00
Bœuf bourguignon de charolais de Saint-Jean-de-Losne, coquillettes de Côte-d'Or		19.00
Pavé de rumsteck (+/- 180g) de charolais de Côte-d'Or grillé, sauce Epoisses		22.00




## Les Fromages

Faiselle de fromage blanc de Gilly-les-Citeaux à la crème		7.00
Assiette de fromages régionaux : Brillat-Savarin, Epoisses, 100% Côte-d'Or		9.00

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 Desserts

<b>Coupe de glaces et sorbets, 2 boules au choix</b> 	6.50
(Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, praliné, coco, banane, cassis)	
Salade de fruits frais à la menthe poivrée	9.00
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise à la vanille bio	9.00
Crème brûlée aux anis de Flavigny 	9.00
Nougat glacé au miel de Fontaine-Française 	9.00
Café gourmand (financier, glace vanille, soupe de fruits, chocolat)	10.00

# Les Coupes Glacées

<b>Cassissine</b>	9.00
Glace vanille, cassis et liqueur de cassis de la maison Peureux	
<b>Venue d'ailleurs</b>	9.00
Glace coco, sorbet banane, chantilly, sauce Toblerone, noix de pécan	
<b>Carachoc</b>	9.00
Glace praliné et caramel, chantilly, sauce Toblerone, cookies	

# Les Boissons Chaudes

Espresso Lavazza « Voix de la terre »	1.80
Cappuccino	3.50
Thé et infusions	3.50
Chocolat chaud	3.50
Café frappé ou chocolat frappé	3.50

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.