



Nous vous accueillons du lundi au vendredi
De 9h à 14h30 et de 19h à 23h



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.

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

19,90 € (entrée + plat + dessert)

entrée + plat ou plat + dessert à **16,90 €** ou plat du jour seul à **12.90 €**

Menu Régional

6 escargots de Bourgogne en persillade

ou

Cappuccino crémeux au potimarron

Filet de poulet Gaston Gérard et frites

ou

Filet de truite de Veuxhailles 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

30.00 € (entrée + plat + dessert)

Ou entrée + plat ou plat + dessert à **24.00€**

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.

A découvrir

Planche de cochonnailles	18.00
<i>Jambon Bellota, jambon de Parme, chorizo ibérique, saucisson sec, condiments</i>	
Planche de fromages	16.00
<i>Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, 100% Côte d'Or</i>	
Planche	20.00
<i>Foie gras du sud ouest, saumon fumé d'Ecosse, jambon de Parme, sardines millésimées</i>	

Les Entrées

6 ou 12 escargots de Bourgogne en persillade	12.00 / 20.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin en meurette	15.00
Jambon persillé artisanal de Bourgogne « Médaille d'or »	15.00
Cappuccino crémeux aux potimarrons	10.00

Nos grandes Assiettes et Poke Bowl

Salade Central jambon, poulet, tomates, œuf, noix, croutons, comté	17.00
Salade de chèvre chaud bacon et noix	17.00
Bowl aux crevettes butternut, riz, sucrose, truite de Côte-d'Or, lentilles de la ferme de Bray	18.00
Veggie Bowl nouilles de riz sautées aux petits légumes	15.00

Les Incontournables

Accompagnés de frites ou salade verte ou légumes du jour au choix
Garniture supplémentaire €

Burger de Charolais pain aux graines, 150g de Charolais, Ketchup de cassis, salade, oignons, fromage de l'Abbaye de Citeaux	19.00
Omelette aux œufs de Gevrey Chambertin , jambon fumé et emmental	15.00
Club sandwich poulet, jambon, salade, tomate, mayonnaise, bacon	19.00

Les Plats

Accompagnés de frites ou salade verte ou légumes du jour au choix
Garniture supplémentaire 4€

Filet de truite de Veuxhailles-sur-Aube, sauce au crémant de Bourgogne	20.00
Steak tartare ou césar de charolais de chez »Fournier », haché minute, frites	20.00
La boite chaude nuitonne, jambon blanc et parme, pomme de terre, salade verte	20.00
Filet de poulet Gaston Gérard et frites	20.00
Pavé de rumsteck (+/- 180g) de charolais de chez »Fournier » grillé, sauce Epoisses	24.00

Les Fromages

Faiselle de fromage blanc de Gilly-les-Citeaux à la crème	8.00
Assiette de fromages régionaux : Brillat-Savarin, Epoisses, 100% Côte-d'Or	10.00

Les Desserts

Coupe de glaces et sorbets, 2 boules au choix	6.50
<i>(Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, praliné, coco, banane, cassis)</i>	
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	9.00
Café gourmand (financier, glace vanille, soupe de fruits, chocolat)	10.00

Les Coupes Glacées

Cassissine	10.00
<i>Glace vanille, cassis et liqueur de cassis de la maison Peureux</i>	
Venue d'ailleurs	10.00
<i>Glace coco, sorbet banane, chantilly, sauce Toblerone, noix de pécan</i>	
Carachoc	10.00
<i>Glace praliné et caramel, chantilly, sauce Toblerone, cookies</i>	