



Nous vous accueillons du Lundi au Samedi  
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.*

## Formule Central Express

L'équipe du Petit Central se tient à votre disposition pour vous renseigner.  
Vous pouvez également retrouver le menu sur notre ardoise.

Servie uniquement au déjeuner, hors jours fériés

**19,90 € (entrée + plat + dessert)**  
*entrée + plat ou plat + dessert à 16,90 € ou plat du jour seul à 12.90 €*

## Menu Locavore - 100% Côte d'Or

Ceuf « plein air » de Gevrey Chambertin, sauce Meurette  
ou  
Ombre de fontaine mariné, pousses de petits pois de Dijon et tournesol grillé  
ou  
6 escargots en persillade de la ferme hélicicole de Fenay (sup +3€)  
\*\*\*  
Carpaccio de bœuf Charolais, boucherie Fournier, noisettes grillées et parmesan  
ou  
Gravlax de truite de chez Sylvain au cassis de Merceuil  
ou  
Filet de canette rôti au miel du rucher des trois rivières  
\*\*\*  
Duo de fromages de chez Delin  
ou  
Fromage blanc en faisselle de Gilly-Les-Cîteaux  
ou  
Baba au rhum à la farine d'épeautre, ferme des Champs du Destin  
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 partager ou pas...

Jambon di Parma AOP - 70g	8
Jambon Ibérique de Bellota - 40g	14
Canne Lyonnaise aux noisettes - 90g	6
Chorizo de cochon noir - 70g	8
Double comté 9 et 30 mois d'affinage - 100g	10
Tomates cerise au pesto	6
Olives noires à la Grecque	3

# Les Incontournables

Œuf plein air de Gevrey Chambertin poché, sauce Meurette	1 œuf	2 œufs
	8	15
6 escargots en persillade de la ferme hélicicole de Fenay 		14

# Salad & Crudo bar

	Petite faim	Grande faim
Salade César, poulet croustillant, bacon, parmesan	10	18
Salade Central, jambon, poulet, noix, croutons, comté, œuf et tomate	10	18
Bobun: vermicelle de riz, nems, fèves, carottes, concombre, avocat, iceberg, sésame		18

	Petite faim	Grande faim
Avec garniture au choix		
Ombre de Fontaine mariné, pousses de petits pois de Dijon et tournesol grillé	12	19
Gravlax de truite de chez Sylvain au cassis de Merceuil		19
Carpaccio de bœuf Charolais, boucherie Fournier, noisettes grillées et parmesan		20

# Les essentiels

Burger de bœuf Charolais au Brillat Savarin (oignons confits, salade, bacon)	19
Club sandwich (poulet, jambon, salade, tomate, mayonnaise, bacon)	19
Œufs de la ferme du Pontot en omelette, jambon et emmental	15

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.

# Terre et mer

Filet de canette rôti au miel du rucher des trois rivières	22
Pavé de bœuf Charolais de St Jean de Losne à la crème d'époisses	24
Poisson du moment	20
Accompagnés de frites ou salade verte ou légumes du jour au choix	
Garniture supplémentaire 4€	
Penne de Jérôme Cornemillot aux moules et safran des Templiers	14
Paëlla végétarienne aux légumes d'Armelle	13
Avec gambas 	24

# Frais et affiné...

Faisselle de fromage blanc de Gilly-les -Cîteaux	8
Assiettes de fromages de chez Delin: Brillat Savarin, Epoisses et 100% Côte-d'Or	10

# Les gourmandises

Coupe de glaces et sorbets – Duchesse des glaces, 2 boules au choix (Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, framboise, cassis)	6.5
Les fraises, chantilly et crumble	9
Baba au rhum à la farine d'épeautre, ferme des champs du destin	9
Crème brûlée aux anis de Flavigny	9
Café gourmand	10

# Les Coupes Glacées

Cassissine	10
Glace vanille, cassis et liqueur de cassis de la maison Peureux	
Fraise Melba	10
Glace vanille et fraise, fraises et coulis, chantilly	
Dame Blanche	10
Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly	

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.