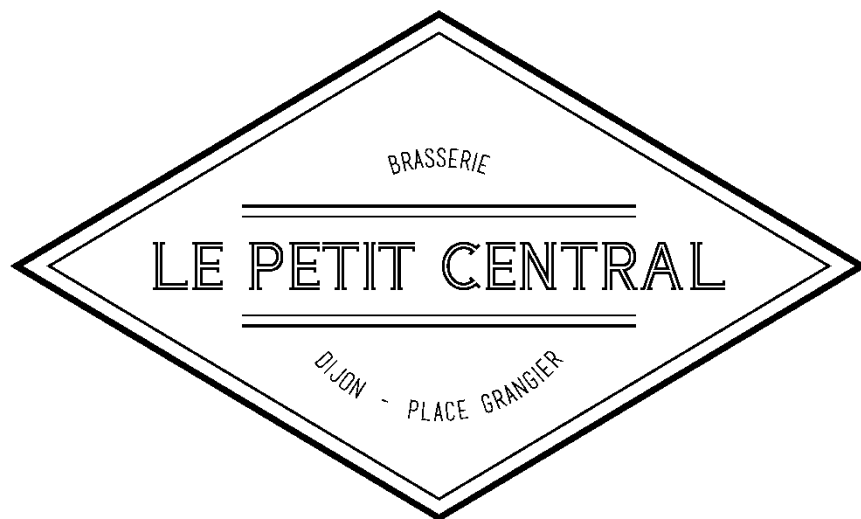




Nous vous accueillons du lundi au samedi
De 9h à 14h30 et de 19h à 23h



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 midi et soir, du lundi au samedi, 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

Cœuf « 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

	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 		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	
Omble 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
Steak tartare de bœuf Charolais	19

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
Bœuf Simmental: Faux-Filet +/- 300g	29
Bœuf Scotland collection IGP: Noix d'entrecôte +/- 300g	36
Accompagnés de frites ou salade verte ou légumes du jour au choix	
Garniture supplémentaire 4€	
Gratin de coquillettes de la ferme de Bray au jambon légèrement fumé	14
Légumes aux épices et semoule version couscous végétal	15

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.