



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 (<i>Champagne et Cassis de Dijon</i>) (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

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

Bières artisanales Bourguignonnes **33 cl**

Elixir blonde, blanche, ambrée ou triple 6,00

Bières bouteilles: 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	2.50
(grenadine, fraise, menthe verte, menthe glaciale, pêche, citron, kiwi, banane, orgeat, fruits de la passion, fleur de sureau, vanille)	



LES EAUX MINÉRALES

	Bouteille	½ bouteille
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 DECOUVRIR

Planche de cochonnailles

(Jambon Bellota, jambon de Parme, chorizo ibérique, saucisson sec, condiments)

16.00

Planche de fromages

(Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, 100% Côte d'Or)



14.00

Planche du Chef

(Foie gras du sud ouest, saumon fumé d'Ecosse, jambon de Parme, sardines millésimées)

18.00



LA CARTE DES VINS

Blancs :

Mâcon-Villages 2020, Cave d'Azé

Alsace « Métiss » 2018, Les Points Cardinaux, Bott-Geyl

Petit-Chablis « Vibrant » 2020, La Chablisienne

Mercurey 2019, Vignerons de Buxy

Verre	Pichet	Pichet	Bouteille
15 cl	25cl	50cl	75cl

6,00 10,00 20,00 29,00

6,50 10,50 21,00 32,00

7,00 11,50 23,00 34,00

8,50 14,00 28,00 42,00

Rosés :

IGP Méditerranée 2021, You are Maur, Château Saint-Maur

4,50 7,50 15,00 22,00

Rouges :

Coteaux Bourguignons 2020, Domaine Carron

4,50 7,00 14,00 20,00

Vin de pétanque de Liliban (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

Tous nos prix sont en euros. Prix nets service compris

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

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
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette
ou
Jambon persillé artisanal de Bourgogne Médaille d'Or

Filet de poulet (origine France) façon Gaston Gérard
ou
Filet de truite de Veuxhailles sur Aube, sauce au crémant de Bourgogne

Duo de fromages 100% Côte d'Or
ou
Coupe cassissine
ou
Crème brûlée à l'anis de Flavigny sur Ozerain

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 Veuxhaulles 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

Tous nos prix sont en euros. Prix nets

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



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 DECOUVRIR

Planche de cochonnailles

16.00

(Jambon Bellota, jambon de Parme, chorizo ibérique, saucisson sec, condiments)

Planche de fromages



14.00

(Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, 100% Côte d'Or)

Planche du Chef

18.00

(Foie gras du sud ouest, saumon fumé d'Ecosse, jambon de Parme, sardines millésimées)



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 » de Marcel Sabatier



14.00

NOS GRANDES ASSIETTES ET POKE BOWL

Salade Central (jambon, poulet, tomates cerises, comté, noix, œuf, croûtons)

16.00

Bowl au saumon (riz, concombre, saumon fumé, pamplemousse, artichaut, tomates cerises)

16.00

Bowl « L'œuf et la poule » (œuf plein air, poulet, chou rouge, mais, artichaut, tomates)

16.00

Veggie Bowl: 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€

Burger de Charolais (pain aux graines, steak de bœuf Charolais, Ketchup de cassis, salade, oignons, fromage de l'Abbaye de Citeaux)	18.00
Club sandwich (poulet, jambon, salade, tomate, œuf, mayonnaise)	18.00
Omelette au jambon fumé et emmental	14.00

LES PLATS

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

Garniture supplémentaire 2€

Risotto de coquillettes au jambon de la boucherie Fournier	16.00
Filet de truite de Veuxhailles sur Aube, sauce au crémant de Bourgogne	19.00
Steak tartare de bœuf Charolais de Côte d'Or haché minute	19.00
Ceviche de Daurade au gingembre et citron vert	20.00
Pavé de cœur de rumsteck charolais maturé et grillé, sauce Epoisses	22.00

LES FROMAGES




Faisselle de fromage blanc de Gilly les Citeaux	8.00
Assiette de fromages du département : 100% Côte d'or, Epoisses, Brillat-Savarin	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

Glaces & sorbets de fabrication artisanale « La Duchesse des glaces » à Dijon 	6.50
(Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, praliné, coco, banane, cassis)	
Nougat glacé au miel de Fontaine-Française de la famille Perronneau et fruits secs, coulis de fruits rouges de Messigny 	9.00
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise à la vanille bio	9.00
Crème brûlée aux anis de Flavigny sur Ozerain 	9.00
Salade de fruits frais préparée par nos soins, sirop menthe poivrée	9.00
Café gourmand	10.00



COUPES GLACEES

Glaces & sorbets de fabrication artisanale « La Duchesse des glaces » à Dijon 	
Carachoc	9.00
Glace praliné et caramel, chantilly, sauce Toblerone et brisures de cookie	
Cassissine	
Glace vanille et baies de cassis noirs à la liqueur de la maison Peureux	9.00
D'Ici et d'ailleurs	
Glace coco, sorbet banane, chantilly, sauce Toblerone, noix de pécan	9.00
Charlotte	
Sorbet fraise, glace vanille, fraise et coulis de fraises, chantilly, biscuit à la cuillère	9.00



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.