



LES APÉRITIFS

Kir du Chanoine(Bourgogne Aligoté et Cassis de Dijon) (15 cl)	6.50
<i>Nos autres crèmes de Dijon : Pêche et framboise</i>	
Coupe de Crémant, Bailly Lapierre (15 cl)	7.00
Coupe de Crémant et cassis de Dijon (15 cl)	8.00
Coupe de Champagne (15 cl)	12.00
Kir Royal (Champagne et Cassis de Dijon) (15)	12.00
Anisés (Ricard, Pernod, Pastis 51)(2 cl)	5.00
Suze, Martini (blanc, rouge, rosé), Porto « Sandeman » (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 », Ardbeg, 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 Busnel « 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	3.80	5.50	6.80
Affligem	4.80	6.80	8.80
Monaco, Panaché	3.80		

Bières artisanales Bourguignonnes

	33 cl
Elixir blonde, blanche, ambrée, triple ou framboise	6.00



LES SOFTS

Coca, Coca zéro (33 cl)	3.50
Fuzetea, Schweppes tonic, Limonade, Fanta, Orangina, Sprite (25 cl)	3.50
Jus de fruits Granini (abricot, orange, pomme, framboise, ananas, tomate) (25 cl)	3.50
Sirop à l'eau	2.00
(grenadine, fraise, menthe verte, menthe glaciale, pêche, citron, kiwi, banane, orgeat, fruits de la passion, fleur de sureau, vanille)	



A DECOUVRIR

Planche de cochonnailles

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

14.00

Planche de fromages

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

12.00

Planche du Chef

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

16.00



LA CARTE DES VINS

Nos vins en pichets (blanc, rosé ou rouge)

25 cl

6.00

50 cl

12.00

Blancs :

Saint-Bris 2018, La Chablisienne

4,00

19,00

Bourgogne Chardonnay 2019, Cave d'Azé

5,00

22,00

Viré-Clessé 2020, Domaine Le Viroly

7,50

38,00

Rosés :

IGP Méditerranée, You Are Maur 2020

4,00

20,00

Prestige de Roseline, Côtes de Provence

6,50

30,00

Rouges :

Bourgogne Pinot noir 2020, la Combe aux Chailles

5,50

25,00

Hautes-Côtes de Beaune 2016, Domaine Girard

7,00

32,00

Hautes-Côtes de nuits 2019 « Belle Canaille », Aegerter

8,00

35,00

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

18.50 € (entrée + plat + dessert)

Ou entrée + plat ou plat + dessert à 15.50 € ou plat du jour seul à 12.50 €

MENU RÉGIONAL

6 escargots de Bourgogne en persillade

OU

Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette

OU

Jambon persillé de Bourgogne

Filet de poulet façon Gaston Gérard

OU

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

Duo de fromages 100% Côte d'Or

OU

Miroir au cassis

OU

Financier à l'anis de Flavigny, glace au lait frais

25.00 € (entrée + plat + dessert)

Ou entrée + plat ou plat + dessert à 20.00€

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 Veuxhailles sur Aube, frites ou légumes du jour

ou

Filet de poulet grillé, frites ou légumes du jour

1 boule de glace (au choix)



10.00 €

Servi jusqu'à 10 ans



A DECOUVRIR

Planche de cochonnailles 14.00

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

Planche de fromages 12.00

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

Planche du Chef 16.00

(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 12.00

Jambon persillé de Bourgogne 14.00



NOS GRANDES ASSIETTES ET POKE BOWL

Salade Central (jambon, poulet, tomates cerises, comté, noix, œuf, croûtons) 15.00

Salmon Bowl, (lentilles beluga, saumon fumé, salade, pomelos, courgettes grillées, crevettes et sauce bulgare) 15.00

Chicken Bowl (salade, tomate cerises, fèves, poulet, chou, œuf plein air, cacahuètes) 15.00

Veggie Bowl (salade, lentilles beluga, tomates cerises, chou, courgettes grillées, fèves, graines de courge, sésame) 14.00

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 INCONTOURNABLES

Burger de Charolais (pain aux graines, 150g de charolais, Ketchup de cassis, salade, oignons, fromage de l'Abbaye de Citeaux)	16.00
Club sandwich (poulet, jambon, salade, tomate, œuf, mayonnaise)	15.00
Omelette au jambon fumé et emmental	12.00
Veggie burger (steak végétal, purée de carottes, salade, oignons)	14.00



LES PLATS

Accompagnés de frites et salade verte ou légumes du jour au choix
Garniture supplémentaire 2€

Taglioni de saumon et au safran	16.00
Filet de truite de Côte d'Or au crémant de Bourgogne	17.00
Steak tartare de Charolais de Côte d'Or haché minute	17.00
Filet de poulet à la crème de morilles	22.00
Cœur de rumsteck sauce Epoisses	19.00
Filet de daurade à la plancha, beurre nantais	24.00



LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc à la crème	7.00
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

Coupe de glaces et sorbets, 2 boules au choix (vanille de Madagascar, café expresso, chocolat, caramel à la fleur de sel, fraise, cassis, abricot, citron, framboise)	6.50
Crèmeux au chocolat grand cru « Illanka »	9.00
Financier à l'anis de Flavigny, glace au lait frais	8.00
Salade de fruits frais préparée par nos soins, sirop hibiscus et menthe	7.00
Sablé breton aux fraises françaises	8.00
Café gourmand	9.00



COUPES GLACEES

Carachoc	9.00
Glace praliné rocher, glace caramel toffee, chantilly, sauce chocolat et brisures de toffee	
Etna	9.00
Glace pistache de Sicile, sorbet abricot, chantilly, coulis de fraise, crumble	
Tic & Tac	9.00
Glace vanille de Madagascar, glace café expresso, chantilly, spéculoos et caramel	



LES BOISSONS CHAUDES

Espresso Lavazza « Voix de la terre »	1.80
Cappuccino	3.50
Thé et infusions	3.00
Chocolat chaud	3.50
Café frappé ou chocolat frappé	3.50