

MENU DU 29 OCTOBRE 2020

6 huître Marennes d'Oléron N°4

--

Jambon à l'os de Côte d'Or, sauce vigneronne frites

--

Pommes flambées au rhum et glace au nougat

18.50 € (entrée + plat + dessert)

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

Servi de 12h à 14h et de 18h à 21h (sauf vendredi soir et samedi soir)

MENU RÉGIONAL

6 escargots de Bourgogne en persillade

OU

Œufs pochés en meurette

Filet de poulet façon Gaston Gérard

OU

Filet de truite de Veuxhaules sur Aube, émulsion gourmande au Chablis

Coupe glacée au pain d'épices de Dijon

OU

Macaron au cassis

25.00 € (entrée + plat + dessert)

Ou entrée + plat ou plat + dessert à 20.00€

Servi de 12h à 14h et de 18h à 21h

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

Coupe Oréo (glace vanille, éclats d'oréo et chantilly)



10.00 €

Servi jusqu'à 10 ans



A DECOUVRIR

Planche de cochonnailles

(Jambon Bellota, jambon de Parme, chorizo ibérique, Jésus lyonnais, condiments)

12.00

Planche de fromages

(Brillat-Savarin, Epoisses, Comté, crottin de Chavignol)

12.00

Planche du Chef

(Foie gras, saumon fumé, jambon Bellota, sardines millésimées)

16.00



LES ENTRÉES

6 ou 12 escargots de Bourgogne en persillade

10.00 / 18.00

Œufs « plein air » en meurette

12.00

Jambon persillé de Bourgogne « Médaille d'or »

12.00

Cappuccino de potimarron bio d'Arc sur Tille

10.00



NOS GRANDES ASSIETTES ET POKE BOWL

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

15.00

Salade de chavignol aux noix et au bacon

15.00

BFC Bowl, (salade, lentilles bio, jambon de Côte d'Or, Comté, œuf, haricots)

15.00

Exo Bowl (crevettes, saumon mariné, pak choi, butternut, riz, soja, graines de chia)

16.00

Chili végétarien (haricots rouges, maïs, tomates, courgettes, carottes), riz pilaf

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

Central burger (Steak de Charolais, béarnaise, Comté, salade, tomate, bacon, frites	15.00
Club sandwich (poulet, jambon, salade, tomate, œuf, mayonnaise), frites	15.00
Omelette au jambon et fromage , salade, frites	12.00
Croque monsieur , frites et salade	12.00



LES PLATS

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

Spaghetti « à la guitare », crème aux morilles	16.00
Filet de bar (filière pêche durable) à la plancha, beurre nantais	18.00
Filet de truite de Veuxhaulles sur Aube, sauce au Chablis	17.00
Steak tartare de Charolais de Côte d'Or haché minute	17.00
Joue de bœuf charolais braisée, sauce vigneronne	18.00
Andouillette AAAAA grillée à la crème de moutarde IGP	18.00
Pavé de bœuf Charolais grillé, sauce béarnaise, frites	18.00



LES FROMAGES

Fromage blanc en faisselle de Gilly les Cîteaux	7.00
Assiette de fromages régionaux : Comté, Epoisses, Brillat-Savarin, salade verte	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
Opéra accompagné de sa crème anglaise	9.00
Crème brûlée à la vanille bio de Madagascar	7.00
Salade de fruits frais de saison à la menthe poivrée	7.00
Macaron au cassis noir de Bourgogne	7.00
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	1.80
Cappuccino	3.50
Thé et infusions	3.00
Chocolat chaud	3.50
Café frappé ou chocolat frappé	3.50



LA CARTE DES VINS

Nos vins en pichets (blanc, rosé ou rouge)

25 cl
6.00

50 cl
12.00

Blancs :

Bourgogne Chardonnay, La Chablisienne, 2019

Muscat sec 2018, IGP Côtes Catalanes, Mas Delmas

Chablis « Le finage », La Chablisienne, 2017

Bouteille (75 cl)

Verre (15 cl)

19.00

4.00

25.00

5.00

30.00

6.00

Rosés :

Saint M, Côtes de Provence Cru Classé, Château Saint-Maur

35.00

7.50

Rouges :

Côteaux Bourguignons 2017, Lionel Carron

Juliéna 2018, Georges Duboeuf

Maranges 2017 « Les Guignottes », André Goichot

19.00

4.00

24.00

5.00

35.00

7.00