

## MENU DU 16 SEPTEMBRE 2020

Salade bressanne aux foies et gésiers confits

--

Dos de lieu noir, sauce bonne femme, riz pilaf

--

Tarte aux prunes

**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 19h à 23h (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 des Dombes, 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 19h à 23h*

## MENU ENFANT

Steak haché de Charolais, frites ou légumes du jour

ou

Filet de truite des Dombes, 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

## Service continu de 12h00 à 23h00



### A PARTAGER

<b>Planche de cochonnailles</b>	12.00
<i>(Jambon Bellota, jambon de Parme, chorizo ibérique, Jésus lyonnais, condiments)</i>	
<b>Planche de fromages</b>	12.00
<i>(Brillat-Savarin, Epoisses, Comté, crottin de Chavignol)</i>	
<b>Planche du Chef</b>	16.00
<i>(Foie gras, saumon fumé, jambon Bellota, sardines millésimées)</i>	



### 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



### NOS GRANDES ASSIETTES ET POKE BOWL

<b>Salade Central</b> (jambon, poulet, tomates, comté, noix, œuf, croûtons)	15.00
<b>Carpaccio de Charolais</b> , roquette, basilic et parmesan, frites	16.00
<b>BFC Bowl</b> , (salade, lentilles bio, jambon de Côte d'Or, Comté, œuf, haricots)	15.00
<b>Hawaï Bowl</b> (crevettes, saumon fumé, avocat, salade, tomate, riz créole, sauce calypso)	16.00
<b>Poké végétarien</b> (lentilles bio, salade, avocat, riz créole, tomates, haricots verts, graines de courge)	12.00

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.

# Service continu de 12h00 à 23h00



## LES INCONTOURNABLES

<b>Central burger</b> (Steak de Charolais, béarnaise, Comté, salade, tomate, bacon, frites	15.00
<b>Club sandwich</b> (poulet, jambon, salade, tomate, œuf, mayonnaise), frites	15.00
<b>Omelette au jambon et fromage</b> , salade, frites	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 des Dombes, sauce au Chablis	17.00
Steak tartare de Charolais de Côte d'Or haché minute	17.00
Poulet fermier de Bourgogne label rouge, servi froid, mayonnaise, frites	16.00
Escalope de veau (origine France) façon milanaise, concassée de tomates	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.

## Service continu de 12h00 à 23h00



### 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
Merveilleux au chocolat et coulant à la framboise	8.00
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

<b>Carachoc</b>	9.00
Glace praliné rocher, glace caramel toffee, chantilly, sauce chocolat et brisures de toffee	
<b>Etna</b>	9.00
Glace pistache de Sicile, sorbet abricot, chantilly, coulis de fraise, crumble	
<b>Tic &amp; Tac</b>	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 :

Saint Bris 2018, La Chablisienne

19.00

4.00

Muscat sec 2018, IGP Côtes Catalanes, Mas Delmas

25.00

5.00

Hautes-Côtes de Nuits 2018, domaine Bonnardot

30.00

6.00

### Rosés :

IGP du Var « You are Maur », Château Saint-Maur

19.00

4.00

Prestige de Roseline, Côtes de Provence

29.00

6.00

### Rouges :

Côteaux Bourguignons 2017, Lionel Carron

19.00

4.00

Bourgogne Pinot Noir 2015 , Maison Chanzy

24.00

5.00

Hautes-Côtes de Beaune 2016, Domaine Girard

30.00

6.00