

Service continu de 12h00 à 23h00



LES ENTRÉES

Velouté de courge butternut aux marrons et fève Tonka	10.00
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 SALADES ET BOWLS SIGNATURES

Salade Central (jambon, poulet, tomates, comté, noix, œuf, croûtons)	15.00
Salade de crottin de Chavignol au miel et bacon grillé	15.00
Chicken bowl (poulet, champignons, carottes, épinards, sucrose, riz)	15.00
Sea bowl (saumon, crevettes, lentilles, butternut, topinambours, sucrose)	16.00
Veggie bowl (riz, courge, champignons, carottes, sucrose)	12.00



LES INCONTOURNABLES

Croque-Monsieur (jambon à l'os et Comté), salade verte et frites	10.00
Club sandwich (poulet, jambon, salade, tomate, œuf, mayonnaise), frites	15.00
Central burger (150g de charolais, béarnaise, bacon, comté, salade, tomate), frites	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.

Service continu de 12h00 à 23h00



LES PLATS

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

Omelette au jambon et au fromage	12.00
Saumon mi-cuit à la plancha, beurre blanc	16.00
Bar grillé entier, beurre blanc	16,00
Traditionnel bœuf bourguignon de Charolais, garniture au choix	16.00
Steak tartare de Charolais de Côte d'Or haché minute	17.00
Andouillette AAAAA de Troyes, sauce à la moutarde de Bourgogne IGP	18.00
Rumsteack de Charolais grillé, sauce béarnaise « maison »	19.00
Ravioles du Dauphiné label rouge	15.00
Poulet fermier label rouge de Bourgogne froid mayonnaise	14.00



LES FROMAGES

Fromage blanc en faisselle de Gilly les Cîteaux	7.00
Trilogie régionale : Brillat-Savarin, époisses, comté, 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.

MENU DU 14 MARS

Feuilles d'endives à l'antiboise

--

Paillard de volaille grillé sauce café de Paris, frites

--

Carrot'cake

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

MENU RÉGIONAL

6 escargots de Bourgogne en persillade

OU

Œufs pochés en meurette

Filet de poulet façon Gaston Gérard

OU

Filet de truite du Jura, émulsion gourmande au Chablis

Coupe glacée au pain d'épices de Dijon

OU

Macaron au cassis

24.00 € (entrée + plat + dessert)

*Ou entrée + plat ou plat + dessert à **20.00€***

Servi de 12h à 14h et de 19h à 23h



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 Février (15 cl)	12.00
Kir Royal (Champagne et Cassis de Dijon) (15 cl)	12.00
Anisés (Ricard, Pernod, Pastis 51) (2 cl)	4.50
Suze, Martini (blanc, rouge, rosé), Porto « Sandeman » (blanc, rouge) (6 cl)	4.50



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, Kirsch) (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 Don Julio	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	3.50	5.00	6.50
Affligem	4.50	6.50	8.50
Monaco, Panache	3.50		
Bières bouteilles			33 cl
Edelweiss, Desperados, Pelforth brune, Heineken 0,0 (sans alcool)			5.50
Bières artisanales Bourguignonnes			
Elixir blonde, blanche ou ambrée			5.50
Independent House Hefe-Weizen (blanche) ou American Pale Ale (blonde)			6.50



LES SOFTS

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



LES EAUX MINÉRALES

	Bouteille	½ bouteille
Evian	4.50	3.00
Badoit/San Pellegrino	4.50	3.00
Chateldon	6.00	
Perrier (33 cl)		3.00
Vittel (25 cl)		2.50

Service continu de 12h00 à 23h00



LES DESSERTS

Coupe de glaces et sorbets, 2 boules au choix (vanille, café, Praliné, caramel, pistache, fraise, cassis, abricot, citron)	6.50
Profiteroles glacées à la vanille de Madagascar, chocolat chaud	8.00
Crêpes au chocolat chaud et chantilly	8.00
Dôme poire-caramel, crème anglaise	7.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.00
Café gourmand	8.50



COUPES GLACEES

Carachoc	8.50
Glace praliné rocher, glace caramel toffee, chantilly, sauce chocolat et brisures de cookie	
Etna	8.50
Glace pistache de Sicile, sorbet abricot, chantilly, coulis de fraise, crumble	
Tic & Tac	8.50
Glace vanille de Madagascar, glace café du Guatemala, 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

MENU ENFANT

Steak haché de Charolais, frites ou légumes du jour

ou

Escalope de saumon à la plancha, frites ou légumes du jour

ou

Filet de poulet grillé, frites ou légumes du jour

Coupe de glaces et sorbets, 2 boules au choix



10.00 €

Servi jusqu'à 10 ans



A PARTAGER

Planche de cochonnailles	12.00
<i>(Jambon Bellota pattes noires, jambon de Parme, chorizo ibérique, rosette, condiments)</i>	
Planche de fromages	12.00
<i>(chèvre, Comté, Brillat-Savarin, Epoisses, noix, confit de cassis)</i>	
Planche du chef	15.00



LA CARTE DES VINS

	25 cl	50 cl
Nos vins en pichets (blanc, rosé ou rouge)	6.00	12.00
	Bouteille (75 cl)	Verre (15 cl)
<u>Blancs :</u>		
Saint-Bris 2017, La Chablisienne	19,00	4.00
Hautes-Côtes de Nuits 2018, Domaine Bonnardot	30,00	6,00
Viré-Clessé 2018, Domaine Virolys	35,00	7,00
<u>Rosés :</u>		
Côtes de Provence, Château Saint-Maur		6,50
<u>Rouges :</u>		
Côteaux Bourguignons 2017, Lionel Carron	19.00	4.00
Bourgogne Pinot Noir 2014 « Coteaux des Moines », Bouchard	26.00	5.50
Hautes-Côtes de Beaune 2016, Domaine Girard	32.00	6,50

MENU RÉGIONAL

6 escargots de Bourgogne en persillade

OU

Œufs pochés en meurette

Filet de poulet façon Gaston Gérard

OU

Filet de truite du Jura, émulsion gourmande au Chablis

Coupe glacée au pain d'épices de Dijon

OU

Macaron au cassis

24.00 € (entrée + plat + dessert)

Ou entrée + plat ou plat + dessert à 20.00 €

Servi de 12h à 14h et de 19h à 23h

Tous nos prix sont en euros. Prix nets

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