

Service continu de 12h00 à 23h00



LES ENTRÉES

6 ou 12 escargots de Bourgogne en persillade	10.00 / 18.00
Duo d'œufs « plein air » en meurette « Red & White »	12.00
Jambon persillé de Bourgogne « Médaille d'or »	12.00
Saumon mariné au citron calamansi et poivre de Timut	14,00



NOS SALADES ET POKE BOWL SIGNATURES

Salade Central (<i>jambon, poulet, tomates, comté, noix, œuf, croûtons</i>)	15.00
Salade de crottins de Chavignol au miel et bacon grillé	15,00
Poké Oahu (<i>crevettes, saumon mariné, avocat, salade, pamplemousse, riz</i>)	16,00
Poké Molokai (<i>poulet, pignons de pin, œuf, haricots verts, asperges, riz, tomates</i>)	15,00
Poké Veggie (<i>Salade, haricots verts, tomates, avocat, pomelos, riz</i>)	12,00



LES INCONTOURNABLES

Grande assiette de rosbif Charolais , sauce tartare, frites	15,00
Club sandwich (<i>poulet, jambon, salade, tomate, œuf, mayonnaise</i>), frites	15.00
Central burger (<i>150g de charolais, béarnaise, bacon, comté, salade, tomate</i>), frites	15.00
Carpaccio de bœuf , pistou, roquette et copeaux de parmesan, 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 ou salade verte ou légumes du jour

Omelette au jambon et au fromage	12.00
Saumon mi-cuit à la plancha, beurre blanc	16.00
Filet de dorade pôélé, beurre blanc	18,00
Steak tartare de Charolais de Côte d'Or haché minute	17.00
Andouillette AAAA de Troyes, sauce à la moutarde de Bourgogne IGP	18.00
Rumsteack de Charolais grillé, sauce béarnaise « maison »	19.00
Ravioles aux asperges et mascarpone, crème de ciboulette	15.00
Brochette de poulet marinée aux épices douces et grillée	16,00



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 15 AVRIL

Terrine de foies de volaille maison

--

Maquereau de Roscoff grillé, beurre Breton à la ciboulette, pomme au four

--

Paradis blanc, coulis de mangue

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 saumonée du Jura, émulsion gourmande au chablis

Coupe glacée au pain d'épices de Dijon

OU

Macaron maison au cassis, coulis de fruits rouges

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, Louis Picamelot (15 cl)	7,00
Coupe de Crémant et cassis de Dijon (15 cl)	8,00
Coupe de Champagne Février (15 cl)	11.00
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 (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 »	5,00	9,00



LES ALCOOLS

Get 27, Get 31 (6cl)	7.50
Cointreau, Grand-Marnier, Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) (4cl)	7.50
Gin Beefeater (4cl)	8.00
Gin Sorgin (4cl)	10.00
Rhum Dom Papa (4cl)	8.00
Rhum Plantation 2004 (4cl)	10.00
Téquila, Vodka, Rhum Bacardi (4cl)	8.00
Marc ou Fine de Bourgogne (4cl)	7.00
Armagnac, Château de Laubade VSOP (4cl)	8.00
Cognac « Hennessy Fine » (4cl)	8.00
Calvados Busnel « V.S.O.P » (4cl)	8,00



LES BIÈRES

Bières pression

Heineken

Affligem

Monaco, Panache

25 cl

3.50

4.50

3.50

33cl

5.00

6.50

50 cl

6.50

8.50

Bières bouteilles

Edelweiss, Desperados, Pelforth brune

Bière artisanale Bourguignonne

Elixir blonde, blanche ou ambré

33 cl

5.50

5.50



LES SOFTS

Coca, Coca light, Coca zéro (33 cl)

Fuzetea, Schweppes tonic ou Agrum, Limonade, Fanta, Orangina, Sprite (25 cl)

Jus de fruits Granini (*abricot, orange, pomme, framboise, ananas, tomate*) (25 cl)

3.50

3.50

3.50



LES EAUX MINÉRALES

Evian

Badoit/San Pellegrino

Chateldon

Perrier (33 cl)

Vittel (25 cl)

Bouteille

4.50

4.50

6.00

½ bouteille

3.00

3.00

3.00

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 au caramel beurre salé	8,00
Moelleux chocolat, cœur fondant à la framboise	7.50
Tartelette glacée au citron et meringuée	8,00
Sablé breton aux fraises et pistache	8.00
Café gourmand	8.50



Coupes Glacées

Barbatruc	8,50
Glace vanille de Madagascar, glace barbabapa, chantilly, coulis de fraise et éclats de pralines	
Sensation	8,50
Glace vanille de Madagascar, compotée de rhubarbe, chantilly, coulis de fraise	
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

(Jambon Bellota pattes noires, jambon de Parme, chorizo ibérique, rosette, condiments)

Planche de fromages

12,00

(chèvre, Comté, Brillat-Savarin, Epoisses, noix, confit de cassis)

Planche de saison

12,00

(Jambon de Parme, melon, tomates cerise, mozzarella, tapenade)



LA CARTE DES VINS

Nos vins en pichets (blanc, rosé ou rouge)

25 cl

5.00

50 cl

10.00

Blancs :

Bourgogne Chardonnay 2016, Cave d'Azé

23,00

5,00

Chablis 2017, La Chablisienne

29,00

6,00

Viré-Clessé 2015, Bertrand de Monceny

30,00

6,50

Rosés :

Seigneurs de Saint-Maur, IGP du Var 2018

19,00

4,00

39,00

Côtes de Provence 2018 « Cuvée Jules », J,Faulkner

25,00

5,00

Provence Cru Classé 2018, Saint M, Ch St Maur

35,00

69,00

Rouges :

Côteaux Bourguignons 2016, LionelCarron

19,00

4,00

Pinot Noir « Côte d'Or » 2018, Domaine Pansiot

25,00

5,50

Givry 2017, Domaine Deliance

38,00

8,00