

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 crottin de Chavignol au miel et bacon grillé	15,00
Poké Oahu (<i>crevettes, saumon fumé, avocat, salade, pamplemousse, riz</i>)	16,00
Poké Molokai (<i>poulet, pignons de pin, œuf, haricots verts, 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 poêlé, beurre blanc	18,00
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 aux girolles et fontina	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 12 SEPTEMBRE

Salade catalane (poivrons, chorizo, xérès)

--

Crisp's de poulet aux céréales, pomme au four, sauce tartare

--

Tartelette sablée façon tatin, un soupçon de crème fraîche

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)	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 » , Oban « 14ans d'âge », Ardbeg	5,50	10.00



LES ALCOOLS

Get 27, Get 31 (4cl)	7.50
Cointreau, Grand-Marnier, Limoncello, Amaretto (4cl)	7,50
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) (4cl)	7.50
Gin Beefeater (4cl)	8.00
Gin Sorgin, Gin Tanqueray (4cl)	10.00
Gin Tanqueray Ten, Gin Mac Malden (4cl)	12.00
Rhum bacardi (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 « Hennessy Fine » (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

Edelweiss, Desperados, Pelforth brune, Heineken 0,0 (sans alcool) **33 cl** 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 (abricot, orange, pomme, framboise, ananas, tomate) (25 cl) 3.50



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 au chocolat	8,00
Moelleux chocolat, cœur fondant à la framboise	7.50
Tartelette glacée au citron et meringuée	8,00
Sablé breton aux fraises	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 2017, Cave d'Azé

23.00

5.00

Petit Chablis 2017, William Fèvre

29,00

6.00

Saint-Véran 2017 « Clos Vessats », Guerrin

35,00

7,00

Rosés :

Seigneurs de Saint-Maur, IGP du Var 2018

19,00

4,00

39,00

Rouges :

Côteaux Bourguignons 2016, Lionel Carron

19.00

4.00

Hautes-Côtes de Beaune 2017, Dom Regnaudot

30,00

6,00

Rully 2017, La Combe aux Chailles

38,00

7,50