

LE PETIT CENTRAL

Brasserie

Service du lundi au samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 23h00

NOS PLANCHES

Planche de cochonnailles 16.00

Jambon de Parme, jambon à l'os, saucisson et mortadelle à la truffe

Planche du chef 22.00

Jambon de Parme, comté, saucisson, tapenade et terrine de gibier et caviar d'aubergines

OPTIONS VEGGIES

Rigatoni 15.00

Courges et noisettes torrifiées

Part de Quiche à l'époisses 12.00

Accompagnée d'une salade verte



NOS POISSONS

Tempura de truite de Côte d'Or 17.00

Sauce sweet chili

Servie avec frites fraîches ou légumes

Soufflé au brochet 18.00

Sauce aux crustacés

Servi avec frites fraîches ou légumes

NOS PLATS

NOS VIANDES

Véritable saucisse de Toulouse de la maison Garcia, jus aux oignons 16.00

Servis avec frites fraîches ou légumes

Burger de boeuf légèrement fumé et jambon ibérique 19.00

Servi avec frites fraîches ou légumes

Filet de poulet façon Gaston Gérard 18.00

Servie avec frites fraîches ou légumes

SNACKING

Œufs plein air au plat 14.00

Bacon et jus réduit

Servi avec frites fraîches ou légumes

Escargot de Bourgogne en persillade 14.00

Ferme héliicole de Fenay, servis par 6

Filaments d'endives 10.00

Vinaigrette au cidre, coing rôti et betterave

Salade Central 18.00

jambon, poulet, comté, noix, tomates, œuf poché et croutons

NOS DOUCEURS

Faisselle de Gilly les Citeaux 8.00

Pavlova 8.00

Myrtilles et châtaignes

Croquant 9.00

3 chocolats

Sorbet et glace: 2 boules 6.50

Passion-Mangue- Vanille de Madagascar - Fraise Marra des Bois - Citron pressé - Café Arabica 100% - Confiture de lait et fleur de sel

Garniture en supplément: 2€

CENTRAL EXPRESS'

Ardoise du jour

Servi uniquement le midi
Entrée/plat/dessert

3 plats: 19.90€

2 plats: 16.90€

1 plat: 12.90€

CENTRAL KIDS

12€

Steak haché de boeuf charolais,
frites ou légumes du jour

1 boule de glace au choix

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 du restaurant.

LES APÉRITIFS

Kir du Chanoine (Bourgogne Aligoté et crème de cassis Cartron), 15 cl		6.90€
Coupe de Crémant, Bailly Lapierre (15 cl)		8.00€
Coupe de Crémant et cassis de Dijon (15 cl)		8.50€
Coupe de Champagne Brut (15 cl), Kir Royal (Champagne et crème de cassis Cartron) (15 cl)		15.00€
Anisés (Ricard, Pastis 51) (2 cl), Pastis B-A-R,Jô (2 cl)		6.50€
Suze, Martini (blanc, rouge), Porto « Graham's Fine Tawny » (blanc, rouge), 6 cl		6.50€
	2cl	4cl
J and B Rare, Clan Campbell, Jameson	4,00€	8.00€
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses, Jack Daniels	5.00€	10.00€
Aberlour (10 ans forest Reserve)	6.00€	12.00€

LA CARTE DES VINS

	Verre 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Blancs:				
Bourgogne Aligoté 2022, vigneron de Buxy	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Bourgogne Chardonnay 2022, Cave d'Azé	6.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Mâcon-Villages "Terres Secrètes" 2020, Cerço	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Saint-Véran "Tradition" 2022, Deux Roches	8.50€	13.50€	27.00€	40.00€
Rosés :				
Domaine Grand Cros "cuvée Jules" 2023, Côtes de Provence	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Rouges :				
Coteaux Bourguignons 2022, Domaine Carron	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.50€	10.00€	20.00€	29.00€
Bourgogne Pinot Noir 2022, Domaine Simon Gaudet	7.80€	12.50€	25.00€	37.00€
Hautes Côtes de Nuits 2023 "Coup de foudre", Domaine Bonnardot	8.00€	13.00€	26.00€	39.00€

Livre de cave "100 références" sur demande

LES EAUX

	Bouteille	1/2 bouteille
Vittel	6.00€	4.00€
San Pellegrino	6.00€	4.00€
Perrier (33 cl)		4.00€
Vittel (25 cl)		3.50€

LES SOFTS

Coca, Coca zero (33 cl)	4.00€
Fuzetea pêche, Schweppes indian tonic, Limonade, Orangina (25 cl)	4.00€
Jus de fruits Granini	4.00€
Sirop à l'eau, Monin (25 cl)	2.50€

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Bières pression			
Heineken (Supplément 1€ Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (Supplément 1€ Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		
Bières artisanales Bourguignonnes			
Elixkir blonde, blanche, ambrée ou triple		6.90€	
Bières bouteilles			
Desperados, Mort Subite white (Lambic blanc)		6.90€	
Heineken 0,0 s/s alcool		6.00€	

LES ALCOOLS

Get 27, Get 31 (4cl)	8.00€
Cointreau, Grand-Marnier, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Chartreuse verte et jaune (4cl)	8.00€
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) (4cl)	8.00€
Gin Gibson's (4cl), Vodka Absolut (4cl)	8.00€
Gin Tanqueray (4cl) / Gin Mac Malden	10.00€
Rhum Zacapa 23, Rhum Dom Papa, Havana Club blanc (4cl) ,Téquila Olmeca (4cl)	10.00€
Marc ou Fine de Bourgogne (4cl), Armagnac, Château de Laubade VSOP (4cl)	8.00€
Cognac « Courvoisier » VSOP (4cl), Calvados Christian Drouin « V.S.O.P » (4cl)	8.00€

LES CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Expresso, café décaféiné, café allongé et café noisette	1.80€
Cappuccino, chocolat chaud, double expresso, thé, café viennois, choco-frappé, café frappé	3.90€
Café au lait	2.20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé; A consommer avec modération

LE PETIT CENTRAL

Brasserie

Served Monday to Saturday from 12:00 PM to 2:00 PM and from 7:00 PM to 11:00 PM

OUR BOARDS

Charcuterie Board

Parma ham, speck and dried sausage

16.00

Chef's Board

Parma ham, Comté cheese, dried sausage, tapenade, game terrine and eggplant caviar

22.00

VEGGIES OPTIONS

Rigatoni

Squash and roasted hazelnuts

15.00

Époisses quiche

Served with green salad

14.00

MAINS

FISH

Pike soufflé with crayfish sauce

Served with fresh fries or vegetables

17.00

Côte d'Or trout tempura

Sweet chili sauce
Served with fresh fries or vegetables

18.00

MEAT

Authentic Toulouse Sausage from Maison Garcia

Served with fresh fries or vegetables

16.00

lightly smoked beef burger with Iberian ham

Served with fresh fries or vegetables

19.00

Gratinated Gaston Gérard chicken fillet

Served with fresh fries or vegetables

18.00

SNACKING

Fried farm eggs and bacon

Served with fresh fries or vegetables

15.00

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter

Fenay Snail Farm, served in portions of 6

14.00

Endive filaments with cider

Roasted quince, and beetroot

10.00

Central Salad

Ham, chicken, Comté, walnuts, tomatoes, poached egg, and croutons

18.00

OUR SWEETS

Faisselle from Gilly les Citeaux

8.00

Pavlova with blueberries and chestnuts

8.00

Triple chocolate dessert

9.00

Sorbet and ice cream: 2 scoops

6.50

Passion fruit-Mango- Vanilla of Madagascar - Straw berry Marra des Bois - Squeezed lemon - Coffee Arabica 100% - Milk jam and fleur de sel

Extra topping : 2€

CENTRAL EXPRESS'

Dish of the day

Served only at lunchtime
Starter - Main - Dessert

3 courses: 19.90€

2 courses: 16.90€

1 course: 12.90€

CENTRAL KIDS

12€

Charolais beef patty, served with fries or vegetables of the day

1 scoop of ice cream of choice

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.

APERITIFS

Kir du Chanoine (Bourgogne Aligoté et crème de cassis Cartron), 15 cl		6.90€
Coupe de Crémant, Bailly Lapierre (15 cl)		8.00€
Coupe de Crémant et cassis de Dijon (15 cl)		8.50€
Coupe de Champagne Brut (15 cl), Kir Royal (Champagne et crème de cassis Cartron) (15 cl)		15.00€
Anisés (Ricard, Pastis 51) (2 cl), Pastis du Secret de l'Herbier (2 cl)		6.50€
Suze, Martini (blanc, rouge), Porto « Graham's Fine Tawny » (blanc, rouge), 6 cl		6.50€
	2cl	4cl
J and B Rare, Clan Campbell, Jameson	4,00€	8.00€
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses, Jack Daniels	5.00€	10.00€
Aberlour (10 ans forest Reserve)	6.00€	12.00€

WINE LIST

	Glasses 15 cl	Pitcher 25cl	Pitchier 50cl	Bottle 75cl
Blancs:	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Bourgogne Aligoté 2022, vigneron de Buxy	6.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Bourgogne Chardonnay 2022, Cave d'Azé	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Mâcon-Villages "Terres Secrètes" 2020, Cerço	8.50€	13.50€	27.00€	40.00€
Saint-Véran "Tradition" 2022, Deux Roches				
Rosés :				
Domaine Grand Cros "cuvée Jules" 2023, Côtes de Provence	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Rouges :				
Coteaux Bourguignons 2022, Domaine Carron	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
Bourgogne Pinot Noir 2022, Domaine Simon Gaudet	7.80€	12.50€	25.00€	37.00€
Hautes Côtes de Nuits 2023 "Coup de foudre", Domaine Bonnardot	8.00€	13.00€	26.00€	39.00€

Livre de cave "100 références" sur demande

WATERS

	Bottle	1/2 bottle
Vittel	6.00€	4.00€
San Pellegrino	6.00€	4.00€
Perrier (33 cl)		4.00€
Vittel (25 cl)		3.50€

SOFTS DRINKS

Coca, Coca zero (33 cl)	4.00€
Fuzetea pêche, Schweppes indian tonic, Limonade, Orangina (25 cl)	4.00€
Jus de fruits Granini	4.00€
Sirop à l'eau, Monin (25 cl)	2.50€

BEERS

	25cl	33cl	50cl
Bières pression			
Heineken (Supplément 1€ Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (Supplément 1€ Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		
Bières artisanales Bourguignonnes			
Elixkir blonde, blanche, ambrée ou triple		6.90€	
Bières bouteilles			
Desperados, Mort Subite white (Lambic blanc)		6.90€	
Heineken 0,0 s/s alcool		6.00€	

ALCOHOLS

Get 27, Get 31 (4cl)	8.00€
Cointreau, Grand-Marnier, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Chartreuse verte et jaune (4cl)	8.00€
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) (4cl)	8.00€
Gin Gibson's (4cl), Vodka Absolut (4cl)	8.00€
Gin Tanqueray (4cl) / Gin Mac Malden	10.00€
Rhum Zacapa 23, Rhum Dom Papa, Havana Club blanc (4cl) ,Téquila Olmeca (4cl)	10.00€
Marc ou Fine de Bourgogne (4cl), Armagnac, Château de Laubade VSOP (4cl)	8.00€
Cognac « Courvoisier » VSOP (4cl), Calvados Christian Drouin « V.S.O.P » (4cl)	8.00€

COFFEES AND HOT DRINKS

Espresso, decaf coffee, long coffee, and hazelnut coffee	1.80€
Cappuccino, hot chocolate, double espresso, tea, Viennese coffee, choco-frappé, frappé coffee	3.90€
Coffee with milk	2.20€

Excessive drinking is dangerous for your health; Consume in moderation