



Le Petit Central Bistrot



Service continu de 12h à 23h

Planche Pompon

18€

Jambon Franc-Comtois, jambon de Parme, saucisson sec, fromage Côte d'Or et Comté

Planche de la Chouette de Dijon

19€

Confit d'oignons d'Auxonne, truite marinée de Veuxhalles, terrine maison, tartare de charolais, fromage 100% Côte d'Or et gelée de cassis noir

Planche des Ducs de Bourgogne

23€

Croustilles d'escargots, œuf meurette, toast à l'Epoisses, poulet croustillant façon Gaston Gérard, frites de Côte d'Or

Salade

Salade Central (Jambon, poulet, Comté, noix, tomates, œuf poché et croutons)

18€

Salade César au bacon, poulet croustillant et parmesan

19€

Club sandwich & frites fraîches

Pain grillé, poulet au curry, jambon à l'os, œuf, tomate et bacon crispy

19€

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

Entrée

Œuf poché, crème et tuile au Comté

Gravlax de Dorade sébaste, citron et huile de tournesol de la ferme de Bray

6 escargots en persillade de la ferme héliicole de Fenay
(supplément de 4€)

Plat

Paillard de veau grillé au beurre persillé, frites fraîches

Burger de truite saumonée, fromage frais, frites fraîches

Curry de légumes de saison (asperges, artichauts et petits pois) 

Croustillant de poulet aux céréales, sauce Gaston Gérard, frites fraîches

Pièce du boucher, frites fraîches (supplément de 4€)
Sauce au choix: béarnaise ou poivre

Fromage ou Dessert

Fromage blanc en faisselle

Fromage le 100% Côte d'Or et sa gelée de cassis

Tiramisu au cassis de Merceuil

Mousse au chocolat

Pêche Melba

Café gourmand (supplément de 2€)

19.00€

Menu 1 plat
(au choix parmi la carte)

24.00€

entrée + plat ou
plat + dessert
(au choix parmi la carte)

29.00€

entrée + plat + dessert
(au choix parmi la carte)

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS. PRIX NETS

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 2023, vigneron de Buxy | 4,50€ | 7.00€ | 14.00€ | 22.00€ |
| Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet | 5.50€ | 10.00€ | 20.00€ | 29.00€ |
| Beaujolais "Terres Dorées" 2023, J-P Brun | 7.50€ | 12.50€ | 26.00€ | 35.00€ |
| Mâcon Vergisson 2023, Domaine Guerrin et Fils | 8.50€ | 14.00€ | 28.00€ | 39.00€ |
| Rosés : | | | | |
| Flora by L'Escarelle 2024, IGP Méditerranée | 5.50€ | 10.00€ | 20.00€ | 29.00€ |
| Prestige de Roseline 2024, Côtes de Provence | 7.50€ | 12.50€ | 26.00€ | 35.00€ |
| 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, 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, | | 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 de l'Ô | 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