

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M	Pastilla de chevreau au miel des 3 rivières, mesclun	15.00
M	Variation de petits pois à la menthe fraîche, œuf parfait de Nan-sous-Thill	15.00

Les incontournables

Langues d'oiseau de la ferme de Bray, homard, bisque et pleurotes	22.00
Œufs « plein air » pochés façon meurette	15.00
Foie gras de canard igp du sud ouest, légèrement fumé	25.00

LES PLATS

Au fil des saisons

M	Filet de Daurade Royale à la plancha, huile infusée à l'aneth	25.00
	Courgettes au thym frais et tomates confites	
M	Poulet de Bourgogne en cocotte	25.00
	Pommes de terre et oignons nouveaux	
M	Linguine au pesto et poivrons grillés	16.00

Les incontournables

Sole d'arrivage façon meunière	49.00
Suprême de poulet fermier noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32.00
Filet de bœuf charolais grillé (Supplément de 10 euros façon Rossini)	38.00
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29.00
Notre version du tartare de bœuf charolais au guéridon	22.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf ou courgettes au thym frais et tomates ou pomme de terre et oignons nouveaux

Menu
Enfant

Steak haché ou Poisson
Frites ou légumes
et
Boule de glace

servi midi et soir

Au fil des saisons

Entrée/ plat
ou
plat/ dessert

Sélection parmi les plats avec la
mention M, chariot de fromages
ou de desserts

servi midi et soir

Au fil des saisons

Entrée/ plat/ dessert

Sélection parmi les plats avec la
mention M, chariot de fromages
ou de desserts

servi midi et soir

STEAK HOUSE

nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne	
Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39.00
Côte de bœuf charolaise +/- 1kg	99.00

nos viandes de boeuf premium maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis	
Pavé de Rumsteak Sashi Choco Beef +/-180g	25.00
Faux-filet de Noire de Baltique +/- 300g	38.00

Faux-filet de Sagyu +/-300g	
Entrecôte de Sagyu +/-350g	42.00
Côte de Sagyu +/- 1 kg	55.00
	145.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf ou courgettes au thym frais et tomates ou pomme de terre et oignons nouveaux
Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise
- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Omelette Norvégienne flambée au grand Marnier	10.00
Tartelette aux fraises, crème diplomate	10.00

Les incontournables

Faisselle de fromage blanc	9.00
Chariot de fromages affinés	15.00
Crêpes Suzette flambées à votre table	12.00
Chariot de gourmandises	15.00
Cœur coulant au chocolat	12.00

LE CENTRAL EST OUVERT DU
LUNDI AU SAMEDI
DE 12H À 14H ET DE 19H À 23H

Etablissement labellisé -Savoir-faire 100 % Côte-d'Or



Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

STARTERS

Seasonal Selections

M Kid goat pastilla with Three Rivers honey, mesclun salad	15.00
M Minted pea cloud with a perfect egg from Nan-sous-Thill	15.00

The Essentials

Bird's tongue pasta from Bray farm, lobster, bisque, and oyster mushrooms	22.00
Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin	15.00
Lightly smoked duck foie gras, PGI South-West France	25.00

MAINS

Seasonal Selections

M Grilled sea bream à la plancha	25.00
Fresh thyme zucchini and tomatoes	
M Burgundy chicken casserole	25.00
Potatoes and spring onions	
M Linguine with pesto and grilled bell peppers	16.00

The Essentials

Sole cooked Meunière style	49.00
Black Burgundy free-range chicken supreme, creamy yellow wine and morel sauce	32.00
Grilled charolais beef fillet (Supplement of 10 euros for Rossini style)	38.00
Veal kidney flambéed in cognac, Baugé-style	29.00
Our version of Charolais beef tartare prepared table side	22.00

Choice of side: Fresh beef fat fries, or zucchini with fresh thyme and tomatoes, or new potatoes with spring onions

Children's Menu

12€

Beef Patty or Fish
Fries or Vegetables
and
Scoop of Ice Cream

Served lunch and dinner

Seasonal
Selection

29€

Starter/Main
or
Main/Dessert
Selection from the dishes
marked with an "M",
cheese or dessert trolley

Served lunch and dinner

Seasonal
Selection

36€

Starter + Main + Dessert

Selection from the dishes
marked with an "M",
cheese or dessert trolley

Served lunch and dinner



STEAK HOUSE

local meats

Fournier House / Saint Jean de Losne	39.00
Charolais beef ribeye ~350g	99.00
Côte de bœuf charolaise +/- 1kg	

dry aged matureted premium beef

Metzger House / Paris - Rungis

Sashi Choco Beef Rump Steak +/-180g	25.00
-------------------------------------	-------

Black Baltic Striploin +/- 300g	38.00
---------------------------------	-------

Sagyu Striploin +/- 300g	42.00
Sagyu Ribeye +/- 350g	55.00
Sagyu Rib Steak +/- 1kg	145.00

Choice of side: Fresh beef fat fries, or zucchini with fresh thyme and tomatoes, or potatoes with spring onions
Sauces: - Epoisses, pepper, or Béarnaise
Morels sauce - supplement €6.00

CHEESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Norwegian Omelette Flambéed with Grand Marnier	10.00
Strawberry Tart and vanilla cream	10.00

The essentials

Cottage cheese	9.00
Selection of matured cheeses	15.00
Crêpes Suzette	12.00
Selection of dessert	15.00
Dark Chocolate Fondant	12.00

LE CENTRAL IS OPEN FROM
MONDAY TO SATURDAY,
FROM 12 AM TO 2 PM
AND FROM 7 PM TO 11 PM.

Labelled establishment - "100% Côte-d'Or Expertise"



The purpose of "100% Côte-d'Or Expertise" is to give greater visibility to local producers, farmers, merchants, restaurateurs, caterers, and artisans from the Côte-d'Or region. A true guarantee of quality for consumers, this brand was launched during the 2019 edition of the Dijon International and Gastronomic Fair.