

Nous vous accueillons du lundi au samedi
De 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h00

Service continu l'après-midi autour d'une sélection de plats



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.

Formule Central Express

L'équipe du Petit Central se tient à votre disposition pour vous renseigner.
Vous pouvez également retrouver le menu sur notre ardoise.

Servie au déjeuner, du lundi au samedi, hors jours fériés

19,90 € (entrée + plat + dessert)
entrée + plat ou plat + dessert à 16,90 € ou plat du jour seul à 13,290 €

Menu Locavore - 100% Côte d'Or

Œuf « plein air » de Gevrey Chambertin, sauce Meurette
ou
Les lentilles de la ferme de Bray en texture
ou
6 escargots en persillade de la ferme hélicicole de Fenay (sup +4€)

Poulet cordon bleu, émulsion citronnée aux œufs de la ferme du Pontot
ou
Cocotte chaude au fromage Nuiton de la maison Delin, pommes de terre et jambon
ou
Pavé de silure, vinaigre de vin au gingembre et déclinaison autour du chou-fleur

Duo de fromages (Brillat Savarin et Côte d'Or)
ou
Tarte aux noix de Jérôme Cornemillot
ou
Baba au rhum à la farine d'épeautre, ferme des Champs du Destin

30.00 € (entrée + plat + dessert)
Ou entrée + plat ou plat + dessert à 25.00€


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.

A partager ou pas...

Planche des 4 jambons (Parme, Franc-Comtois, Ibérique, Speck)	19
Planche Bourgogne Franche Comté (jambon Franc-Comtois, persillé, Côte d'or, Comté)	16

Les Incontournables

Œuf plein air de Gevrey Chambertin poché, sauce Meurette	1 œuf	2 œufs
	8	15
6 escargots en persillade de la ferme hélicicole de Fenay 		14

Salad & Crudo bar

Soupe à l'oignon gratinée	12
Les lentilles de la ferme de Bray en texture	12
Poireau confit et betterave plurielle	12
6 Huîtres de claires Marennes d'Oléron de chez Lambert n°4	15
Panacotta au foie gras de canard IGP et pain d'épice Mulot et Petitjean	16
Salade Central (jambon, poulet, noix, croutons, comté, œuf et tomate)	18

Les essentiels

Burger de bœuf Charolais à l'Epoisses affiné (oignons confits, salade, bacon)	20
Club sandwich (poulet, jambon, salade, tomate, mayonnaise, bacon)	19
Œufs de la ferme du Pontot en omelette, jambon et emmental	15
Steak tartare de bœuf Charolais	20

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.

Terre et mer

Pavé de silure, vinaigre de vin au gingembre Fallot et déclinaison autour du chou fleur	20
Poulet cordon bleu, émulsion citronnée aux œufs de la ferme du Pontot	20
Pavé de bœuf Charolais de St Jean de Losne à la crème d'Epoisses affiné	24
Bœuf Simmental maturé (Boucherie Metzger): Faux-Filet +/- 300g	35

Accompagnés de frites ou salade verte ou légumes du jour au choix

Garniture supplémentaire 4€

Cocotte chaude au fromage Nuiton de la maison Delin, pommes de terre et jambon	20
Risotto d'épeautre aux champignons et Parmesan	16

Frais et affiné...

Faisselle de fromage blanc de Gilly-les -Cîteaux	8
Assiettes de fromages de chez Delin: Brillat Savarin, Epoisses et 100% Côte-d'Or	10

Les gourmandises

Coupe de glaces et sorbets – Duchesse des glaces, 2 boules au choix (Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, framboise, cassis)	6.5
Ile flottante, coulis de prunes et citron vert	9
Baba au rhum à la farine d'épeautre, ferme des champs du destin	9
Tarte aux noix de Jérôme Cornemillot	9
Café gourmand	10

Les Coupes Glacées

Cassissine	10
Glace vanille, cassis et liqueur de cassis de la maison Peureux	
Dame Blanche	10
Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées, chantilly	

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.