

A table !

service de 12h à 14h et de 19h-23h

Menu du jour

Choix à ardoise. Disponible uniquement au déjeuner

Un plat : Plat seul	12.90€
Deux plats: Entrée / plat ou plat / Dessert	16.90€
Trois plats: Entrée / plat / dessert	19.90€



Menu Le Petit Central

Disponible déjeuner et dîner

Un plat : plat seul	16€
Deux plats : Entrée / plat ou plat / dessert	20€
Trois plats: Entrée / plat / dessert	26€

Le Central snack

Planche 100% Côte d'Or à partager 19 €

Coppa et saucisson du groin de Paradis, jambon persillé, Côte d'Or le fromage, escargots de Fenay

Club Sandwich 16 €

Jambon blanc, poulet au curry, oeuf de Gevrey, tomate, mayonnaise, bacon du groin de Paradis , avec frites

Burger de Charolais 19 €

Buns "Du pain pour demain", steak haché charolais de chez Fournier, Epoisses, salade, bacon grillé, sauce maison, avec frites

Salade central 16 €

Jambon blanc, poulet, oeuf de Gevrey, tomate cerise, noix, croutons, comté

Entrée

10€

Salade de saison, tartine de Citeaux, noix de pécan, pommes, lardons grillés, vinaigrette miel moutarde

Paté en croûte du moment

Oeuf poché de Nan sous Thil aux asperges vertes d'Armelle Dubois

Plat

16€

Risotto de coquillettes de la ferme de Bray, crème de Brillat Savarin à la truffe

Truite saumonée de Côte d'Or, sauce au vinaigre de Chardonnay Maldant et pleurotes, royale de courgettes

Rosbeef de Charolais de la boucherie Fournier, sauce tartare, frites

Croustillant de poulet aux céréales sauce Gaston Gérard, frites

Dessert

6€

Faisselle de Gilly les Citeaux , coulis de fruits

Tiramisu au cassis de Florent Baillard

Crème brûlée aux anis de Flavigny

Pavlova aux fraises



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.

Le Petit Central est ouvert du lundi au samedi de 9h à 23h
restauration de 12h à 14h et de 19h à 23h

Time to eat !

service from 12pm to 2pm and from 7pm to 11pm

Today's special

Blackboard specials. Available for lunch only

One course: Main course only	12.90€
Two courses: Starter/main course or main course/dessert	16.90€
Three courses: Starter, main course & dessert	19.90€



Menu "Le Petit Central"

Available for lunch and dinner

One course: Main course only	16€
Two courses: Starter/main course or main course/dessert	20€
Three courses: Starter, main course & dessert	26€

Starter

10€

Seasonal salad, Cîteaux cheese toast, pecans, apples, crispy bacon, honey mustard dressing

Pâté en Croûte of the Moment

Poached Egg from Nan-sous-Thil with green asparagus from Armelle Dubois

Main course

16€

Coquille Risotto from Ferme de Bray, Brillat-Savarin cream with truffle

Salmon Trout from Côte-d'Or, Chardonnay vinegar sauce (Maldant), oyster mushrooms, courgette royale

Charolais Roast Beef (Fournier Butchery), Tartare sauce, served with fries

Crispy Cereal-Crusted Chicken, Gaston Gérard sauce, served with fries

Dessert

6€

Faisselle from Gilly-lès-Cîteaux, Fruit coulis

Tiramisu with blackcurrant from Florent Baillard

Crème Brûlée with Flavigny Anise

Strawberry pavlova

Central snack

100% Côte-d'Or sharing platter 19 €

Coppa and dry sausage from Le Groin de Paradis, parsley ham (jambon persillé), Côte-d'Or cheeses, snails from Fenay

Club Sandwich 16 €

Cooked ham, curried chicken, egg from Gevrey, tomato, mayonnaise, bacon from Le Groin de Paradis, served with fries

Charolais beef burger 19 €

"Du Pain pour Demain" bun, Charolais beef patty from Fournier, Époisses cheese, lettuce, grilled bacon, house sauce, served with fries

Central salad 16 €

Cooked ham, chicken, egg from Gevrey, cherry tomatoes, walnuts, croutons, Comté cheese



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.