



LA CARTE



STEAK HOUSE



Entrées

Oeuf poché aux épinards et crème de vieux Morbier	15€
Saumon Label Rouge mariné, vinaigrette aux coques	15€
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
Foie gras de canard IGP du sud ouest	25€
Asperges blanches à la parmesane et sauce hollandaise	18€

Plats

Poisson selon arrivage aux pleurotes Risotto à l'ail noir	25€
Filet de poulet au chorizo et tomates confites Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	25€
Ravioles aux asperges vertes	19€
Sole d'arrivage façon meunière	59€
Suprême de poulet fermier Noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32€
Filet de bœuf charolais grillé (Façon Rossini avec un supplément de 10€)	38€
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Risotto à l'ail noir - Variation autour de la courgette
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive

Fromage & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Crème brûlée à l'anis	10€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Sablé breton aux fraises	12€
Profiterole glace vanille, praliné et chantilly	12€
Chariot de gourmandises	15€



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.

Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39€
Côte de bœuf charolais +/- 1kg	99€

Nos viandes premium maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Merlan Scotland Aberdeen IGP +/- 180g	29€
Entrecôte Scotland Aberdeen IGP +/- 350g	49€
Côte Scotland Aberdeen IGP +/- 1kg	129€
Faux-filet de Noire de baltique +/- 300g	55€
Entrecôte de Noire de baltique +/- 350g	65€
Côte de Noire de baltique +/- 1kg	155€
Faux-filet d'Angus Vergara +/- 300g	69€
Faux-filet de Supreme Beef +/- 300g	65€
Entrecôte de Supreme Beef +/- 350g	75€
Côte de Supreme Beef +/- 1kg	169€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Hyogo +/- 150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Risotto à l'ail noir - Variation autour de la courgette
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive
Sauces: Epoisses, poivre, béarnaise
Morilles (supplément 6€)

Menus

Au fil des Saisons

Entrée/plat ou plat/dessert	29€	Entrée/plat/dessert	36€
-----------------------------	-----	---------------------	-----

Sélection parmi les plats symbolisés par
Servi midi et soir

Menu enfant 12€

Steak haché de boeuf charolais (option poisson ou végétarien)
Frites ou légume du jour
Boule de glace

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





MENUS







STEAK HOUSE



Starters

 Poached egg with spinach and aged Morbier cream	15€
 "Label Rouge" marinated salmon with cockle vinaigrette	15€
Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached "à la meurette"	16€
IGP duck foie gras from the South-West	25€
White asparagus with parmesan and hollandaise sauce	18€

Main dishes


 Fish of the day with oyster mushrooms Black garlic risotto	25€
 Chicken fillet with chorizo and confit tomatoes Crushed potatoes with olive oil	25€
 Ravioli with green asparagus 	19€
Sole cooked Meunière style	59€
Free-range black Burgundy chicken supreme, creamy Vin Jaune sauce with morels	32€
Seared scallops, risotto, and a watercress broth	35€
Grilled Charolais beef filet (Rossini Style with 10 € supplement)	38€
Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style	29€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat -Black garlic risotto-zucchini variations

Crushed potatoes with olive oil

Cheese & desserts

 Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Anise-flavored crème brûlée	10€
Crêpes Suzette	14€
Butter shortbread topped with fresh strawberries	12€
Large profiterole with vanilla ice cream, praline, and whipped cream	12€
Cart of sweet treats	15€



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.

Our local meats

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Charolais beef ribeye +/- 350g	39€
Charolais beef rib +/- 1kg	99€

Our dry aged matured premium beef

La maison Metzger / Paris - Rungis

Scotland Aberdeen PGI Beef oyster +/- 180g	29€
Scotland Aberdeen PGI Ribeye steak +/- 350g	49€
Scotland Aberdeen IGP Rib steak +/- 1kg	129€
Black Baltic Sirloin +/- 300 g	55€
Black Baltic Ribeye steak +/- 350g	65€
Black Baltic Rib steak +/- 1kg	155€
Angus Vergara Sirloin steak +/- 300 g	69€
Supreme Beef Sirloin +/- 300g	65€
Supreme Beef Ribeye steak +/- 350g	75€
Supreme Beef Rib steak +/- 1 kg	169€
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Hyogo Prefecture +/- 150 g	75€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat -Black garlic risotto-zucchini variations

Crushed potatoes with olive oil

Sauces:


Epoisses, pepper, bearnaise,
Morels sauce (supplement €6.00)

Menus

Seasonal menu

Starter/main dish or main dish/dessert 29€

Starter / main dish / dessert 36€

Selection from the dishes marked with 
Served lunch and dinner

Kids menu 12€

Beef Patty or Fish Fries or Vegetables
Scoop of Ice Cream

Le Central is opened from Monday till Saturday
from 12 pm to 2pm and from 7pm to 11pm