



# 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

Pain grillé, poulet au curry, jambon à l'os, oeuf, 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 hélicicole de Fenay  
(supplément de 4€)

### Plat

Paillard de veau grillé au beurre persillé, frites fraîches

Burger de truite saumonée, fromage frais, frites fraîches

Ravioles label rouge du Dauphiné, crème d'herbes 

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

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

### Fromage ou Dessert

Fromage blanc en faisselle

Fromage le Côte d'Or, salade aux noix de la Ferme de Bray

Mousse au chocolat noir

Tiramisu poire spéculoos

Ile flottante à la vanille et au caramel salé

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
<b>Blancs:</b>				
Bourgogne Aligoté 2023, vigneron de Buxy	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.00€	8.00€	16.00€	24.00€
Bourgogne Chardonnay 2023, Brenot Beranger	6.50€	12.00€	22.00€	33.00€
Hautes-Côtes de Nuits "Les Frangines" 2024 Dom Bonnardot	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
<b>Rosés :</b>				
Roseblood d'Estoublon 2024, Coteaux Varois en Provence	6.90€	11.50€	23.00€	34.00€
Domaine Val d'Astier 2024, Côtes de Provence, Famille Seigneux	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
<b>Rouges :</b>				
Coteaux Bourguignons 2023, Domaine Carron	4.90€	8.00€	15.00€	24.00€
Triennes "Les Auréliens" 2020 IGP	5.50€	10.00€	20.00€	29.00€
Bourgogne Pinot Noir 2023, Domaine Simon Gaudet	7.80€	12.50€	25.00€	37.00€
Bourgogne "Côte d'Or" 2022 Dom Ghislain Kohut	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€
Sirof à l'eau, Monin (25 cl)	2.50€

## LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
<b>Bières pression</b>			
Heineken (Supplément 1€ Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (Supplément 1€ Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		
<b>Bières artisanales Bourguignonnes</b>			
Elixkir blonde, blanche, ambrée ou triple		6.90€	
<b>Bières bouteilles</b>			
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



# Le Petit Central Bistrot



Non-stop service from 12 p.m. to 11 p.m.

### Charcuterie and cheese board

Franc-Comtois ham, Parma ham,  
dry-cured sausage,  
Côte-d'Or cheese, Comté

18€

### Owl from Dijon board

Caramelized onions, marinated trout,  
homemade terrine,  
Charolais steak tartare, Côte d'Or

19€

### Board of dukes from Burgundy

Snail crisps, meurette sauce,  
Époisses toast, chicken, fries

23€

### Salad

18€

Central Salad (Ham, chicken,  
Comté cheese,  
walnuts, tomatoes, poached egg,  
and croutons)

Caesar salad with bacon, chicken, 19€  
and parmesan

### Club sandwich 19€

Grilled bread, chicken, bone-in ham, egg,  
tomato, and crispy bacon

Service from Monday to Saturday from 12:00 PM to 2:00 PM and from 7:00 PM to 11:00 PM

### Starters

Poached egg with Comté cream and a crispy tuile

Gravlax of sea bream, lemon, and sunflower oil from the Ferme de Bray

6 snails in parsley butter from Ferme Hélicicole from Fenay  
(+€4 supplement)

### Main Courses

Grilled veal paillard with garlic butter, fresh fries

Salmon trout burger, fresh cheese, fresh fries

Crispy cereal-fed chicken with Gaston Gérard sauce, served with fresh fries

Label Rouge Dauphiné ravioli with herb cream 

Butcher's cut with fresh fries  
Choice of sauce: Béarnaise or pepper (+4€ supplement)

### Cheese & Desserts

Faisselle cheese

Côte d'Or cheese, walnut salad from the Bray farm

Dark Chocolate mousse

Pear and specullos tiramisu

Vanilla and caramel floating island

Gourmet coffee (€2 supplement)

19.00€

Menu 1 Dish  
(Choice from the menu)

24.00€

Starter + Main Course or  
Main Course + Dessert  
(Choice from the menu)

29.00€

Starter + Main Course +  
Dessert  
(Choice from the menu)

ALL OUR PRICES ARE IN EUROS. NET PRICES.

## APERITIFS

Kir du Chanoine (Bourgogne Aligoté et crème de cassis Cartron), 15 cl	6.90€		
Cremant cup, Bailly Lapierre (15 cl)	8.00€		
Cremant cup and blackcurrant from Dijon (15 cl)	8.50€		
Champagne cup (15 cl), Kir Royal (Champagne et and blackcurrant cream from 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€		
		<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
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€

## WINES LIST

	Glass 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bottle 75cl
<b>White :</b>				
Bourgogne Aligoté 2023, vigneron de Buxy	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.00€	8.00€	16.00€	24.00€
Bourgogne Chardonnay 2023, Brenot Beranger	6.50€	12.00€	22.00€	33.00€
Hautes-Côtes de Nuits "Les Frangines" 2024 Dom Bonnardot	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
<b>Pink :</b>				
Roseblood d'Estoublon 2024, Coteaux Varois en Provence	6.90€	11.50€	23.00€	34.00€
Domaine Val d'Astier 2024, Côtes de Provence, Famille Seigneur	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
<b>Red :</b>				
Coteaux Bourguignons 2023, Domaine Carron	4.90€	8.00€	15.00€	24.00€
Triennes "Les Auréliens" 2020 IGP	5.50€	10.00€	20.00€	29.00€
Bourgogne Pinot Noir 2023, Domaine Simon Gaudet	7.80€	12.50€	25.00€	37.00€
Bourgogne "Côte d'Or" 2022 Dom Ghislain Kohut	8.00€	13.00€	26.00€	39.00€
<i>Book of cave " 100 références" On request</i>				

## WATERS

	Bottle	1/2 bottle
Vittel	6.00€	4.00€
San Pellegrino	6.00€	4.00€
Perrier (33 cl)		4.00€
Vittel (25 cl)		3.50€

## SOFTS

Coca cola, Coca cola zero (33 cl)	4.00€
Fuzetea peach, Schweppes indian tonic, Limonade, Orangina (25 cl)	4.00€
Fruit juice Granini	4.00€
water syrup, Monin (25 cl)	2.50€

## BEERS

	25cl	33cl	50cl
<b>Draft Beers</b>			
Heineken (+€1 for Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (+€1 for Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		
<b>Burgundy Craft Beers</b>			
Elixkir blonde, white, amber, or triple		6.90€	
<b>Bottled Beers</b>			
Desperados		6.90€	
Heineken 0.0 (non-alcoholic)		6.00€	

## DIGESTIVES

Get 27, Get 31 (4cl)	8.00€
Cointreau, Grand-Marnier, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Chartreuse green or yellow (4cl)	8.00€
Eaux de Vie (Pear, Mirabelle, Raspberry) (4cl)	8.00€
Gin Gibson's (4cl), Vodka Absolut (4cl)	8.00€
Gin Tanqueray (4cl) / Gin Mac Malden	10.00€
Rhum Zacapa 23, Rhum Dom Papa, Havana Club blanc (4cl) ,Téquila Olmeca (4cl)	10.00€
Marc ou Fine of Burgundy (4cl), Armagnac, Château de Laubade VSOP (4cl)	8.00€
Cognac « Courvoisier » VSOP (4cl), Calvados Christian Drouin « V.S.O.P » (4cl)	8.00€

## COFFEES AND HOT BEVERAGES

Espresso, decaffeinated coffee, lungo,	1.80€
Cappuccino, hot chocolate, doppio, vienna coffee, ice chocolate, ice coffee, tea	3.90€
Latte coffee	2.20€

Excessive alcohol consumption is harmful to health; Drink in moderation