



LA CARTE



STEAK HOUSE



Entrées

 Haricots verts en vinaigrette et girolles sautées	15€
 Arlequin de poivrons marinés à l'huile vierge et jambon de Parme	15€
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
Foie gras de canard IGP du sud ouest	25€
Les langoustines simplement saisies, jus de crustacés aux herbes	19€

Plats

 Fricassée d'encornet, espuma au curry	25€
Riz aux légumes du soleil	
 Foie de veau poêlé au balsamique	25€
Polenta crémeuse au Comté	
 Minestrone aux légumes 	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 - Riz aux légumes du soleil-
Polenta crémeuse au Comté

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€
Figues violettes rôties au cassis de Bourgogne, glace à la vanille	12€
Tarte Fines aux pommes servie tiède et crème légère à la cardamome	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

Bavette de Scotland Aberdeen IGP+/-200g	25€
Entrecôte de Scotland Aberdeen +/-350g	49€
Côte de Scotland Aberdeen +/- 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 de Choco Beef +/- 300g	75€
Entrecôte de Choco Beef +/-350g	85€
Côte de Choco Beef +/-1kg	185€
Faux-filet de Salers +/- 300g	55€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Riz aux légumes du soleil-
Polenta crémeuse au Comté

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

	Green beans and sautéed chanterelle mushrooms	15€
	Marinated pepper medley with extra virgin olive oil and Parma ham	15€
	Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached "à la meurette"	16€
	IGP duck foie gras from the South-West	25€
	Lightly seared langoustines, shellfish herb jus	19€

Main dishes

	Squid fricassee with curry espuma Vegetable and rice	25€
	Pan-seared calf's liver with balsamic vinegar Creamy Comté polenta	25€
	Vegetable Minestrone Soup 	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 -Vegetable and rice-
Creamy Comté polenta*

Cheese & desserts

	Fresh farmhouse fromage blanc	9€
	Trolley of matured cheeses	15€
	Anise-flavored crème brûlée	10€
	Crêpes Suzette	14€
	Roasted purple figs with Burgundy blackcurrant and vanilla ice cream	12€
	Warm thin apple tart with light cardamom 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 matureted premium beef

La maison Metzger / Paris - Rungis

Scotland Aberdeen Bavette steak +/- 300 g	65€
Scotland Aberdeen Ribeye steak +/- 300 g	75€
Scotland Aberdeen Rib steak +/- 350g	175€
Black Baltic Sirloin +/- 300 g	65€
Black Baltic Ribeye steak +/- 350g	75€
Black Baltic Rib steak +/- 1kg	175€
Choco Beef Sirloin +/- 300g	75€
Choco Beef Ribeye steak +/- 350 g	85€
Choco Beef Rib steak +/- 1kg	185€
Salers Sirloin +/- 300 g	55€
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Kagoshima Prefecture +/- 150 g	75€

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat -Vegetable and rice-
Creamy Comté polenta*

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**