



LA CARTE



STEAK HOUSE



Entrées

 Vitello Tonato	15€
 Tomates cerises du Potager des Ducs et nuage de Mozzarella à l'ail doux	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

 Gambas snackées à la plancha	25€
Risotto au safran de Recey sur Ource salade de roquette et parmesan	
 Filet de canard rôti, daube de champignons au muscat,	25€
Purée de pommes de terre et carottes rôties	
 Composition de légumes marinés et grillés à l'huile d'olive vierge 	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 au safran de Recey sur Ource–
Purée de pommes de terre et carottes rôties



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 myrtilles de chez Armelle	12€
Salade de fraises, vinaigrette vanillée et son sorbet au basilic	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

Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP+/-300g	49€
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/-350g	129€
Faux-filet de Salers +/-300g	55€
Entrecôte de Salers +/-350g	65€
Côte de Salers +/- 1kg	155€
Faux-filet de Vosgienne +/-300g	65€
Entrecôte de Vosgienne +/-350g	75€
Côte de Vosgienne +/- 1kg	175€
Faux-Filet Angus Espagnol +/- 300g	75€
Entrecôte Angus Espagnol +/-350g	85€
Côte de Angus Espagnol+/-1kg	185€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf – Risotto au safran de Recey sur Ource–
Purée de pommes de terre et carottes rôties

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

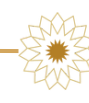
Menu enfant 12€

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

	Vitello Tonnato	15€
	Cherry tomatoes from Potager des Ducs with a light garlic mozzarella foam	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

	Plancha-seared king prawns	25€
	Saffron risotto with saffron from Recey-sur-Ource	
	Roast duck fillet, mushroom stew,	25€
	Mashed potatoes and roasted carrots	
	Composition of marinated and grilled vegetables, dressed with extra virgin olive oil 	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 fillet (Rossini Style with 10 € supplement)	38€
	Veal kidney flambeed with cognac, Baugé style	29€

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat -Saffron risotto-
Mashed potatoes and roasted carrots*

Cheese & desserts

	Fresh farmhouse fromage blanc	9€
	Trolley of matured cheeses	15€
	Anise-flavored crème brûlée	10€
	Crêpes Suzette	14€
	Shortbread with blueberries from Armelle's farm	12€
	Strawberry salad with basil sorbet	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 Ribeye steak +/-300 g	49€
Scotland Aberdeen Rib steak +/- 350g	129€
Salers Sirloin +/-300 g	55€
Salers Ribeye steak +/- 350g	65€
Salers Rib steak +/- 1kg	155€
Vosgienne Sirloin +/-300 g	65€
Vosgienne Ribeye steak +/- 350g	75€
Vosgienne Rib steak +/- 1kg	175€
Spanish Angus Sirloin +/- 300g	75€
Spanish Angus Ribeye steak +/-350 g	85€
Spanish Angus Rib steak +/- 1kg	185€
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Kagoshima Prefecture +/-150 g	75€

Choice of sides:

*Fresh fries cooked in beef fat -Saffron risotto-
Mashed potatoes and roasteds carotts
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**