



LA CARTE



STEAK HOUSE



Entrées

	Rillettes de maquereaux, citron vert, granny Smith et noix de coco	15€
	Mousseline de pois chiches de la ferme de Bray, noix de jambon du groin de paradis	15€
	Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
	Foie gras de canard IGP du sud ouest	25€

Crustacé d'exception (suivant arrivage)

Grosse langoustine rôtie, huile d'olive, thym citronné, oignon cébette et zeste de citron	15€/PIÈCE
Choisissez le nombre de "demoiselles des mers" que vous souhaitez déguster...	

Plats

	Dos de loup, crumble de noix, sauce vierge aux agrumes	25€
	Purée de betteraves	
	Araignée de porc marinée au piment d'Espelette	25€
	Pommes cocottes de Domois et céleri au beurre noisette	
	Haricots rouges et légumes en chili, riz pilaf	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 - Purée de betterave -
Pommes cocottes de Domois et céleri au beurre noisette

Fromage & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Crème brûlée à la vanille	10€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Pommes caramélisées, crème de whisky	12€
Grosse 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

Bavette d'aloyau Scotland Aberdeen IGP +/-180g	28€
Faux-filet de Noire de baltique +/-300g	55€
Faux-filet de French Beef (Charolais) +/-300g	60€
Faux-filet de Supreme Beef (Simmental) +/-300g	65€
Faux-filet de Sagyu +/-300g	65€
Entrecôte de Sagyu +/-350g	75€
Côte de Sagyu +/- 1kg	165€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Purée de betterave -
Pommes cocottes de Domois et céleri au beurre noisette

Sauce:

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

	Mackerel rillettes with lime, Granny Smith apple, and coconut	15€
	Chickpea mousseline from the Bray farm, ham from Groin de Paradis	15€
	Free-range eggs from Nan-sous-Thil poached "à la meurette"	16€
	Marinated scallops with crushed pistachios and clementines	24€
	IGP duck foie gras from the South-West	25€

Premium shellfish (subject to availability)

Large roasted langoustine, olive oil, lemon thyme, spring onion and lemon zest. Choose the number of "maids of the sea" you would like to enjoy...	€15 EACH
---	----------

Main dishes

	Sea bass fillet in a walnut crumble, citrus sauce vierge	25€
	Beetroot purée	
	Marinated pork "spider" (oyster cut) with Espelette pepper	25€
	Cocotte potatoes from Domois and celery with brown butter	
	Red beans and vegetables in chili, pilaf rice	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 - Beetroot purée-
Cocotte potatoes from Domois and celery with brown butter

Cheese & desserts

	Fresh farmhouse fromage blanc	9€
	Trolley of matured cheeses	15€
	Vanilla crème brûlée	12€
	Crêpes Suzette	14€
	Caramelized apples with whisky cream	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 matureted premium beef

La maison Metzger / Paris - Rungis

Bavette d'aloiau Scotland Aberdeen IGP +/-180g	28€
Faux-filet de Noire de baltique +/-300g	55€
Faux-filet de French Beef (Charolais) +/-300g	60€
Faux-filet de Supreme Beef (Simmental) +/-300g	65€
Faux-filet de Sagyu +/-300g	65€
Entrecôte de Sagyu +/-350g	75€
Côte de Sagyu +/- 1kg	165€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Kagoshima +/-150g	75€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat - Beetroot purée-
Cocotte potatoes from Domois and celery with brown butter

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