



LA CARTE



STEAK HOUSE



Entrées

Caviar d'aubergines au fenugrec, tomates confites à l'huile vierge	15€
Tartine grillée, straciatella, saumon des fontaines fumé, radis et concombre	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

Poisson selon arrivage, crème de poivrons rouges Haricots verts et oignons nouveaux	25€
Steak tatar de charolais de Saint Jean de Losne, champignons marinés et Parmesan Frites fraîches au gras de bœuf	25€
Courgettes farcies à la féta et aux pignons de pins	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 - Haricots verts et oignons nouveaux-
Pommes de terre smashées à l'ail

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€
Abricots rôtis, caramel à la fleur de sel et au romarin, crumble aux amandes	12€
Clafoutis aux cerises encore tiède, glace vanille	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

Faux-filet de Scotland Aberdeen IGP +/-300g	49€
Entrecôte 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 Limousine +/-300g	55€
Entrecôte de Limousine +/-350g	65€
Côte de Limousine +/- 1kg	155€
Faux-filet de Noire de Baltique +/-300g	65€
Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g	75€
Côte de Noire de Baltique +/- 1kg	175€
Faux-filet de Red Danish +/-300g	60€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Tochigi +/-150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Haricots verts et oignons nouveaux-
Pommes de terre smashées à l'ail

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

 Eggplant caviar with fenugreek, slow-cooked tomatoes in extra virgin olive oil	15€
 Grilled toast with stracciatella, smoked brook trout, radish and cucumber	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

 Fish of the day, red bell pepper cream Green beans and spring onions	25€
 Charolais beef tartare from Saint-Jean-de-Losne Fresh fries cooked in beef fat	25€
 Zucchini stuffed with feta cheese and pine nuts 	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 - Green beans and spring onions -
Garlic smashed potatoes

Cheese & desserts

 Fresh farmhouse fromage blanc	9€
Trolley of matured cheeses	15€
Anise-flavored crème brûlée	10€
Crêpes Suzette	14€
Roasted apricots, sea salt and rosemary caramel, almond crumble	12€
Warm cherry clafoutis, vanilla ice 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 Sirloin +/- 300 g	49€
Scotland Aberdeen Ribeye steak +/- 350g	129€
Salers Sirloin +/- 300 g	55€
Salers Ribeye steak +/- 350g	65€
Salers Rib steak +/- 1kg	155€
Limousine Sirloin +/- 300 g	55€
Limousine Ribeye steak +/- 350g	65€
Limousine Rib steak +/- 1kg	155€
Black Baltic Sirloin +/- 300 g	65€
Black Baltic Ribeye steak +/- 350g	75€
Black Baltic Rib steak +/- 1kg	175€
Red Danish Sirloin +/- 300 g	60€
Japanese Wagyu Beef A5 Grade, Tochigi Prefecture +/- 150 g	75€

Choice of sides:

Fresh fries cooked in beef fat - Green beans and spring onions -
Garlic smashed potatoes

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