



Le Petit Central Bistrot



Service continu de 12h à 23h

Le chaud

Croque monsieur 14€

à l'effiloché de Boeuf de
Saint Jean de Losne,
chou, citeaux

Pain perdu 16€

tartare de crevettes
salade de wakamé et
sésame grillé

Burger de poulet 16€

guacamole et oignons
rouges

Hot dog 14€

fromage nuiton, moutarde
au miel et ketchup cassis

Raviole du dauphiné 2€

Oeufs au plat 10€

avec du bacon grillé, jus
corsé

Frites fraîches 5€

de Domois, cuites au
blanc de boeuf

Le froid

Foie gras de canard IGP 15€

opéra de foie gras de
canard IGP du sud-ouest
au cassis

Truite fumée 15€

de Côte d'Or, blinis au
sarrasin de la ferme de
Bray

Salade "Central" 2€

O.....

Salade de chou chinois 12€

cacahuètes, soja, carottes
et oeuf mollet 

Planche mixte 22€

terrine maison, truite, foie
gras, escargots, époisses

Fromage de Côte d'Or 12€

Le sucré

Profiteroles au praliné,
noisettes caramélisées 8€

Le Chocolat d'Antoine 7€

Crème de poires 8€

Williams 7€

Ile flottante aux pralines

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
Blancs:				
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€
Rosés :				
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 Seignez	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
Rouges :				
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€
Sirop à l'eau, Monin (25 cl)	2.50€

LES BIÈRES

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

24.00€

29.00€

Menu 1 Dish
(Choice from the menu)

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

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€		
	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€	

WINES LIST

	Glass 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bottle 75cl
White :				
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€
Pink :				
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 Seignez	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€
Red :				
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€

Book of cave " 100 références" On request

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
Draft Beers			
Heineken (+€1 for Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (+€1 for Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		
Burgundy Craft Beers			
Elixkir blonde, white, amber, or triple		6.90€	
Bottled Beers			
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