



Service 7/7 - de 12h à 14h30 et de 19h à 23h00

Entrées

M Oeuf plein air de Gevrey-Chambertin poché, sauce meurette 	M 1 œuf 8€	2 œufs 15€
Jambon persillé "médaille d'or" de la maison Sabatier à Arc-sur-tille, et crème moutarde à l'ancienne		15€
M Sangria salée, melon, jambon et chorizo		10€

Salades et crudo bar



Burattina, légumes et tomates marinés, pousses de basilic et balsamique	15€
Salade Central <i>Poulet, jambon, œuf, tomates, noix, croutons</i>	18€
Tartare de bœuf charolais haché minute - frites	18€

Plats

M Filet de truite saumonée de Côte-d'or à la cardamome verte 	19€
M Brochette de poulet au miel et à la moutarde de Bourgogne IGP Fallot	18€
Burger BFC (Boeuf Charolais haché minute, comté, concombre en pickles, salade)	19€

1 garniture au choix: frites, salade verte, légumes du moment. Garniture supplémentaire 2€

Desserts

M Fromage blanc en faisselle de Gilly-les-Citeaux 	8€
M Crumble aux fraises de saison, chantilly à la vanille bio de Madagascar	9€
M Mousse au chocolat infusée à la fève de tonka	8€
M Crème brûlée aux anis de Flavigny 	8€
M Glaces et sorbets - 2 boules au choix <i>Vanille, caramel, café, fraise, citron, framboise</i>	6.50€

Formules

Central express

Ardoise du jour

Servi uniquement le midi
Entrée/Plat/Dessert

3 plats: 19.90€
2 plats: 16.90€
1 plat: 12.90€

Central découverte

29€

Entrée/plat/dessert
Sélection parmi les plats
avec la mention **M**

Supplément un verre de vin au choix (10cl) : + 3€
Aligoté, Triennes ou Côteaux Bourguignons

Toute modification du menu entrainera un supplément de 4€

Central kids - 12 ans

12€

Steak haché de bœuf charolais, frites
ou légumes du jour

1 boule de glace au choix



Le label "Savoir-faire100% Côte d'Or" donne plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens. 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.
Prix nets. Service compris

Les apéritifs

Kir du Chanoine (Bourgogne Aligoté et crème de cassis Cartron), 15 cl	6.90€	
Coupe de Crémant, Bailly Lapiere (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 du Secret de l'Herbier (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 2022, vigneron de Buxy	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Bourgogne Chardonnay 2022, Domaine Venon	6.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Mâcon-Villages "Terres Secrètes" 2020, Cerço	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Montagny 2020, Domaine des Pierres Blanches	8.50€	13.50€	27.00€	40.00€
Rosés :				
IGP Triennes 2022	6.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Cuvée Evidence 2023, Côtes de Provence, Maison Ferry-Lacombe	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Domaine Val d'Astier 2023, Côtes de Provence	8.00€	13.00€	26.00€	39.00€
Rouges :				
Coteaux Bourguignons 2022, Domaine Carron	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Bourgogne Côte Chalonnaise 2022, Domaine Masse	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
Bourgogne Pinot Noir 2022, Domaine Simon Gaudet	7.80€	12.50€	25.00€	37.00€
Hautes Côtes de Nuits 2023 "Coup de foudre", Domaine Bonnardot	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			
Elixir blonde, blanche, ambrée ou triple		6.90€	
Bières bouteilles			
Desperados, Mort Subite white (Lambic blanc)		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 Mac Malden	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€