

LE PETIT CENTRAL

Brasserie

Served Monday to Saturday from 12:00 PM to 2:00 PM and from 7:00 PM to 11:00 PM

OUR BOARDS

Charcuterie Board

Parma ham, white ham, truffle mortadella, chorizo, hazelnut sausage

16.00

Chef's Board

Iberian ham, Comté, hazelnut sausage, tomato confit, mini chicken club sandwich, duck pâté en croûte with Espelette pepper, Mâconnais goat cheese

22.00

VEGGIES OPTIONS

Tomato and pepper gazpacho from Magny sur Tille

crème glacée à la burata et au pesto

12.00

Stuffed eggplants - Château farm

Ricotta and spinach, tomato coulis, and parmesan, burrata ice cream with pesto

15.00

MAINS

FISH

Trout tataki with soy, lemon, and ginger

Servi avec frites ou légumes

19.00

Bray farm penne with prawns

Saffron cream from Bure les Templiers

16.00

MEAT

Crispy chicken fingers Gaston Gérard

Served with fries or vegetables

18.00

Pulled pork burger

Served with fries or vegetables

19.00

Bavette steak from Côte d'Or with shallots

Served with fries or vegetables

16.00

SNACKING

Farm eggs from Pontot fried with crispy bacon

Served with fries or vegetables

15.00

Duck pâté en croûte marinated with Espelette pepper

15.00

Croque monsieur with summer truffle

Servi avec salade

16.00

Central Salad

Ham, chicken, Comté, walnuts, tomatoes, poached egg, and croutons

18.00

OUR SWEETS

Faisselle from Gilly les Citeaux

8.00

Chocolate mousse

8.00

Red fruit tartlet

9.00

Sorbet and ice cream: 2 scoops

6.50

White peach - Madagascar vanilla - Mara des Bois strawberry - Pressed lemon - 100% Arabica coffee - Dulce de leche and fleur de sel

CENTRAL EXPRESS'

Dish of the day

Served only at lunchtime
Starter - Main - Dessert

3 courses: 19.90€

2 courses: 16.90€

1 course: 12.90€

CENTRAL KIDS

12€

Charolais beef patty, served with fries or vegetables of the day

1 scoop of ice cream of choice

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.

THE APERITIFS

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 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€

THE WINE LIST

	Verre 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Blancs:	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Bourgogne Aligoté 2022, vigneron de Buxy	6.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Bourgogne Chardonnay 2022, Domaine Venon	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Mâcon-Villages "Terres Secrètes" 2020, Cerço	8.50€	13.50€	27.00€	40.00€
Saint-Véran "Tradition" 2022, Deux Roches				
Rosés :				
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

THE WATERS

	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€

THE BEERS

	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, Mort Subite white (Lambic blanc)		6.90€	
Heineken 0,0 s/s alcool		6.00€	

THE ALCOHOLS

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€

COFFEES AND HOT DRINKS

Espresso, decaf coffee, long coffee, and hazelnut coffee	1.80€
Cappuccino, hot chocolate, double espresso, tea, Viennese coffee, choco-frappé, frappé coffee	3.90€
Coffee with milk	2.20€

Excessive drinking is dangerous for your health; Consume in moderation