

LE PETIT CENTRAL

Brasserie

Service du lundi au samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 23h00

NOS PLANCHES

Planche de cochonnailles 16.00

Jambon de Parme, jambon blanc, mortadelle à la truffe, chorizo, saucisson aux noisettes

Planche du chef 22.00

Jambon ibérique, Comté, saucisson aux noisettes, tomatine, mini club au poulet, tranche de pâté en croûte au canard mariné au piment d'Espelette, chèvre Mâconnais

OPTIONS VEGGIES

Risotto arborio au lait d'amandes 15.00

Potimarron et courgettes d'Arc sur Tille

Caviar d'aubergines du Potager des Ducs 15.00

Fenugrec de la Ferme de Bray

NOS PLATS

NOS POISSONS

Truite de Côte d'Or fumée par nos soins 19.00

Perles de citron et blinis maison
Servi avec frites maison ou légumes

Fish and chips sauce tartare 16.00

Farine de noix de la ferme de Bray

NOS VIANDES

Fingers de poulet croustillants Gaston Gérard 18.00

Servi avec frites maison ou légumes

Burger pulled pork 19.00

Servi avec frites maison ou légumes

Bavette d'ailou de Côte d'Or aux échalotes 16.00

Servie avec frites maison ou légumes

SNACKING

Œufs au plat, bacon croustillant 15.00

Servi avec frites maison ou salade

Pâté en croûte au canard mariné au piment d'Espelette 15.00

Croque monsieur au comté et jambon à l'os 12.00

Servi avec salade ou frites

Salade Central 18.00

jambon, poulet, comté, noix, tomates, œuf poché et croutons

NOS DOUCEURS

Faiselle de Gilly les Citeaux 8.00

Part de tarte citron meringuée 8.00

Tiramisu aux poires 9.00

Sorbet et glace: 2 boules 6.50

Pêche blanche - Vanille de Madagascar - Fraise
Marra des Bois - Citron pressé - Café Arabica 100%
- Confiture de lait et fleur de sel

Garniture en supplément: 2€

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 KIDS

12€

Steak haché de boeuf charolais,
frites ou légumes du jour

1 boule de glace au choix

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

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 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:	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

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, 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€

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

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

pesto and burrata ice cream

12.00

Stuffed eggplants - Dubois farm

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

15.00

MAINS

FISH

Trout tataki with soy, lemon, and ginger

Served with fries or vegetables

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 comté rostaed ham

Served with salad

12.00

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

Extra topping : 2€

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.

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€

WINE LIST

	Glasses 15 cl	Pitcher 25cl	Pitchier 50cl	Bottle 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

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 DRINKS

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€

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€	

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