

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 à l'os, saucisson et mortadelle à la truffe

Planche du chef 19.00

Jambon de Parme, comté, saucisson, tapenade, jambon ibérique, houmous

OPTIONS VEGGIES

Gratin de courge longue de Nice 15.00

Et Brillat Savarin

Polenta Crémeuse 15.00

Et endives caramélisées

NOS POISSONS

Tempura de truite de Côte d'Or 17.00

Sauce sweet chili
Servie avec légumes en tempura

Filet de maquereau 19.00

Sauce vierge aux pistaches grillées et à la mangue
Servi avec frites fraîches ou légumes

NOS PLATS

NOS VIANDES

Véritable saucisse de Toulouse de la maison Garcia, jus aux oignons 16.00

Servi avec frites fraîches ou légumes

Burger de boeuf légèrement fumé et jambon ibérique 19.00

Servi avec frites fraîches ou légumes

Filet de poulet façon Gaston Gérard 18.00

Servie avec frites fraîches ou légumes

SNACKING

Œufs plein air au plat 14.00

Bacon et jus réduit
Servi avec frites fraîches ou légumes

Escargot de Bourgogne en persillade 14.00

Ferme hélicicole de Fenay, servis par 6

Soupe à l'oignon 10.00

Gratinée

Salade Central 18.00

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

NOS DOUCEURS

Faisselle de Gilly les Citeaux 8.00

Financier 8.00

Myrtilles et noisettes

Tartelette au chocolat 9.00

Curd à la clémentine

Sorbet et glace: 2 boules 6.50

Passion-Mangue- 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 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 2022, vigneron de Buxy	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Bourgogne Chardonnay 2022, Cave d'Azé	6.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Mâcon-Villages "Terres Secrètes" 2020, Cerço	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Beaujolais "Terres Dorées" 2023, J-P Brun	7.50€	12.50€	26.00€	35.00€
Rosés :				
Domaine Grand Cros "cuvée Jules" 2023, Côtes de Provence	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
Rouges :				
Coteaux Bourguignons 2022, Domaine Carron	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.50€	10.00€	20.00€	29.00€
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€

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