

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, tomate, mini club au poulet, tranche de pâté en croûte au canard mariné au piment d'Espelette, chèvre Mâconnais

OPTIONS VEGGIES

Patates douces farcies au chèvre 15.00

Ecume à la fève tonka

Ravioles aux légumes d'automne, (potimarron, champignons, fèves, shitakés) 15.00

Emulsion au herbes

NOS PLATS

NOS POISSONS

Papillote de truite saumonée de chez sylvain 19.00

Tomates cerises à l'ail et thym du Potager des Ducs

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 de charolais, fromage à raclette et bacon grillé 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

Faisselle de Gilly les Citeaux 8.00

Tartelette au sucre 8.00

Brownie au chocolat et aux noisettes 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			
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