



# Le Petit Central Brasserie



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

## Planche 18€

*jambon de parme - chorizo ibérique - jambon cuit de côte d'or  
saucisson - époisses - comté*

## Ma Bourgogne 23€

*100% Côte d'or, Œuf meurette, Croquilles d'escargot, toast Epoisses,  
poulet aux céréales sauce Gaston Gérard*

## Salade 18€


*Salade Central (Jambon, poulet, comté, noix, tomates, œuf poché et croutons)*

## Entrée

*Œuf plein air de Nan-sous-Thil en cocotte, pesto de noix de la ferme de Bray*

*Velouté de courge d'Arc sur Tille*

*6 escargots en persillade de la ferme héliicole de Fenay  
(supplément de 4€)*

*Salade de mâche de la ferme d'Armelle au vinaigre de framboise, pignons,  
pommes, croûtons, toast de chèvre* 

## Plat

*Joue de bœuf Charolais au vin de Bourgogne, frites fraîches*

*Papillote de truite, fondue de poireaux de la ferme de la Noge*

*Nouilles chinoises sautées aux légumes de Côte d'Or* 

*Croustillant de poulet aux céréales, sauce Gaston Gérard, frites fraîches*

*Pièce du boucher, frites fraîches  
Sauce au choix: béarnaise ou poivre  
(supplément de 4€)*

## Fromage ou Dessert

*Fromage blanc en faisselle de Gilly les Cîteaux*

*100% Côte d'Or et sa gelée de cassis*

*Tarte fine aux poires*

*Brownie au chocolat et aux noisettes de Côte d'Or*

*Variation glacée autour du pain d'épices*

**19.00€**

Menu 1 plat  
(au choix parmi la carte)

**24.00€**

entrée + plat ou  
plat + dessert  
(au choix parmi la carte)

**29.00€**

entrée + plat + dessert  
(au choix parmi la carte)



## 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€
	<b>2cl</b>
J and B Rare, Clan Campbell, Jameson	4,00€
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses, Jack Daniels	5.00€
Aberlour (10 ans forest Reserve)	6.00€
	<b>4cl</b>
	8.00€
	10.00€
	12.00€

## LA CARTE DES VINS

	Verre 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Blancs:</b>				
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€
Beaujolais "Terres Dorées" 2023, J-P Brun	7.50€	12.50€	26.00€	35.00€
Mâcon Milly-Lamartine 2019, Terres Secrètes	8.00€	13.00€	26.00€	38.00€
<b>Rosés:</b>				
Domaine Grand Cros "cuvée Jules" 2023, Côtes de Provence	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
<b>Rouges:</b>				
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€
	<i>Livre de cave " 100 références " sur demande</i>			

## 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
<b>Bières pression</b>			
Heineken (Supplément 1€ Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (Supplément 1€ Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché		4.00€	
<b>Bières artisanales Bourguignonnes</b>			
Elixkir blonde, blanche, ambrée ou triple		6.90€	
<b>Bières bouteilles</b>			
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€





# Le Petit Central Brasserie



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

## **Platter** 18€

Parma ham - Iberian chorizo - Côte d'Or cooked ham  
Sausage - Époisses cheese - Comté cheese

## **Ma Bourgogne** 23€

100% Côte d'Or: Oeuf Meurette, Escargot Croquilles, Époisses toast,  
Cereal-fed chicken with Gaston Gérard sauce

## **Salad** 18€


Central Salad (Ham, chicken, Comté cheese, walnuts, tomatoes, poached egg,  
and croutons)

## **Starters**

Free-range egg from Nan-sous-Thil, baked in a cocotte, with walnut pesto  
from Ferme de Bray

Pumpkin velouté from Arc-sur-Tille

6 snails in parsley butter from Ferme Hélicicole de Fenay  
(+€4 supplement)


Lamb's lettuce salad from Ferme d'Armelle with raspberry vinegar, pine nuts, apples,  
croutons, and goat cheese toast 

## **Main Courses**

Charolais beef cheek slow-cooked in Burgundy wine, served with fresh fries

Trout papillote with leek fondue from Ferme de la Noge

Crispy cereal-fed chicken with Gaston Gérard sauce, served with fresh fries

Stir-fried Chinese noodles with Côte d'Or vegetables 

Butcher's cut with fresh fries  
Choice of sauce: Béarnaise or pepper (+€4 supplement)

## **Cheese & Desserts**

Fresh white cheese from Gilly-lès-Cîteaux

100% Côte d'Or cheese with blackcurrant jelly Thin pear tart

Chocolate and Côte d'Or hazelnut brownie

Ice cream variation inspired by gingerbread

**19.00€**

Menu 1 Dish  
(Choice from the menu)

**24.00€**

Starter + Main Course or  
Main Course + Dessert  
(Choice from the menu)

**29.00€**

Starter + Main Course +  
Dessert  
(Choice from the menu)

ALL OUR PRICES ARE IN EUROS. NET PRICES.



## 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 B-A-R Jô (2 cl)	6.50€
Suze, Martini (blanc, rouge), Porto « Graham's Fine Tawny » (blanc, rouge), 6 cl	6.50€
	<b>2cl</b>
J and B Rare, Clan Campbell, Jameson	4,00€
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses, Jack Daniels	5.00€
Aberlour (10 ans forest Reserve)	6.00€
	<b>4cl</b>
	8.00€
	10.00€
	12.00€

## WINES LIST

	Verre 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>White:</b>				
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€
Beaujolais "Terres Dorées" 2023, J-P Brun	7.50€	12.50€	26.00€	35.00€
Mâcon Milly-Lamartine 2019, Terres Secrètes	8.00€	13.00€	26.00€	38.00€
<b>Rosé:</b>				
Domaine Grand Cros "cuvée Jules" 2023, Côtes de Provence	7.00€	12.00€	25.00€	32.00€
<b>Red:</b>				
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*

## 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€

## BEERS

	25cl	33cl	50cl
<b>Draft Beers</b>			
Heineken (+€1 for Picon)	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem (+€1 for Picon)	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché		4.00€	
<b>Burgundy Craft Beers</b>			
Elixkir blonde, white, amber, or triple		6.90€	
<b>Bottled Beers</b>			
Desperados		6.90€	
Mort Subite White (Lambic beer)		6.00€	
Heineken 0.0 (non-alcoholic)			

## DIGESTIFS

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 BEVERAGES

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€

Excessive alcohol consumption is harmful to health; Drink in moderation