

Pour Commencer

- 1 **Salade composée dans l'Esprit d'une Caesar**
Salade Romaine, petits Croûtons, Parmesan, Anchois, Noix et Vinaigrette Caesar
- | | |
|---------------------------------|------------|
| <i>Nature</i> | 12€ |
| <i>Avec Suprême de Volaille</i> | 14€ |
- 1 **Fraîcheur multicolore** de Poivrons doux et Avocat à l'Huile vierge acidulée, Burratina, Citron confit et Câpres **15€**
- Terrine de Foie gras** de Canard, Chutney de Figue à la Cardamome **19€**
- Des **Aiguillettes de Saumon** Bömlo à l'Aneth **15€**
- Pâté croûte** de la Basse-cour marbré de Foie gras **18€**
- Soupe de Moules de Bouchot** au Safran **15€**
- Raviole d'Escargots** au Beurre d'Herbes et à l'Ail doux **16€**

Sur le Pouce

- Burger « Le Gourmand »** au Bœuf (France) ≈ 180 g, Pain artisanal au Comté, servi avec des Frites fraîches **21€**
- Croque-Monsieur brioché du Centre** au Comté et Jambon à la Truffe **18€**

Côté Mer

- De belles **Crevettes « Black Tiger »** sur une Lasagne d'Aubergine au Pesto et Curry **24€**
- Le **Bar** dans une Marinière d'Aromates au Chardonnay, avec un Ecrasé de Pommes de Terre, Gingembre et Coriandre fraîche **22€**

Notre engagement et notre plaisir : cuisiner pour vous des produits frais de qualité, vous garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans la transparence de nos équipements modernes et la formation continue de nos équipes.

Une envie de bonne Viande

Nous avons recherché pour vous un choix de viandes et de découpes de différentes origines et parmi les plus goûteuses.

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix

Tartare « Spécial Centre » (France) ≈ 200 g <u>Cru ou Cuit</u>	21€
« Le Tigre qui pleure » de Bœuf Black Angus mariné aux Condiments et Soja (États-Unis) ≈ 180 g	31€
Le Foie de Veau (France) à la lyonnaise	25€
L'Entrecôte française, sélection du chef ≈ 300 g	32€
Côte de Veau (France) mijotée aux petits Oignons	33€
L'Emblématique Volaille de Bresse au Vin jaune avec des Morilles +8€	28€

Les Accompagnements pour vos Viandes

(Pour tout accompagnement supplémentaire : 4€)

Cœur de Romaine à la Vinaigrette Celtique	Riz Pilaf
Frites fraîches	Purée de Pommes de Terre
Florentine d'Épinards Ail-Muscade	Quinoa au Piment d'Espelette

Les Sauces Maison

Sauces Froides

Tigre qui pleure
La Classique Tartare

Sauces Chaudes

Poivre de Penja
Sauce Marinière aux Herbes
Vin Jaune aux Morilles (+8€)

*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.
Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels.*

Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers

Petite Faim en Presqu'île

Fraîcheur multicolore de Poivrons doux et Avocat à l'Huile vierge acidulée,
Burratina, Citron confit et Câpres

ou

Soupe de Moules de Bouchot au Safran



Le Bar dans une Marinière d'Aromates au Chardonnay,
avec un Ecrasé de Pommes de Terre,
Gingembre et Coriandre fraîche

ou

Tartare « Spécial Centre » (France) Cru ou Cuit



Le Choix dans la carte des Desserts

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28€*

Menu intégral 33€

** servi tous les jours sauf les samedis, dimanches, lundis et jours fériés.*

Une Envie Gourmande

Terrine de Foie gras de Canard,
Chutney de Figue à la Cardamome

ou

Des Aiguillettes de Saumon Bömlo à l'Aneth

ou

Raviole d'Escargots au Beurre d'Herbes et à l'Ail doux



De belles Crevettes « Black Tiger »
sur une Lasagne d'Aubergine au Pesto et Curry

ou

Le Foie de Veau (France) à la Lyonnaise
avec une Florentine d'Épinard Ail-Muscade

ou

L'Emblématique Volaille de Bresse au Vin jaune, Riz Pilaf
avec des Morilles +8€



Le Choix dans la carte des Desserts

49€

NOUVELLE OFFRE*

DEJEUNER COMPLICE

Présenté sur l'Ardoise



Le choix parmi **2 Entrées**
+ Le choix parmi **2 Plats**
+ Le choix d'un **Dessert** ou **Fromage**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€

 **Menu intégral 24€**

 **Notre sélection boissons 7,50€**

(un verre de Vin ou ½ bouteille d'Eau minérale
ou Bière Pression + Café)

** servi tous les jours au déjeuner sauf les samedis, dimanches, lundis et jours fériés.*

*Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines,
ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts*

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour **LE CENTRE**

Maitre d'hôtel : **Maximilien BLANGIS**

Assisté de : **Hélène LIM**

Chef de Cuisine : **Alexandre JOUBARD**

Nous vous accueillons tous les jours tardivement du Mardi au Samedi.

Nous sommes fermés le dimanche et lundi.

**Nous informons notre aimable clientèle que
nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.**