

Au fil des Saisons "Dans l'esprit Blanc"

Au Menu avec Choix

Entrée + Plat + Dessert

39€

A la carte

- V** **Salade du Centre** pour l'Été
*Bouquet de Sucrine et Mesclun mimosa, Croûtons, Œuf de Caille,
Tomate cœur de Bœuf et Burrata*
- | | |
|---------------------------------|-----|
| <i>Nature</i> | 12€ |
| <i>Avec Suprême de Volaille</i> | 14€ |
- V** Le bel **Artichaut** « Camus » Croque au Sel, vinaigrette celtique 14€
- Pâté Bourgeois** marbré de Foie gras, Chutney de Mendiants 21€
- Le Classique **Melon-Parme** 16€
- Fantaisie de **Saumon Gravlax** et Avocat,
une Aigrette aux Condiments 18€
-
- 
- Cuisses de Grenouilles** fraîches sautées « Comme en Dombes »
- | | |
|-------------------------------|-----|
| <i>Au Menu (8 pièces)</i> | |
| <i>À la carte (10 pièces)</i> | 33€ |
- Le **Cabillaud** demi sel, Velours de Fenouil et Citronnelle,
Riz Basmati 22€
- Pasta de belles **Crevettes** au Pesto et Curry vert 25€
- Une **Viennoise de Veau** (France) sauce Tartare à la Fleur de Câpres
et Frites fraîches 26€
- Tajine de Joue de Veau** (Union Européenne) à l'Aubergine confite
et Épices douces 25€
- Le **Tournedos Charolais** (France) façon vigneronne
un Bouquet Maraîcher 29€
-
- 

Tous les Desserts au choix dans le menu

V Plat végétarien, sans viande ni poisson.

Le plus simple du Meilleur des Viandes

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

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 aromates et Soja (États-Unis) ≈ 180 g	31€
Bavette de Bœuf Wagyu (Australie) ≈ 200 g	44€
Entrecôte normande (France) ≈ 350 g	33€
Côte de Bœuf Aberdeen Angus (Écosse) pour 2 personnes ≈ 1 kg	95€
L'Emblématique Volaille de Bresse au Vin jaune avec des Morilles +8€	29€

Sur le Pouce

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

Les Accompagnements pour vos Viandes

(Pour tout accompagnement supplémentaire : 4€)

Cœur de Sucrine à la Vinaigrette d'Herbes	Riz Basmati
Frites fraîches	Purée de Pommes Agata
Florentine d'Épinards Ail-Muscade	Bouquet Maraîcher
Gratin de Macaroni au Comté	

Les Sauces Maison

Sauces Froides

Tigre qui pleure
La Classique Tartare

Sauces Chaudes

Vigneronne
Poivre de Penja
Béarnaise
Vin Jaune aux Morilles **(+8€)**

Entre Bresse et Dombes

Cuisses de Grenouilles fraîches
sautées « Comme en Dombes »

(9 pièces)



L'Emblématique **Volaille de Bresse** au Vin jaune
avec des Morilles **+8€**



Assiette de **Fromages**



Choix des **Desserts** à la Carte

59€

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

Directeur d'exploitation : **Vincent MICHEL**

Assisté de : **Maximilien BLANGIS**

Chef de Cuisine : **Alexandre JOUBARD**

*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.

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.

Pour ne pas couper le fil de l'amitié nos Couteaux Opinel sont proposés à la vente.

Prix taxes et service compris – Le Centre By Georges – Été 2019

L'Ardoise du Marché
Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Formule Midi Express

20€

Entrée du jour + Plat du Jour

ou

Plat du jour + Dessert du Jour

ou 27€ avec au choix

un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

+

un Café

Le Plat du Jour

18€ au déjeuner et 20€ au dîner

Menu du Marché

24€ au déjeuner et 26€ au dîner

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

***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***

Nous vous accueillons tous les jours tardivement.

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