

Pour Commencer

Salade des Artistes « comme une Caesar »

Salade Romaine, petits Croûtons, Parmesan, Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar

🌱 **Nature** 12€

Avec Suprême de Volaille 14€

Fraîcheur de **Saumon saumuré** à l'Aneth 14€

Les Huîtres « Fines de Claire » N°2 **Les 6** 18€

..... **Les 12** 32€

Pâté en Croûte maison marbré de Foie Gras 18€

Le blanc de **Poireau et l'Avocat** mimosa,
une Aigrette à l'Herbe Royale 12€

Salade de Bœuf mariné « souvenir d'Asie » 16€

*Pousses d'Épinard, germes de Soja, Carottes râpées, Chou rouge,
tranches de bœuf marinée, Sésame*

🌱 **Une Croûte forestière aux Morilles, Champignons blancs et Vin jaune** 24€

🌱 **Coquillettes « Pour Enfants Gâtés »**
à la Crème de Bresse au Parmesan et Truffe 25€

Croque-Monsieur brioché du Centre
au Comté et Jambon à la Truffe 18€

Côté Mer

Le Pavé de **Saumon mi-cuit** rôti tout simplement,
un filet d'Huile d'Olive acidulée, Fleur de Sel et Poivre de Timut 23€

Le Thon Rouge de Méditerranée
En Ceviche **En Entrée** 16€

..... **En Plat** 25€

En steak « Aller-Retour » au Soja et Coriandre fraîche 30€

Une Envie de Burger

au Comté ou au Cheddar et Bacon sur demande

Viande de Bœuf français, Pain Artisanal servi avec des Frites fraîches maison

« Le Gourmand » ≈ 180 g 21€

« Rossini Burger » au Bœuf ≈ 220 g 29€

Menu « Petite Faim »

(Jusqu'à 10 ans)

16€

🌱 **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

Bœuf du Monde...

Tartare « Spécial Centre » , (France) \approx 200 g Cru ou Cuit **21€**

Picanha de Bœuf Black Angus (États-Unis) \approx 220 g **26€**

« **Le Tigre qui pleure** » pointe de Filet de Bœuf Black Angus mariné aux aromates et Soja (États-Unis) \approx 180 g **31€**

La délicieuse **Bavette** de Bœuf Japonais Race Wagyu – Aus Kobé Gold (Australie) \approx 180 g **38€**

La Belle **Côte de Bœuf** française de chez Despierre pour 2 voire 3 personnes (30 min de cuisson) \approx 1,2 kg **80€**

Châteaubriand « Charolais du Brionnais » (France) \approx 220 g **31€**

L'**Entrecôte** double « Simmental » (Allemagne) \approx 400 g maturée **30€**

Veau Français

Côte de Veau fermier poêlée Label Rouge de l'Aveyron \approx 400 g **33€**

Escalope de **Foie de Veau** à la Lyonnaise **28€**

Cochon Ibérique

La **Presa de Cochon Duroc de Batallé** à la Plancha **25€**

Agneau Français

L'**Épaule d'Agneau** confite 7 heures au Thym **24€**

Volaille de Bresse

L'**Aile ou la Cuisse** de Poulet AOP au Vin jaune et Riz Pilaf **29€**
Supplément Morilles **+8€**



Tous les plats de la carte sont « *Faits Maison* », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts, excepté les Glaces et Sorbets faits par des Artisans de qualité.



« *Maître Restaurateur* » depuis le 15 octobre 2015.

Sur le Pouce

**Le Blanc de Poireau et l'Avocat mimosa,
une Aigrette à l'Herbe Royale**



**Le Pavé de Saumon mi-cuit rôti tout simplement,
un filet d'Huile d'Olive acidulée, Fleur de Sel et Poivre de Timut**

ou

La Presa de Cochon Duroc de Batallé à la Plancha



**L'Éclair « Paris-Lyon » au Caramiel Beurre salé,
un voile de Chocolat amer**

32€

Les Accompagnements pour les plats au choix

(Pour tout accompagnement supplémentaire : 4€)

**Cœur de Sucrine à la Vinaigrette d'Herbes
Frites Fraîches Maison
Purée de Pommes Agata au Mascarpone
Pousses d'Épinards Ail-Muscade**

**Riz Pilaf
Macaroni façon Grand-Mère
Petit-pois à la Française
Gratin Dauphinois**

Les Sauces Maison

Sauces Froides

**Tigre qui pleure
La Classique Tartare
Aigrette à l'Herbe Royale**

Sauces Chaudes

**Côte-Rôtie à la Syrah
Poivre de Penja
Crème au Vin Jaune
Béarnaise**

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 – Printemps 2018

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 24€ 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***

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

Chef de Cuisine : **Alexandre DE LA TORRE**

Directeur d'exploitation : **Vincent MICHEL,**

assisté de Sébastien BLASER et Mathilde DELCOURT

Chef Sommelier : **Jordan CROZIER**

Nous vous accueillons tous les jours tardivement.

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