

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€

Les Huitres « Fine de Claire » N°2

Les 6 18€

Les 12 32€

Pâté en Croûte maison marbré de Foie Gras

18€

Fritto Misto de Calamars et Gambas « Black Tiger », Sauce Tartare

26€

Salade de Bœuf mariné « souvenir d'Asie »

16€

Pousse d'Épinard, germe de Soja, carottes râpées, Chou rouge, tranche de bœuf marinée, Sésame

Le Thon Rouge de ligne de Méditerranée

En Ceviche

En Entrée 16€

En Plat 25€

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

30€

C'est la Saison de la Truffe Noire Melanosporum

🌱 **Œufs Bio brouillés à la Truffe** 21€

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

Croque-Monsieur brioché du Centre

au Comté et Jambon à la Truffe

18€

Noix de St Jacques et Risotto Carnaroli à la Truffe

30€

« Rossini Burger » au Bœuf (France) ≈ 220 g, Foie Gras et Truffe

29€

Tournedos Rossini « Charolais du Brionnais » (France) ≈ 220 g,

sauce Périgourdine à la Truffe

36€

Une Envie de Burger

au Comté ou au Cheddar et Bacon sur demande

Viande de Bœuf française, Pain Artisanal servis avec des Frites Fraîches Maison

« Le Gourmand » ≈ 180 g

21€

« Petite Faim » ≈ 140 g (jusqu'à 10 ans)

15€

🌱 **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) ≈ 200 g Cru ou Cuit **21€**

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

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

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

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

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

Veau Français

Escalope de Noix de Veau Viennoise **27€**

Rognon de Veau en cocotte à la Moutarde **21€**

Foie de Veau à la Lyonnaise **28€**

Cochon Ibérique


La **Presa 100% Ibérique** de Bellota « Cinco Jotas » à la Plancha **25€**


Agneau Français

Carré d'Agneau en croûte d'Herbes **29€**

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

Salade de Bœuf mariné « souvenir d'Asie »



Noix de St Jacques et Risotto Carnaroli à la Truffe

ou

La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas »

à la Plancha



Brioche perdue au Caramel BS

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
Mousseline de Carotte au Cumin

Riz Pilaf
Gratin de Macaroni
Risotto Carnaroli
Haricots verts en Persillade

Les Sauces Maison

Sauces Froides

Tigre qui pleure
La Classique Tartare
Moutarde Beaujolaise Ail noir et Raifort
Soja et Coriandre fraîche
BBQ

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 - Hiver 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.**