

Pour Commencer

Salade des Artistes « comme une Caesar » pour l'Été

Salade Romaine, Tomate cœur de Bœuf, Artichauts « poivrade » à l'Aïoli, petits Croûtons, Parmesan, Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar

V ***Nature***..... 12€
Avec Suprême de Volaille 14€

V **Tempura de Légumes du Soleil** 14€

Carpaccio de Bœuf (France) au Parmesan 18€

Pâté en Croûte maison marbré de Foie Gras 18€

Saumon Gravlax et Avocat 14€

Savoureuse planche de Charcuterie fine 18€

V **Tomates multicolores et Mozzarella di Bufala au Basilic** 15€

V **Le bel Artichaut « Camus » vinaigrette Celtique** 14€

V **Linguine au Pistou** 17€

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

Côté Mer

Le Saumon mi-cuit rôti tout simplement,
un filet d'Huile d'Olive acidulée, Fleur de Sel et Poivre de Timut 25€

Une Envie de Burger

au Comté ou au Cheddar et Bacon sur demande

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

« Le Gourmand » ≈ 180 g 21€

« Rossini Burger » ≈ 220 g 29€

« Petite Faim » ≈ 140 g (jusqu'à 10 ans) 15€

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

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 Despierres pour 2 voire 3 personnes (30 min de cuisson) ≈ 1,2 kg **80€**

Châteaubriand « Charolais du Brionnais » (France) ≈ 220 g
Nature **31€**
Rossini..... **36€**

L'**Entrecôte** double « Simmental » (Allemagne) ≈ 400 g maturée **34€**

Veau Français

L'Andouillette « Bobosse » tirée à la ficelle **21€**

Côte de Veau fermier Label Rouge de l'Aveyron ≈ 400 g mijotée aux petits Oignons **33€**

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

Cochon Français


Carré de Cochon fermier du Cantal **25€**


Agneau Français

Des petites **Côtelettes d'Agneau** juste poêlées à la Sarriette **28€**

Volaille de Bresse

La Volaille de Bresse façon **Chicken Rice** « comme à Singapour » **29€**

 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 des Artistes « comme une Caesar » pour l'Été

Salade Romaine, Tomate cœur de Bœuf et Artichauts « poivrade » à l'Aïoli, petits Croûtons, Parmesan, Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar



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

ou

**Carré de Cochon fermier du Cantal
et Parure Maraichère**



Tarte sablée Coco-Citron vert

32€

Les Accompagnements pour les plats au choix

(Pour tout accompagnement supplémentaire : 4€)

**Cœur de Sucrine à la Vinaigrette d'Herbes
Frites fraîches Maison
Macaroni façon Grand-Mère
Purée de Pommes Agata**

**Riz Basmati
Fine Ratatouille
Petits Pois à la Française
Bouquet Maraicher**

Les Sauces Maison

Sauces Froides

**Tigre qui pleure
La Classique Tartare
L'Aïoli du Soleil**

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 – Été 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**

Chefs de Cuisine : **Alexandre DE LA TORRE** et **Autry VIALLAT**

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.**