

Pour Commencer

Salade des Artistes « comme une Caesar »

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

***Nature* 12€**

***Avec Suprême de Volaille*..... 14€**

V **Le Potage de Mamie (100% Légumes frais)** 14€

Fusilloni Artisanales Bio aux Coquillages 17€

Pâté Bourgeois de Gibier en croûte à plume et à poil,
jus miroir au Gamay 16€

Carpaccio de Thon rouge « Albacore »
à l'Huile de Condiments et Parmesan 17€

Côté Mer

Saumon Bio vapeur Extra, sauce Vierge 26€

Noix de St Jacques et Risotto Carnaroli aux Cèpes 30€

Sympa à partager

Fritto Misto de Calamars et Gambas « Black Tiger », Sauce Tartare 26€

Moules gratinées au Beurre d'Escargots 14€

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

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

Une Envie de Burger (Bacon sur demande)

Viande française, au Pain Artisanal servi avec des Pommes Dauphine

« Le Gourmand » au Bœuf et au Comté ≈ 180 g 21€

« Petite Faim » au Bœuf et au Comté ≈ 140 g (*jusqu'à 10 ans*) 15€

« Rossini » au Bœuf (France) ≈ 220 g,
Foie Gras et Truffe Tuber Aestivum 29€

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 **Entrecôte** « **Hereford** » maturée (Irlande) ≈ 250 g **32€**

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

Veau Français

Escalope de Noix de Veau Viennoise **28€**

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

Foie de Veau à la Lyonnaise **29€**

Cochon Duroc de Batallé


La Côte de Cochon en cuisson douce marinée BBQ **26€**


Retour de Chasse

Noisette de Chevreuil, sauce poivrade **28€**

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

Moules gratinées au Beurre d'Escargots



Saumon Bio vapeur Extra, sauce Vierge

ou

La Côte de Cochon en cuisson douce marinée BBQ



**Fraîcheur de Fromage blanc battu
aux Fruits rouges et au Citron vert**

32€

Les Accompagnements pour les plats au choix

(Pour tout accompagnement supplémentaire : 4€)

**Cœur de Sucrine à la Vinaigrette d'Herbes
Pommes Dauphine
Purée de Pommes Agata au Mascarpone
Épinards à la Crème**

**Jasmine Rice
Gratin de Macaroni
Risotto Carnaroli
Fricassée Forestière**

Les Sauces Maison

Sauces Froides

**La Classique Tartare
Moutarde Beaujolaise Ail noir et Raifort**

Sauces Chaudes

**Côte-Rôtie à la Syrah
Poivre de Penja
Crème 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 – Automne 2017

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

Nous vous accueillons tous les jours tardivement.

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