

Le Central

— Meudon Bellevue —



LA CARTE





LE COIN DE L'ÉCAILLER

	Les 6	Les 12
Huîtres de Cancale n°3	9	18
Huîtres de Cancale n°2	12	23
Bouquet de crevettes mayonnaise		12
Assiette de bulots mayonnaise		10
Trilogie de la mer 3 huîtres cancale n°2, bulots, crevettes		20

NOS ENTRÉES

Cassiolette d'escargots aux lentilles vertes	10
Foie gras maison chutney d'oignon rouge et figue	16
Saumon mariné par nos soins façon gravelax	14
Nems de chèvre au miel (3 pièces), salade mêlée	10
Terrine du chef chutney d'oignon rouge et figue	10
Belle ardoise de charcuterie bien pour deux	15
Saucisse sèche au couteau à couper soi-même	7,5
Œufs durs mayonnaise salade verte	7,5

SALADES

Salade de chèvre chaud	17
Nems de chèvre, chèvre rôti, tomate, œuf, noix, salade	
Salade César tiède au poulet croustillant	18
Poulet pané, salade romaine, parmesan, œuf, croûtons, tomate, sauce césar	
Salade de bœuf thaï	18
Minute de bœuf mariné, vermicelle de riz, sauce thaï	



VIANDES D'AUBRAC

Tartare de boeuf préparé cru ou aller-retour	17
Cheeseburger traditionnel avec ou sans bacon	17
Pavé de rumsteak coupé 200gr à cru	19
Pièce du boucher cèpes et foie gras dans sa marmite	20
Entrecôte grillée 350gr à cru	28
Faux-filet maturé 350gr à cru	28
Côte de bœuf pour deux 1,1 kg à cru	62
Pot au feu traditionnel avec os à moelle et légumes racines	19
Bœuf bourguignon pommes vapeurs	17

Garniture au choix

frites maison, purée maison, salade verte,
julienne de légumes, haricots verts frais
Assiette de garniture supplémentaire

4,5

Sauce au choix

poivre, cantal, forestière, béarnaise

NOS PÂTES ET SPECIALITÉS

Penne rigate à la carbonara	16
Penne rigate boulettes de bœuf et sauce italienne	17
Tripes de concours servies en marmite	17,5
Tête de veau du central sauce ravigote	22
Ris de veau aux cèpes purée maison	28
Filet de bar julienne de légumes et jus réduit	22
Burger végétarien steack de soja et blé, tomate, cantal	17



LES FROMAGES

Assiette au choix chèvre, st nectaire, cantal	6
Assiette de cantal au miel	6,5
Assortiment ou belle ardoise de fromages chèvre, st nectaire, cantal	9/15

NOS DESSERTS

Café gourmand expresso et verrines sucrées	9
Fromage blanc coulis de fruit jaune ou fruit rouge	7
Crème brûlée d'antan	9
Baba au rhum de la maison Thomasse	10
Mousse au chocolat	7,5
Moelleux au chocolat glace vanille	10
Tarte Tatin glace vanille	10
Tiramisu classique	8
Profiteroles au chocolat glace vanille	10
Crêpe nature	6
Crêpe nutella	7

GLACES ET SORBETS

Libre choix 2 ou 3 boules	5,5/7,5
chocolat, vanille, fraise, cassis, café, citron, spéculos, poire, noisette, rhum-raisin	
Dame Blanche	8
Café ou chocolat Liégeois	8
Saint-Barth glace vanille, rhum-raisin, rhum, crème fouettée	9
Poire Williams sorbet poire arrosé de Poire Williams	9
Colonel sorbet citron, vodka	9