

# Le Centre

MAISON GOURMANDE DEPUIS 1848



**Dans cette salle aux allures de "Brasserie Parisienne", de la cuisine à la table, chaque détail est pensé pour vous. Notre Chef vous propose une cuisine authentique et gourmande faite à partir de produits frais et de saison, afin de satisfaire vos papilles.**

*In this "Parisian Brasserie" style room, from the kitchen to the table, every detail is thought of for you. Our Chef offers you an authentic cuisine made from fresh and seasonal products, in order to satisfy your taste buds.*



## NOS FRUITS DE MER



### HUITRES DE NORMANDIE "LA MARMITE DE LILI N° 3"



**3 PIÈCES ... 9€**  
*3 Oysters*

**6 PIÈCES ... 16€**  
*6 Oysters*

**9 PIÈCES ... 21€**  
*9 Oysters*

**12 PIÈCES ... 28€**  
*12 Oysters*

### COQUILLAGES & CRUSTACES

#### **ASSIETTE DE FRUITS DE MER**

**28€**

**2 huîtres, crevettes roses, bulots, 1 langoustine**

*2 Oysters, shrimps, whelks, 1 langoustine*

#### **PLATEAU DE FRUITS DE MER**

**39€**

**4 huîtres, crevettes roses, bulots, 2 langoustines, 1/2 tourteau**

*4 Oysters, shrimps, whelks, 2 langoustine, 1/2 tourteau*

**PENSEZ AUX SUGGESTIONS À L'ARDOISE**



## NOS FORMULES



28€

" ENTRÉE-PLAT "  
OU  
" PLAT-DESSERT "

*starter - main course or main course - dessert*

OU

36€

" ENTRÉE-PLAT-DESSERT "  
*starter - main course - dessert*

### ENTRÉE / STARTERS

**ŒUF MIMOSA MAYONNAISE AU CURRY**

*Mimosa egg, mayonnaise whit curry*

OU

**VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME FOUETTÉE AU PAPRIKA FUMÉ**

*Velvety pumpkin, paprika whipped cream*

### PLATS / MAIN COURSES

**BAR RÔTI, CRÈMEUX DE PATATE DOUCE, ESPUMA DE BEURRE BLANC, DÉCLINAISONS DE LÉGUMES**

*Roasted sea bass, creamy sweet potato, white butter foam, végétales variations*

OU

**SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, JUS À LA NOISETTE, POMMES GRENAILLES, CAROTTES AU CUMIN**

*Supreme of roasted guinea fowl, hazelnut juice, blasted potatoes, carrots whit cumin*

### DESSERTS

**TARTELETTE AUX POIRES, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CRUMBLE**

*Pear tart, caramel salted butter and crumble*

OU

**CRÈME BRULÉE**

### **MENU ENFANT 12€ (plat + dessert)**

**STEAK HACHÉ OU POISSON OU NUGGET'S DE POULET PANÉ**

*minced beef or Fish or Breaded chicken needles,*

**CRÊPE OU 1 BOULE DE GLACE**

*creap or 1 scoop of ice cream*



# CARTE



## .....ENTRÉES.....

STARTERS

- |   |            |
|---|------------|
| <b>ŒUF MIMOSA, MAYONNAISE MAISON AU CURRY ET CRABE</b>                                    | <b>10€</b> |
| <i>Mimosa egg and home made mayonnaise with curry and crab</i>                            |            |
| <b>CEVICHÉ DE BAR, PATATES DOUCES, MAÏS ET POMME ROYALE</b>                               | <b>11€</b> |
| <i>Seabass ceviché, sweet potatoes, corn and royal apple</i>                              |            |
| <b>CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES, SAUCE TARTARE</b>                                     | <b>16€</b> |
| <i>Grey shrimp croquettes, tartar sauce</i>   |            |
| <b>CROUSTILLANT DE THON, CHÈVRE ET ÉPINARDS</b>   | <b>11€</b> |
| <i>Tuna crisp, goat cheese and spinach</i>  |            |
| <b>VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME FOUETTÉE AU PAPRIKA FUMÉ, MOUILLETES DE PAIN D'ÉPICES</b> | <b>9€</b>  |
| <i>velvety pumpkin, paprika whipped cream, gingerbread moillette</i>                      |            |

## .....SALADES / PLAT VÉGÉTARIEN.....

- |   |            |
|---|------------|
| <b>LA LICQUOISE : POULET PANÉ, CHEDDAR, GRENAILLES, TOMATES, CONCOMBRES</b> | <b>17€</b> |
| <i>chicken bread, cheddar, pomegranates, tomatoes, cucumber</i>             |            |
| <b>LA CHÈVRE : CHÈVRE SUR POMME, LARDONS, TOMATES, CONCOMBRES</b>           | <b>16€</b> |
| <i>goat cheese on apple, lardons, tomatoes, cucumber</i>                    |            |
| <b>PLAT VÉGÉTARIEN : RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES</b>                   | <b>14€</b> |
| <i>mushroom risotto, végétales</i>  |            |



# CARTE



## .....POISSONS.....

FISH

**BAR RÔTI, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT, ESPUMA AU BEURRE BLANC,  
DÉCLINAISON DE LÉGUMES** 20€

*Roasted sea bass, mushroom risotto, white butter foam, végétales variations*

**PAVÉ DE TRUITE EN BOUILLABAISSE** 19€

*cobbled trout in bouillabaisse*

**CASSOLETTE DE LA MER** 22€

*mixed fish*

**ROUGET BARBET, CRÉMEUX DE VITELLOTTE ET PERSILLADE** 24€

*Red mullet, creamy potato "vitelotte" and parsley*

## .....VIANDES.....

MEATS

**BURGER DU "CENTRE", FRITES ET SALADE** 20€

*Pain brioché, bœuf, chèvre, miel, compotée d'oignons rouge, tomate, salade, sauce cocktail  
Brioche bun, beef, goat cheese, honey, red onion compote, tomato, salad, cocktail sauce*

**SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, JUS À LA NOISETTE, CRÉMEUX DE PATATE DOUCE ET  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS** 19€

*Supreme of roasted guinea fowl, hazelnut juice, creamy sweet potato and pan of mushrooms*

**TOURNEDOS CHATEAUBRIAND À LA BORDELAISE, POMMES GRENAILLES ET ÉCHALOTE CONFITE** 24€

*Tournedos Chateaubriand with Bordelaise, blast potatoes and candied shallot*

**RIS DE VEAU BRAISÉ SAUCE MADÈRE, POMMES GRENAILLES RÔTIES** 30€

*Veal sweet breads sauce madeira, potatoes blast roties*



# CARTE



## .....FROMAGES.....

CHEESE

### **TRILOGIE DE FROMAGES**

*The cheese trilogy*

10€

## .....DESSERTS.....

### **CRÈME BRÛLÉE**

8€

### **MACARON GÉANT FAÇON CITRON MERINGUÉ**

*Giant lemon meringue macaroon*

10€

### **FINGER NOISETTE AU CHOCOLAT BLANC**

*White chocolate hazelnut finger*

10€

### **TARTELETTE AUX POIRES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CRUMBLE**

*Pear tart, caramel salted butter and crumble*

9€

### **CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND (+ 2€)**

*Gourmet coffee / gourmet tea (+2€)*

10€

### **CRÊPE SUZETTE ( À COMMANDER EN DÉBUT DE SERVICE)**

*Crêpe suzette (to be ordered at the start of service)*

14€



# CARTE



## .....GLACES & SORBETS.....

ICE CREAM & SORBET

### COLONEL (2 boules)

*Lemon sorbet and vodka*

10€

### DAME BLANCHE, SAUCE AU CHOCOLAT

*Dame blanche with chocolate*

9€

1 BOULE

3€

2 BOULES

5€

3 BOULES

7€

## .....PARFUMS.....

### GLACES

VANILLE  
CHOCOLAT NOIR  
CAFE  
CAMEL  
RHUM-RAISIN  
PISTACHE

### SORBETS

FRAISE  
CITRON  
MANGUE-PASSION  
FRAMBOISE



**Notre Restaurant a été reconnu par le " Collège Culinaire de France ".  
Un collectif militant et indépendant constitué de plusieurs Producteurs, Artisans, Restaurateurs .  
Qui partagent la même passion: " le fait maison et la transmission du patrimoine "**

*Our Restaurant has been recognized as the Culinary College of France  
A militant and independent collective made up of several Producers, Artisans, Restorers  
Who share the same passion: "the homemade"*

#### **NOS FOURNISSEURS & PETITS PRODUCTEURS LOCAUX**

--

**Martin**

**ETS Leconte**

**Charlet**

**Opale Vivier**

**Lenoir-Thomas Marée**

**Convert**

#### **SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX.**

*FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA.*



**hotel\_de\_wimereux**



**Hôtel De Wimereux-Restaurant Du Centre**



**Living Hôtels Collection**

*"des Hôtels & Demeures à vivre"*