

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 PIECES ... 9€
3 Oysters

6 PIECES ... 15€
6 Oysters

9 PIECES ... 21€
9 Oysters

12 PIECES ... 27€
12 Oysters

COQUILLAGES & CRUSTACES

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

24€

3 huîtres, crevettes grises, crevettes roses, bulots, 1 langoustine
3 Oysters, shrimps, whelks, 1 langoustine

PLATEAU DE FRUITS DE MER

38€

6 huîtres, crevettes grises, crevettes roses, bulots, 4 langoustines, 1/2 tourteau
6 Oysters, shrimps, whelks, 4 langoustine, 1/2 tourteau



MOULES

Mussels



MARINIÈRES ... 15€

CRÈME D'AIL ... 16€
Garlic cream

MAROILLES ... 16€



NOS FORMULES



27€

" ENTRÉE-PLAT "
OU
" PLAT-DESSERT "

starter - main course or main course - dessert

OU

35€

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

ENTRÉE / STARTERS

OEUF MIMOSA ET CRÈME DE TRUFFES
Mimosa egg and Truffle cream

SAUMON GRAVLAX, SAUCE FROMAGE BLANC ET HERBES FRAICHES
Gravlax salmon, served with yogurt sauce and fresh herbs

PLATS / MAIN COURSES

FILET DE BAR, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET BEURRE D'AIL
Sea bass fillet, served with mushroom risotto and garlic butter

FILET MIGNON DE PORC ET SON JUS, PURÉE DE PETIT POIS
Pork tenderloin with jus, served with pea purée

DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CRÈME ANGLAISE
Fondant au chocolat, served with vanilla ice cream and custard

CRÈME BRULÉE

PENSEZ AUX SUGGESTIONS À L'ARDOISE

MENU ENFANT 12€ (plat + dessert)

CHEESE BURGER, FISH AND CHIPS OU NUGGET DE POULET PANÉ *Cheeseburger, Fish and chips OR Breaded chicken nuggets,*
MOELLEUX CHOCOLAT OU 1 BOULE DE GLACE *Chocolate molten cake or 1 scoop of ice cream*



CARTE



.....ENTRÉES.....

STARTERS

OEUF MIMOSA ET CRÈME DE TRUFFES	9€
<i>Mimosa egg and Truffle cream</i>	
AUMONÈRE DE CAMEMBERT / POMME	10€
<i>Camembert and apple parcel</i>	
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES, SAUCE TARTARE	12€
<i>Grey shrimp croquettes, tartar sauce</i>	
CARPACCIO DE TOMATES, BURRATA ET SAUCE PESTO	11€
<i>Tomato carpaccio, burrata and pesto sauce</i>	
SAUMON GRAVLAX, SAUCE FROMAGE BLANC	12€
<i>Gravlax salmon, served with sour cream sauce</i>	

.....SALADES.....

LA LICQUOISE : Poulet pané, cheddar, grenailles	17€
<i>Breaded chicken, cheddar, new potatoes</i>	
LA CHÈVRE : TOAST DE CHÈVRE SUR POMME RÔTIE, LARDONS ET NOIX	16€
<i>Toast with goat cheese on roasted apple, bacon, and walnuts</i>	
Salades servies avec légumes croquants de saison	
<i>Salads served with crunchy seasonal vegetables</i>	



CARTE



.....POISSONS.....

FISH

FISH AND CHIPS	17€
TARTARE DE SAUMON, FRITES, SALADE <i>Salmon tartare, French fries, salad</i>	19€
FILET DE BAR, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET BEURRE D'AIL <i>Sea bass fillet, mushroom risotto, and garlic butter</i>	20€
AILE DE RAIE AUX CÂPRES, HARICOTS VERTS ET POMMES GRENAILLES <i>Skate wing with capers, green beans, and turned potatoes</i>	24€
SOLE MEUNIÈRE	34€

.....VIANDES.....

MEATS

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE, FRITES ET SALADE <i>Classic beef tartare, served with fries and salad</i>	17€
CROUSTILLANT DE POULET AU MAROILLES, FRITES ET SALADE <i>Crispy chicken with Maroilles cheese, served with fries and salad</i>	17€
BURGER DU "CENTRE", FRITES ET SALADE <i>Pain brioché, boeuf et poitrine fumée, salade, tomate, compotée d'oignons, Maroilles ou Cheddar</i> <i>Brioche bun, beef and smoked bacon, salad, tomato, onion compote, Maroilles or cheddar</i>	18€
FILET MIGNON DE PORC ET SON JUS, PURÉE DE PETIT POIS <i>Pork tenderloin with its jus, pea puree</i>	19€
BAVETTE À L'ÉCHALOTE, FRITES ET SALADE <i>Flank steak with shallots, fries, and salad</i>	19€



CARTE



.....FROMAGES.....

CHEESE

TRILOGIE DE FROMAGES

The cheese trilogy

10€

.....DESSERTS.....

CRÈME BRÛLÉE

8€

BRIOCHE PAIN PERDU, CHOCOLAT BLANC ET LAIT

Brioche French toast, white chocolate, and milk

9€

PAVLOVA AUX FRUITS DU MOMENT, SORBET

Pavlova with seasonal fruits, sorbet

9€

TARTELETTE AUX FRAISES SUR PALET BRETON

Strawberry tartlet on Breton shortbread

10€

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CRÈME ANGLAISE

Chocolate fondant, vanilla ice cream, and custard

10€

CRÊPE SUZETTE (À COMMANDER EN DÉBUT DE SERVICE)

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

12€



CARTE



COLONEL (2 boules)

Lemon sorbet and vodka

8€

DAME BLANCHE, SAUCE AU CHOCOLAT

Dame blanche with chocolate

9€

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

ICE CREAM & SORBET

1 BOULE

3€

2 BOULES

5.50€

3 BOULES

8€

.....PARFUMS.....

GLACES

VANILLE

CHOCOLAT NOIR

CAFE

CARAMEL

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 et Cofima
Peniguel Volailles
ETS Leconte
Pomme de Terre Fouble
Opale Vivier
Lenoir-Thomas Marée

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"