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 Nº 3”



3 PIECES ... 9€
3 Oysters

6 PIECES ... 16€
6 Oysters

9 PIECES ... 21€
9 Oysters

12 PIECES ... 28€
12 Oysters

COQUILLAGES & CRUSTACES

ASSIETTE DE FRUITS DE MER * — **28€**
2 huîtres, crevettes roses, bulots, 1 langoustine
2 Oysters, prawn, whelks, 1 langoustine

PLATEAU DE FRUITS DE MER * — **39€**
4 huîtres, crevettes roses, bulots, 2 langoustines, 1/2 tourteau
4 Oysters, prawn, whelks, 2 langoustine, 1/2 tourteau

* **MERCI DE RÉSERVER 48H À L’AVANCE**
please book at least 48 hours in advance

CARTE

ENTRÉES

STARTERS

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS, VELOURS DE CIDRE — 12€
snail puff pastry , smooth cider sauce

VELOUTÉ DU MOMENT — 8€
cream soup of the day

CARPACCIO DE ST JACQUES ET FRAÎCHEUR VÉGÉTALE — 12€
scallops carpaccio with fresh vegtables notes

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES (2), SAUCE TARTARE — 16€
grey shrimp croquettes (2), tartar sauce

SAUMON GRAVLAX — 10€
gravlax salmon

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS, CONSULTEZ LE REGISTRE MIS À DISPOSITION
to find out which allergens are present in our dishes, please consult the register provided

CARTE

.....POISSONS.....

FISH

FILET DE BAR, FENOUIL ET LARD FUMÉ, NOISETTES CONCASSÉES, SAUCE AUX HERBES — **20€**
sea bass fillet, fennel and smoked bacon, crushed hazelnuts, herb sauce

ST-JACQUES, CRÉMEUX DE PETITS POIS, CHIPS DE RADIS NOIR, SAUCE VANILLÉE — **24€**
scallops, creamy pea purée, black radish crisps, vanilla sauce

SAUMON, CONCHIGLIES, SAUCE COURGETTE — **18€**
salmon with conchiglies pasta and courgette sauce (zucchini)

DORADE, RATATOUILLE DE LÉGUMES, SAUCE TOMATE CRÉMÉE AUX OLIVES VERTES — **18€**
sea bream, ratatouille, creamy tomato sauce with green olives

.....VIANDES.....

MEATS

SUPRÊME DE VOLAILLE, RISOTTO DE LÉGUMES, JUS AU THYM — **18€**
chicken supreme, vegetables risotto, thyme jus

MAGRET DE CANARD, HARICOTS VERTS, GRENAILLES, SAUCE AUX FRUITS ROUGES — **20€**
duck breast, green beans, grenaille, red berry sauce

FAUX-FILET, FRITES, SALADE, SAUCE AUX POIVRES — **22€**
sirloin steak, chips, salad, peppercorn sauce

CÔTE DE VEAU (+300G), SALSIFIS, CAROTTES À LA CRÈME, SAUCE À L'ESTRAGON — **28€**
veal chop, salsify, creamed carrots, tarragon sauce

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS, CONSULTEZ LE REGISTRE MIS À DISPOSITION
to find out which allergens are present in our dishes, please consult the register provided

CARTE

.....PLAT VÉGÉTARIEN.....
VEGETARIAN DISH

RISOTTO DE LÉGUMES — **14€**
vegetables risotto

CAMEMBERT RÔTI AU THYM , SALADE, GRENAILLES (⁎) — **15€**
oven-back camembert (cheese) with thyme,salad, grenaille

(⁎) SUPPLÉMENT CHARCUTERIE : — **3€**
add a charcuterie :

MENU ENFANT 12€ (plat + dessert)*
KIDS'MENU (MAIN COURSE+DESSERT)

AIGUILLETTES DE POULET OU POISSON	*chicken strips or fish*
CRÊPE OU 1 BOULE DE GLACE	*creap or 1 scoop of ice cream*

*servi jusque 12 ans

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS, CONSULTEZ LE REGISTRE MIS À DISPOSITION
to find out which allergens are present in our dishes, please consult the register provided

CARTE

.....FROMAGES.....
CHEESE

TRILOGIE DE FROMAGES — 10€
The cheese trilogy

.....DESSERTS.....
DESSERT

MOUSSE CHOCOLAT NOIR 70%, CHANTILLY — 8€
chocolate mousse, whipped cream

TIRAMISU POIRE CARAMEL, TUILE DE CARAMBAR — 8€
pear and caramel tiramisu, carambar crisp

CHEESECAKE SPÉCULOOS, COULIS DE FRUITS ROUGES — 8€
speculoos cheesecake, red berry coulis

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE YAOURT — 10€
thin apple tart, yoghurt ice cream

CRÈME BRÛLÉE VANILLE : ÉCLATS DE PISTACHES OU DE NOISETTES — 7€
vanilla crème brûléé with pistachio or hazelnuts pieces

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS, CONSULTEZ LE REGISTRE MIS À DISPOSITION
to find out which allergens are present in our dishes, please consult the register provided

CARTE

GLACES & SORBETS
ICE CREAM & SORBET

COLONEL (2 boules) 10€
Lemon sorbet and vodka

DAME BLANCHE OU CAFÉ LIÉGEOIS 9€
vanilla ice cream with chocolate sauce or coffee ice cream whith coffee sauce

1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
3€	5€	7€

PARFUMS
FLAVORS

GLACES

- **VANILLE** *vanilla*
- **CHOCOLAT NOIR** *black chocolate*
- **CAFE** *coffee*
- **CARAMEL** *caramel*
- **RHUM-RAISIN** *rum raisin*

SORBETS

- **FRAISE** *strawberry*
- **CITRON** *lemon*
- **MANGUE-PASSION** *mango passion*
- **FRAMBOISE** *raspberry*

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

--

Leconte
Charlet
Martin
Convert
Sellier

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"