

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 Cheffe vous propose une cuisine authentique et gourmande faite à partir de produits frais, locaux 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, local and seasonal products, in order to satisfy your taste buds.



NOS FRUITS DE MER



HUITRES NORMANDE “LA MARMITE DE LILI N° 3”



FORMULE 3 HÙTRES ET SON VERRE DE VIN BLANC ... 14€

3 Oysters and a glass of white wine

6 PIÈCES ... 15€

6 Oysters

9 PIÈCES ... 21€

9 Oysters

12 PIÈCES ... 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



VIVIER D'EAU DE MER



HOMARD FROID MAYONNAISE

Cold lobster mayonnaise

12€/100g

HOMARD RÔTI

Roasted lobster

14€/100g



NOS FORMULES



27€

" ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT "

starter - main course or main course - dessert

OU

34€

" ENTRÉE-PLAT-DESSERT "

starter - main course - dessert

ENTRÉE / STARTERS

CROQUETTES DE CREVETTES, SAUCE TARTARE

Shrimps croquettes, tartare sauce

CHÈVRE-MIEL CROQUANT-FONDANT, SALADE ET JAMBON CRU

Goat cheese, salad and cured ham

PLATS / MAIN COURSES

SUGGESTION DU JOUR

Suggestion of the day

FILET DE BÅR AU CHORIZO

Sea bass fillet with chorizo

DESSERTS

TIRAMISU "DU CENTRE"

TARTE AMANDINE, COULIS CARMEL

Pears and almond tart

MENU ENFANT 12€ (plat + dessert)

AIGUILLETES DE POULET PANÉES, STEAK HACHÉ OU POISSON

CRÊPE OU 1 BOULE DE GLACE

steak, fish or breaded chicken strips & crêpe or a scoop of ice cream



CARTE



.....ENTRÉES.....

STARTERS

SOUPE DE POISSONS, ROUILLE ET CROÛTONS	9€
<i>Fish soup, rouille and croutons</i>	
CROQUETTES DE CREVETTES ROSES ET GRISES, SAUCE TARTARE	10€
<i>Pink and grey shrimp croquettes, tartar sauce</i>	
CHÈVRE-MIEL CROQUANT-FONDANT, SALADE ET JAMBON CRU DE BAYONNE	10€
<i>Crunchy, melting honey-goat cheese, salad and Bayonne cured ham</i>	
ŒUF POCHÉ ET CRÈME DE PLEUROTÉS	10€
<i>Poached egg with oyster mushroom cream</i>	
DÔME DE SAUMON FUMÉ ET RILLETTE DE SAUMON FRAIS	12€
<i>Dome of smoked salmon and rilette of fresh salmon</i>	



CARTE



.....POISSONS.....

FISH

FILET DE BAR AU CHORIZO, RISOTTO TOMATES SÉCHÉES ET LÉGUMES DE SAISON	20€
<i>Sea bass fillet, sun-dried tomatoes and seasonal vegetables</i>	
MARMITE DU PÊCHEUR, SAUCE SAFRANÉE	24€
<i>Fisherman's pot, saffron sauce</i>	
SÔLE MEUNIÈRE	34€

.....VIANDES.....

MEATS

CAMEMBERT RÔTI MIEL ET FIGUES, POMMES DE TERRE GRENAILLES ET COCHONAILLE	18€
<i>Roasted camembert with honey and figs, grenailles potatoes and cold cuts</i>	
ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU COGNAC, GRATIN DE COURGETTES, CRÈME CHAMPIGNONS	18€
<i>Flambéed veal kidney with cognac, courgette gratin and mushroom cream</i>	
CORDON BLEU DE VOLAILLE A LA FLEUR D'AUDRESSELLES	20€
<i>Chicken cordon bleu with Audresselles flower</i>	
FILET DE BŒUF, GRATIN DAUPHINOIS, SAUCE FOIE GRAS	26€
<i>Beef fillet, gratin dauphinois, foie gras sauce</i>	

.....SUGGESTIONS DU CHEF.....

CHEF'S SUGGESTIONS

A L'ARDOISE



CARTE



.....FROMAGES.....

CHEESE

TRILOGIE DE FROMAGES

The cheese trilogy

10€

.....DESSERTS.....

TIRAMISU “DU CENTRE”

8€

TARTE AMANDINE, COULIS DE CAMEL

Pears and almond tart with caramel coulis

8€

MOELLEUX CHOCOLAT COEUR SUCHARD, GLACE VANILLE

Chocolate fondant with Suchard heart, Vanilla ice cream

9€

CRUMBLE AUX FRUITS ET SORBET

Fruit crumble with Sorbet

8€

CRÊPE SUZETTE (à commander en début de service)

Suzette crêpe (to be ordered at the beginning of the service)

10€



CARTE



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

ICE CREAM & SORBET

1 BOULE
3€

2 BOULES
5.50€

3 BOULES
8€

COLONEL (2 boules)

Lemon sorbet and vodka

8€

DAME BLANCHE, SAUCE AU CHOCOLAT

Dame blanche with chocolate

9€

.....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 Boulogne
Peniguel Volailles
ETS Leconte
Pomme de Terre Fouble
Opale Vivier

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX.

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA.



restaurant_lecentre



Hôtel De Wimereux-Restaurant Du Centre



Living Hôtels Collection
"des Hôtels & Demeures à vivre"