



MENU

Vous êtes allergique ? Le personnel du restaurant est à votre service.
Sur simple demande, il vous sera remis les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats.

Les prix affichés sur notre carte sont en nets et en euros.

FORMULE "BISTROT"

Le midi en semaine, uniquement

22.00€

Au choix :

Entrée du moment ou Harengs pomme à l'huile

Plat du jour ou Marmite de poisson

Coupe 2 boules ou Mousse au chocolat maison

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

+ 1 café



MENU PETITS LOUPS (jusqu'à 12 ans)

12.50€

Au choix :

Assiette de moules ou Steak haché ou Filet de poisson blanc, frites

Crêpe au choix : sucre • chocolat ou 1 boule de glace au choix

Sirop à l'eau ou Diabolo ou Oasis tropical

FORMULE BISTROT & MENU ENFANT

ENTRÉES

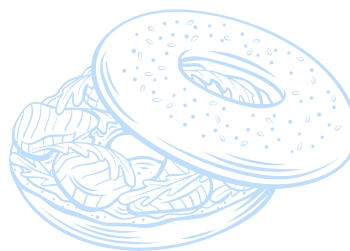
Soupe de poissons de la maison Corrue Deseille	12,00€
🍽 Gravelax de saumon à l'aneth	12,50€
🍽 Velouté du moment	8,00€
🍽 Panna Cotta forestière - <i>champignons, pleurotes frites & vinaigrette de pépins de raisin</i>	11,00€
🍽 Oeuf cocotte au Maroilles & ses mouillettes de brioche	10,00€
🍽 Harengs pommes à l'huile	10,00€
🍽 Nage de poissons et crustacés, en croûte	14,50€
<i>- moules, crevettes, truite saumonée, poireaux, carottes, champignons et jus de crustacés</i>	



ENTRÉES

POISSONS

Tataki de thon, sésame noir & citron, sauce vierge	19,00€
- <i>Frites de patate douce</i>	
Dos de cabillaud en croûte de chorizo	24,00€
- <i>Pommes grenailles et légumes de saison</i>	
Marmite des pêcheurs de la Côte d'Opale	20,00€
- <i>poisson selon l'arrivage, moules, crevettes, pommes grenailles, légumes de saison, sauce safranée</i>	
Burger de truite saumonée snackée & sa mousse d'avocat	19,00€
- <i>Pain gourmet black servis avec ses frites et sa mayonnaise</i>	
Filet de daurade rôti au beurre rouge	21,00€
- <i>Pommes grenailles et légumes de saison</i>	



MOULES-FRITES

Moules marinières	16,00€
Moules à la crème d'ail	17,00€
Moules à la crème de Maroilles	17,00€
Moules à la crème de chorizo	17,00€

POISSONS & MOULES FRITES

FRUITS DE MER

Bulots - *Mayonnaise maison*

11,00€

Assiette de crevettes roses - *Mayonnaise maison*

13,00€

Assiette Côte d'Opale - *Crevettes roses, 2 huîtres, bulots*

17,00€

Huîtres de Oye-Plage n°3

Huîtres élevées à Oye-Plage par un petit producteur : Mytilimer, et distribuées par Norocean

• 6 huîtres

18,00€

• 9 huîtres

23,00€

• 12 huîtres

30,00€



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(sur réservation, 24 heures à l'avance)

Le Gris-Nez (pour 1 personne)

45.00€

1 crabe, crevettes roses, 3 huîtres n°3, bulots, 3 langoustines



Le Blanc-Nez (pour 2 personnes)

87.00€

2 crabes, crevettes roses, 6 huîtres n°3, bulots, 6 langoustines

FRUITS DE MER & PLATEAUX

VIANDES

Suprême de poulet jaune, esprit Waterzoï 19,00€

- poireaux, carottes, pommes grenailles & sa sauce crème

Pièce du boucher - Environ 200g & selon l'arrivage 21,00€

Tartare de bœuf - Environ 180g 19,00€

Burger Carnot 20,00€

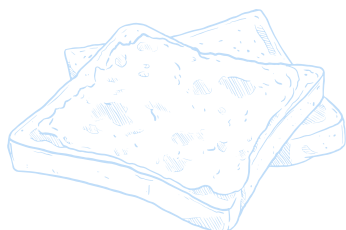
- Pain bun's brioché, bœuf haché, sauce mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, oignons confits, Sablé de Wissant gratiné, poitrine fumée et salade

Burger du Moment 22,00€

- Renseignez-vous auprès de notre équipe pour plus d'informations !



WELSHES



Simple - Pain toasté, cheddar 16,00€

Complet - Pain toasté, cheddar, jambon, œuf au plat 17,00€

Welsh Burger - Burger, steak haché, cheddar 22,00€

VIANDES & WELSHES

SALADES

Salade de chèvre chaud

19,00€

- Salade, fromage de chèvre pané au spéculoos sur toasts de pain brioché et légumes croquants

Salade grand large

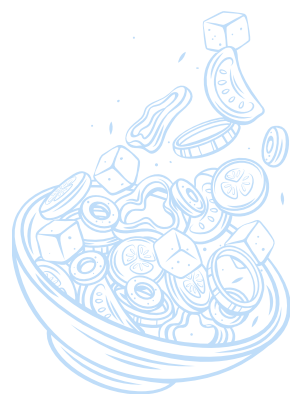
20,00€

- Salade, poisson blanc suivant l'arrivage, truite saumonée, saumon fumé, pommes de terre tièdes, salicornes et légumes croquants

Salade terroir

18,00€

- Salade, pommes grenailles, saucisse fumée, lardons, toast de pain complet, Sablé de Wissant



GARNITURES ET SAUCES

Mayonnaise maison, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, poivre, béarnaise, crème de Maroilles, chorizo

1,50€

Salade verte

3,00€

Frites ou pommes grenailles ou frites de patate douce ou légumes de saison

4,00€

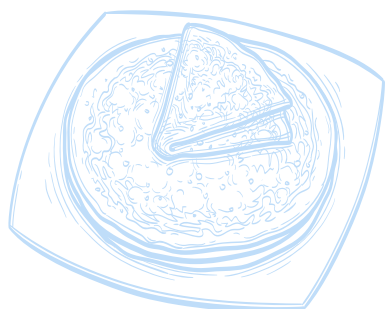
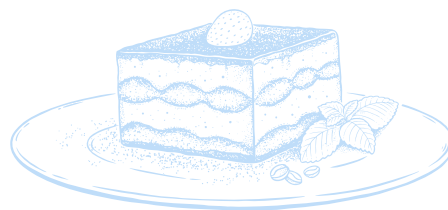


SALADES, GARNITURES & SAUCES

ENVIE D'UNE PAUSE SUCRÉE ?

DESSERTS

Mousse au chocolat	7,00€
Salade de fruits frais	6,50€
Crème renversée au caramel	7,00€
Brioche façon pain perdu	10,00€
Tiramisu spéculoos	9,00€
Tarte fine pomme & caramel beurre salé	9,50€
Café gourmand	9,50€



CRÊPES *servies par deux*

Sucre	4,00€
Cassonade	4,00€
Chocolat chaud	5,00€
Chocolat chaud et chantilly	6,00€
Supplément flambage	+ 2€
<i>Grand Marnier ou Calvados ou Cointreau</i>	



FROMAGES

Assiette de fromages des frères Bernard

10.00€

DESSERTS & FROMAGES

CRÔTÉS GLACES

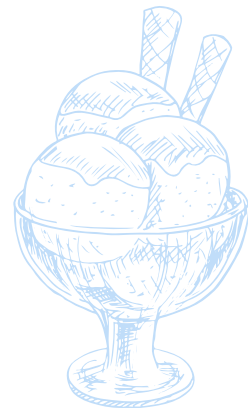
CRÈMES GLACÉES

vanille, café, chocolat noir, rhum-raisins, caramel fleur de sel,
chocolat au lait, chocolat blanc, pistache, menthe chocolat,
speculoos, carnaval, tentation meringuée vanille framboise

• 1 boule	3,00€
• 2 boules	6,00€
• 3 boules	8,00€
Coulis ou chantilly	2,00€

SORBETS

citron vert, fraise, framboise, ananas



COUPES

Dame blanche	9,00€
Café ou chocolat ou caramel liégeois	9,00€
Douceur d'antan - 1 boule vanille, 1 boule café, 1 boule pistache & chantilly	9,00€
Douceur Antillaise - 2 boules rhum-raisins, 1 boule caramel & chantilly	9,00€
La Craquante - 1 boule pistache, 2 boules tentation meringuée vanille framboise & chantilly	9,00€
La Gourmande - 1 boule speculoos, 1 boule chocolat noir, 1 boule caramel & chantilly	9,00€

COUPES ALCOOLISÉES

Colonel - 2 boules citron, vodka	10,00€
Expérience à la menthe - 2 boules menthe chocolat, get 27	10,00€
Hawaï - 2 boules rhum-raisins, rhum blanc	10,00€
Irish Coffee Glacé - 1 boule vanille, 1 boule café et whisky J&B	10,00€

GLACES & COUPES GLACÉES

NOS FOURNISSEURS & PARTENAIRES



LES ÉTABLISSEMENTS DE LIVING HÔTELS COLLECTION

NOS HOTELS

L'HOTEL DE
WIMEREUX ***
78, rue Carnot
62930 WIMEREUX

LE CHATEAU DE MONTREUIL ****
4, chaussée des Capucins
62170 MONTREUIL

LA VILLA DES 2 CAPS ***
12, rue Carnot
62930 WIMEREUX

LA VILLA BOHÈME ***
2bis, Cité Pigalle
75009 PARIS

NOS BARS & RESTAURANTS

LE RESTAURANT LE CENTRE
& LE BUBBLE BAR
78, rue Carnot
62930 WIMEREUX

LA TABLE DU CHATEAU
4, chaussée des Capucins
62170 MONTREUIL

LE RESTAURANT LE CARNOT
12, rue Carnot
62930 WIMEREUX



Living Hôtels Collection

"des Hôtels & Demeures à vivre"