

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 ... 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

MOULES

MOULES MARINIÈRES
marinated mussels

17€

MOULES À LAIL
garlic mussels

18€

MOULES MAROILLES
cheese mussels

18€

PENSEZ AUX SUGGESTIONS



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

TOMATES BURRATA

tomatoes and burrata

PLATS / MAIN COURSES

FILET DE SAUMON, FONDUE DE POIREAUX, CHAMPIGNONS, BEURRE BLANC À L'OSEILLE

salmon fillet, leek fondue, mushrooms, white butter whit sorrel

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

TROIS CHOCOLATS

three chocolate cake

OU

TRIO DE CRÈME BRULÉE : VANILLE, CITRON, CAFÉ

crème brûlée trilogy : vanilla, lemon, coffee

MENU ENFANT 12€ (plat + dessert)

**STEAK HACHÉ OU POISSON OU NUGGET'S DE POULET PANÉ
CRÊPE OU 1 BOULE DE GLACE**

*minced beef or Fish or Breaded chicken needles,
creap or 1 scoop of ice cream*



CARTE



.....ENTRÉES.....

STARTERS

ŒUF MIMOSA, MAYONNAISE MAISON AU CURRY ET CRABE	10€
<i>Mimosa egg and home made mayonnaise with curry and crab</i>	
CEVICHÉ DE BAR, PATATES DOUCES, MAÏS ET POMME ROYALE	11€
<i>Seabass ceviché, sweet potatoes, corn and royal apple</i>	
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES, SAUCE TARTARE	16€
<i>Grey shrimp croquettes, tartar sauce</i>	
TOMATES, BURRATA	9€
<i>Tomatoes and burrata</i>	
TARTARE DE SAUMON	10€
<i>salmon tartare</i>	

.....SALADES / PLAT VÉGÉTARIEN.....

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



CARTE



.....POISSONS.....

FISH

- | | |
|---|------------|
| FILET DE BAR, RISOTTO AUX TOMATES SÉCHÉES, SAUCE CHORIZO, DÉCLINAISON DE LÉGUMES | 20€ |
| <i>fillet sea bass, dried tomatoes risotto, chorizo sauce, végétales variations</i> | |
| FILET DE SAUMON, FONDUE DE POIREAUX, CHAMPIGNONS, BEURRE BLANC À L'OSEILLE | 19€ |
| <i>salmon filet, leek fondue, mushrooms, white butter whit sorrel</i> | |
| CHOUCROUTE DE LA MER : SAUMON, HADDOCK, CREVETTE, MOULES | 22€ |
| <i>seafood sauerkraut : salmon, haddock, prawn, mussels</i> | |
| TARTARE DE SAUMON, FRITES, SALADE | 18€ |
| <i>salmon tartare, chips, salad</i> | |

.....VIANDES.....

MEATS

- | | |
|--|------------|
| BURGER DU "CENTRE", FRITES ET SALADE | 20€ |
| <i>Pain brioché, bœuf, sablé de wissant, compotée d'oignons rouge, tomate, salade, sauce cocktail</i> | |
| <i>Brioche bun, beef, "sablé de wissant"(cheese), red onion compote, tomato, salad, cocktail sauce</i> | |
| SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, JUS À LA NOISETTE, POMMES GRENAILLES, CAROTTES AU CUMIN | 19€ |
| <i>Supreme of roasted guinea fowl, hazelnut juice, blasted potatoes, carrots whit cumin</i> | |
| FAUX-FILET SAUCE AUX POIVRES, POMMES GRENAILLES ET ÉCHALOTE CONFITE | 24€ |
| <i>sirloin, pepper sauce, blast potatoes and candied shallot</i> | |
| TAGLIATELLES AU PESTO ET JAMBON SERRANO | 18€ |
| <i>tagliatelle whit pesto and serrano ham</i> | |
| TARTARE DE BOEUF, FRITES, SALADE | 18€ |
| <i>beef tartare, chips, salad</i> | |



CARTE



.....FROMAGES.....

CHEESE

TRILOGIE DE FROMAGES

The cheese trilogy

10€

.....DESSERTS.....

TRILOGIE DE CRÈME BRÛLÉE : VANILLE, CITRON, CAFÉ

crème brûlée trilogy : vanilla, lemon, coffee

8€

PAVLOVA, CRÉMEUX CITRON, SEGMENTS D'ORANGE

pavlova, creamy lemon, orange segments

10€

TROIS CHOCOLATS

three chocolate cake

8€

TARTELETTE ANANAS, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CRUMBLE

pineapple 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"