



Restaurant du Centre

"Le Restaurant du Centre fait peau neuve...
Toute l'équipe est ravie de vous y accueillir.

Dans cette salle aux allures de brasserie
parisienne, vous pourrez déguster une cuisine
généreuse et locale, réalisée à partir de produits
sélectionnés avec attention.

Le Restaurant du Centre se définit comme la
Maison Gourmande, et cela, depuis 1855."

Alexis Saint-Georges, Chef de cuisine

A handwritten signature in black ink, appearing to read "A. Saint-Georges". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke at the end.

BOISSONS

BIERES

Affligem pression	25cl	4,50€
Affligem pression	50cl	8,50€
Picon bière	25cl	7€

BIERES BOUTEILLES

2 Caps	33cl	5,20€
Blanche de Wissant	33cl	5,20€
Heineken o°	25cl	4€

CIDRES

L. Raison Brut	25cl	4€
L. Raison Doux	25cl	4€

EAUX

Vittel	25cl	2,50€
Vittel	1L	3,50€
San Pellegrino	50cl	2,50€
San Pellegrino	1L	3,50€
Perrier	33cl	3,50€
Perrier	1L	4,80€

JUS DE FRUITS

Granini orange	25cl	3,50€
Granini raisin	25cl	3,50€
Granini ananas	25cl	3,50€
Granini tomate	25cl	3,50€
Granini pomme	25cl	3,50€

SIROPS

Menthe	25cl	2,50€
Citron	25cl	2,50€
Cassis	25cl	2,50€
Framboise	25cl	2,50€
Mure	25cl	2,50€
Violette	25cl	2,50€
Grenadine	25cl	2,50€
Pêche	25cl	2,50€

CAFES ET THES

Expresso	2€
Double expresso	2,60€
Décaféiné	2€
Café allongé	2,60€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Irish Coffee	8€
Amaretto Coffee	8€
Thé Dammann	3,50€
Infusion Dammann	3,50€

SODAS

Coca-Cola	33cl	3,50€
Coca-Cola Zéro	33cl	3,50€
Orangina	25cl	3,50€
Schweppes Tonic	25cl	3,50€
Limonade	25cl	3,00€

COCKTAILS

Americano maison	12cl	9,50€
Cuba Libre	12cl	8€
Martini Gin	12cl	8€
Picon vin blanc	12cl	7,50€
Champagne Fleur d'Amour	12cl	12€
Cognac Tonic	12cl	11€
Aperol Spritz	12cl	7€
Le Houille Lala du Centre	12cl	9,50€

MENU DU CENTRE

UNIQUEMENT EN SEMAINE HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTREE-PLAT OU PLAT-DESSERT 24 €

ENTREE-PLAT-DESSERT 30 €

Soupe de poisson maison

Maquereau en escabèche, pickles de légumes

Oeuf mollet, velouté de petit pois, menthe fraîche et jambon cru

.....

Suprême de volaille, bisque de langoustine, tagliatelles

Poitrine de cochon, confite, jus réduit, frites fraîches

L'inspiration du jour selon l'arrivage en direct de la Criée

.....

Duo de fromage de la maison "Caseus à Montreuil Sur Mer"
Supplément 7€

.....

Trilogie de glaces ou sorbets

La Pavlova, fraise basilic, chantilly à la vanille bio

Le Royal Chocolat

MENU ENFANT

14 €

Steak haché ou Fish & Chips maison
Accompagné de frites fraîches ou tagliatelles

Crêpe au sucre ou Boule de glace

LES FRUITS DE MER

HUITRES

LES PARCS DE L'IMPERATRICE DE MONSIEUR JOEL DUPUCH
6 pièces/13€ 9 pièces/19€ 12 pièces/25€

COQUILLAGES ET CRUSTACES

BULOTS 7 PIÈCES/8€

CREVETTES GRISES 100G/12€

CREVETTES ROSES 12 PIÈCES/10€

LANGOUSTINES 4 PIÈCES/12€

VIVIER D'EAU DE MER

EN DIRECT DES PETITS BATEAUX DU BOULONNAIS

LE HOMARD FROID MAYONNAISE 100G/12€

LE HOMARD RÔTI SAUCE CORAILLÉE 100G/14€

ASSIETTE, PLATEAU

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 28€
3 HUÎTRES, 6 CREVETTES ROSES, 100G DE CREVETTES GRISES,
7 BULOTS ET 3 LANGOUSTINES

PLATEAU DE FRUITS DE MER
SUR DEMANDE

ENTREES

Foie gras de canard maison, comptée de poire infusée au poivre du Timut	14€
Saumon fumé maison, crème citron, pain toasté	12€
Soupe de poisson maison, sauce rouille et croûtons	10€
Maquereau en escabèche, pickles de légumes	9€
Oeuf mollet, velouté de petit pois, menthe fraîche et jambon cru	9€

VIANDES

Filet de boeuf, sauce béarnaise aux salicornes, Rattes du Touquet	26€
Tartare de boeuf préparé à table, Frites fraîches et salade	18€
Carré d'agneau, jus corsé au Genièvre de Houlle, Printanière de légumes	24€
Suprême de volaille de la maison Peniguel, bisque de langoustine, Tagliatelles	18€
Poitrine de cochon, confite, jus réduit, Frites fraîches	18€

POISSONS

Aile de Raie et son beurre de cuisson, Riz sauvage	22€
Bar entier rôti, sauce vierge, Rattes du Touquet	28€
Tartare de bar, algues fraîches, huile d'olive infusée à la vanille Printanière de légumes	22€
Blanc de cabillaud, sabayon à la bière des 2 Caps Riz sauvage	20€
L'inspiration du jour selon l'arrivage en direct de La Criée	18€

FROMAGES

Sélection de fromages de la maison "Caseus à Montreuil Sur Mer" 14€

DESSERTS

Le Baba au rhum et sa chantilly à la vanille bio 12€
Servi avec son shot de rhum

Les crêpes façon Suzette et sa quenelle de glace vanille 14€

Le Soufflé glacé au Genièvre de Houlle servi avec son shot de Houlle 12€

La Pavlova, fraise basilic, chantilly à la vanille bio 8€

Le Royal Chocolat, sélection Grand cru Valrhona 10€

La Gourmandise du jour 9€

SORBETS ET GLACES

Sélection par **Gérard Cabiron**
Meilleur ouvrier de France des desserts glacés

1 Boule de Glace/Sorbet	2,50€
2 Boules de Glace/Sorbet	5,00€
3 Boules de Glace/Sorbet	7,50€

Citron Jaune
Primofiori d'Espagne

Fruit de la Passion
Du Pérou

Fraise
Senga sengana

Poire Williams
Du Coteau Lyonnais

Pêche de Vigne
Du Coteau Lyonnais

Orange Sanguine
De Sicile

Melon
Canteloup Charentais

Vanille
Pures gousses de Madagascar

Chocolat
Noir de Tanzanie 75%

Pistache
De Sicile

Café
IGP de Colombie

Liqueur de Chartreuse
Des Pères Chartreux

Bêtises de Cambrai

Rhum Raisin
Rhum ambré et raisins blond
D'Afrique du Sud