

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, 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 FORMULES



MENU GOURMAND

29€

" ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT "
starter - main course or main course - dessert

OU

35€

" ENTRÉE-PLAT-DESSERT "
starter - main course - dessert

ENTRÉE / STARTERS

OEUF MIMOSA A LA TRUFFE

Mimosa egg with truffle

SAUMON GRAVLAX, PICKLES DE SAISON

gravlax salmon

PLATS / MAIN COURSES

PÊCHE DU JOUR

fish of the day

SUPRÊME DE POULET GRILLÉE

grilled chicken breast

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

seasonal fruit pavlova

ROYAL AU CHOCOLAT VALRHONA

royal chocolate

MENU ENFANT 14€

STEAK HACHÉ OU FISH AND CHIPS & CRÊPE OU BOULE DE GLACE

steak or fish and chips & pancake or scoop of ice cream



CARTE



ENTRÉES

STARTERS

OEUF MIMOSA A LA TRUFFE <i>Mimosa egg with truffle</i>	6€
HARENG DOUX DE LA MAISON JC DAVID, POMMES À L'HUILE <i>Sweet herring from JC David, potato in oil</i>	8€
CROUSTILLANT DE CHÈVRE MAISON, VINAIGRETTE MIEL ET ROMARIN <i>Homemade goat cheese crisp with honey and rosemary vinaigrette</i>	12€
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES , SALADE ET SAUCE TARTARE <i>Duo of shrimp croquettes, salad</i>	12€
SAUMON GRAVLAX MAISON, PICKLES DE SAISON, HUILE D'ANETH ET PAIN TOASTÉE <i>Homemade salmon gravlax, seasonal pickles, dill oil and toasted bread</i>	12€

--- LA CÉLÈBRE SALADE CÉSAR ---

The famous Caesar salad

En entrée 8€ - En plat 16€



CARTE



POISSONS

FISH

TARTARE DE SAUMON <i>Salmon tartare</i>	18€
FISH N' CHIPS MAISON, SAUCE TARTARE <i>Homemade fish n' chips and tartar sauce</i>	18€
LOBSTER ROLL* <i>Lobster Roll</i>	22€
AILE DE RAIE, BEURRE AUX CÂPRES <i>Skate wing with caper butter</i>	24€
BELLE SOLE MEUNIÈRE (SELON ARRIVAGE) <i>Sole Meunière (according to availability)</i>	38€

POISSON SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

SUGGESTIONS DU CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS

A L'ARDOISE

Lobster Roll Garni de 70% de Homard et 30% de Queue d'Ecrevisse*



CARTE



VIANDES

MEATS

POTJEVLEESCH MAISON, MAYONNAISE <i>Home-made potjevleesch with mayonnaise</i>	18€
TARTARE DE BOEUF <i>Beef Tartare</i>	18€
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ <i>Grilled Chicken Breast</i>	18€
BAVETTE D'ALOYAU ET SON CONFIT D'ECHALOTES <i>Sirloin steak with shallot confit</i>	22€
BELLE ENTRECÔTE <i>Entrecote</i>	26€

VIANDE SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

ACCOMPAGNEMENTS SIDE

LA PORTION DE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4€

Frites maison, Purée maison, Pommes sautées, Légumes de saison
Home fries, Home made mashed potatoes, Fried potatoes, Seasonal vegetables

SAUCES SAUCE

LA PORTION DE SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 1.5€

Poivre, Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Maroilles, Roquefort, Champignon, Mayonnaise, Tartare
Pepper, Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Maroilles, Roquefort, Mushroom, Mayonnaise, Tartar



CARTE



FROMAGES

CHEESE

TRILOGIE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE DE SAINTE GODELEINE	10€
<i>The cheese trilogy of the Fromagerie de Sainte Godeleine</i>	

DESSERTS

DESSERT

ROYAL AU CHOCOLAT VALRHONA	8€
<i>Royal with Valrhona Chocolate</i>	
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON	8€
<i>Pavlova with seasonal fruits</i>	
LA CRÉME BRULÉE	8€
<i>Crème Brulée</i>	
DAME-BLANCHE, SAUCE AU CHOCOLAT VALRHONA	10€
<i>Dame-Blanche with Valrhona chocolate sauce</i>	
BABA AU RHUM ET SES FRUITS DE SAISON	10€
<i>Baba au Rhum and its seasonal fruits</i>	
PROFITEROLES, SAUCE AU CHOCOLAT VALRHONA	12€
<i>Profiteroles with Valrhona chocolate sauce</i>	
CRÊPES FAÇON SUZETTE	12€
<i>Crêpes façon Suzette</i>	



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
La Fromagerie de Ste Godeleine
Peniguel Volailles

Nicole Artisan Glacier
Pomme de Terre Fouble
Opale Vivier

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX.

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA.



restaurant_lectre



Hôtel De Wimereux-Restaurant Du Centre



Living Hôtels Collection
"des Hôtels & Demeures à vivre"