

Restaurant "Le Centre"

- MAISON GOURMANDE DEPUIS 1848 -



Dans cette salle aux allures de brasserie parisienne, notre Chef vous propose une cuisine moderne et raffinée, élaborée avec des produits frais et de saison. Le Restaurant du Centre se définit comme la maison gourmande et cela, depuis 1848.

ALEXIS SAINT-GEORGES
CHEF DE CUISINE

A handwritten signature in cursive script that reads "A.S. Georges".

Dans un souci de qualité, nous avons opté pour des menus éphémères pour satisfaire au mieux votre gourmandise !



- APÉRITIFS -



LES CLASSIQUES

Kir vin blanc	12cl	5.00€
Kir royal	12cl	11.00€
Porto rouge/blanc	8cl	4.50€
Pineau des charentes	8cl	4.50€
Muscat frontignan	8cl	4.50€
Ricard	2cl	4.50€
Suze	5cl	4.50€
Martini rouge/blanc	5cl	4.50€
Picon bière	25cl	7.00€
Picon vin blanc	12cl	7.50€

CHAMPAGNE

Champagne pol roger , Brut Aop	75cl	80.00€
Champagne Labbe reserve	75cl	52.00€
Champagne pol roger , Brut Aop	12cl	14.00€
Champagne Labbe reserve	12cl	10.00€

BIÈRES ET CIDRES

Affligem pression	25cl	4.50€
Affligem pression	50cl	8.50€
Blanche de Wissant	33cl	5.20€
Heineken 0°	25cl	4.00€
L.Raison cidre doux / brut	25cl	4.00€

COCKTAILS

Aperol Spritz	12cl	8.00€
Americano maison	12cl	9.50€
Margarita Pamplemousse	12cl	9.50€
Royal Nordique	12cl	12.00€
L'écureuil "sans alcool"	25cl	9.00€

SOFTS

Coca-Cola/Coca-Cola zéro	33cl	3.90€
Orangina	25cl	3.50€
Ice Tea	33cl	3.50€
Perrier	33cl	3.50€
Schweppes tonic	25cl	3.50€
Limonade	25cl	3.00€
Diabolo	25cl	3.50€
Sirop a l'eau	25cl	2.50€
(GRENADINE, MENTHE, FRAISE, PECHE, CITRON)		
Granini	25cl	3.50€
(RAISIN, ORANGE, POMME, TOMATE, ANANAS, ABRICOT)		

EAUX AQUACHIARA	75 cl	5.00€
-----------------	-------	-------

Pour le respect de notre
environnement, nous avons opté pour
une eau micro filtrée plate ou
pétillante

 **DÉCOUVERTE-** **BUBBLE****ENTRÉES**

Croque Madame à la truffe	10€
Croquettes de crevette	12€
Oeufs mayonnaise	8€
Terrine de poisson , Salade	8€

PLATS

Welsh, jambon à la truffe, frites maison	16€
<small>Pain toasté, cheddar, jambon à la truffe</small>	
Salade César	16€
<small>Salade, poulet, pignon de pin, sauce césar, parmesan</small>	
Tartare de bœuf, frites maison	18€
Le Burger, frites maison	16€
<small>Pain Burger, sauce cheddar, confit d'oignons, steak haché, pickles</small>	
Le Lobster Roll, frites maison	19€
<small>Pain brioché, mayonnaise, homard, ciboulette, cébette</small>	

LE CHARIOT DE DESSERTS

Baba au rhum	9€
Paris-Wimereux	9€
Pavlova aux fruits de saison	9€
Tartelette à la fraise	9€

ENTRÉES

Saumon fumé par nos soins,	12€
L'Œuf façon meurette, revisité par le Chef	10€
Croquettes et bisque de crevettes	12€
6 Huîtres "Les Parcs de l'Impératrice" de Joël Dupuch	15€

.....

PLATS

Pêche du jour, Accompagnement du moment	20€
Médailon de Lotte, Sauce Poulette, Carottes	24€
Steak au poivre flambé au cognac, Frites	22€
Magret de canard rôti, crème de cassis, Champignon	24€

.....

DESSERTS

Crêpe façon Suzette	12€
Douceur Fraise-Rhubarbe	10€
Intensément Chocolat Valrhona	12€
Le Citron de "Yannick"	12€
Ardoise dégustation de desserts	28€

MENU A L'ARDOISE 32€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

MENU ENFANT 12€

Poisson ou Viande du moment,
accompagné de frites maison ou coquillettes

PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE 18€

Plat confectionné à la minute selon les produits du Chef

PLATEAU & ASSIETTE DE FRUITS DE MER

"Sur demande 48h a l'avance"

GLACES & SORBETS KOKOA

PARFUMS

CAFE	FRAISE
CHOCOLAT	CITRON
RHUM/RAISIN	FRAMBOISE
VANILLE	PASSION

TARIFS

1 Boule	3.50€
2 Boules	6.50€
3 Boules	8.00€



Hôtel de Wimereux Restaurant Le Centre

78 rue carnot
62930 Wimereux
03.21.32.41.08
info@hoteldewimereux.com

Suivez nous sur les réseaux sociaux



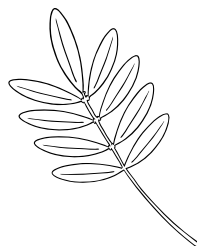
Hotel De Wimereux
Restaurant du Centre



Hotel De Wimereux
Restaurant du Centre



Tripadvisor Hotel De Wimereux - Restaurant du Centre




Living Hôtels Collection
"des Hôtels & Demeures à vivre"