

HUITRES ET COQUILLAGES



W NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le Plateau "Wepler" (2 personnes) 126.00 €

Huîtres Fines de Claire, Huîtres Creuses et Plats de Bretagne, Huîtres de Normandie, Huîtres d'Arcachon, Tourteau, Clams, Moules, Crevettes Roses, Langoustines, Bulots, Crevettes Grises, Amandes, Palourdes, Praires

Le Plateau "Wepler" et Homard Entier (2 personnes) 170.00 €

Assiette de Crustacés 47.00 €

½ Tourteau, ½ Homard, Langoustine, Crevettes Roses, Rillettes de Saumon, Sauce Verte

W LES HUITRES PAR 6

Fines de Claire Grosses	N°2	21.00 €	
Fines de Claire Moyennes	N°3	18.00 €	

Spéciales Très Grosses	N°0	31.20 €	Utah Beach
Spéciales Grosses	N°2	25.20 €	Utah Beach
Spéciales Moyennes	N°3	29.40 €	Gillardeau
Spéciales Moyennes	N°3	21.60 €	Arcachon/Bidart
Spéciales Petites (Dites Papillons)	N°5	20.40 €	Poget
Huîtres de Normandie Moyennes	N°3	18.00 €	Thalassa
Plates de Bretagne Moyennes	N°3	22.80 €	

W LES COQUILLAGES

Crevettes roses	La portion (150 grs)	19.50 €
Palourdes	(les 6)	12.00 €
Praires	(les 6)	16.20 €
Langoustines	la portion (400 grs)	32.00 €
Tourteau	(la pièce)	20.00 €
Oursin	(la pièce)	6.00 € selon arrivage
Homard Canadien	mayonnaise	45.00 €/la pièce

Prix service compris 15% sur le prix hors taxe

W **LES ENTREES**

Saumon Fumé Tranché Main, Gingembre et Confit de Poire	20,00€
Crabe Royal, Rémoulade de Céleri au Parfum de Kumquat	20,00€
Œuf Parfait sur lit de Haddock, Crémeux de Topinambour	12,00€
Foie Gras mi- cuit, Poire Confite et Gingembre	24,00€
Carpaccio de Saint Jacques, Nage Anisé et Fruit de la Passion	24,00€
Soupe de Poissons de Roche, sa Rouille et ses Croustons	13,00€
Les 7 Escargots « Géants » de Bourgogne au Beurre à l'Ail	16,00€

W **LES POISSONS**

Aiguillette de Saint Pierre, Couteaux Persillés et Racines de Persil	38,00€
Filet de Bar à la Plancha, Légumes Maraicher de Saison	24,00€
Grosses Gambas Flambées Citron Vert et Gingembre, Quinoa à la Coriandre	21,00€
Noix de Saint Jacques Justes Snackées et sa Tatin d'Endives	35,50€
Sole Meunière, Pommes Vapeur et Epinards Frais Sautés à Cru	45,00€
Choucroute de la Mer, Beurre Blanc	24,00€

W **LES VIANDES**

Ris d'Agneau, Duo de Courges et Choux de Bruxelles, Jus aux anchois	25,00€
Paleron de Bœuf Braisé, Purée de Pommes de Terre et Champignons	22,00€
Filet de Volaille Fermier, Grenailles et Sucrines Braisées	20,00€
Filet Mignon de Cochon Francilien, Marmelade d'orange Noix de Cajou	25,50€
Persillé Chuk Flap à la Plancha, Sauce Chocolat Pimenté, Tombée d'Endives	35,00€
Côte de Bœuf pour deux personnes	72,00€
Choucroute Paysanne	24,00€

Le Règlement par Chèque Bancaire n'est pas Accepté

Mail : wepler@wepler.com

LES FROMAGES ET DESSERTS

L'Assiette de Fromage	14,00€
Cœur Passion et Griotte Confites à partager (pour 2 personnes)	20,00€
Macaron Chocolat intense Praliné Noisette	10,00€
Véritable Crêpes Suzette	14,00€
Forêt Noire « Wepler »	10,00€
Carpaccio d'Ananas, Glace à la Noix de Coco	10,00€

LES VINS DE DESSERT

	Le Verre 8 cl
Muscat Saint Jean du Minervois -2013 Clos Bagatelle	6,00€
Gewurztraminer V.T 2013 Klipfel	9,40€
Sauternes Château Briatte 2011	7,50€

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 100 cl	7,00€	Café Mignardises	5,00€
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 50 cl	5,00€	Thé Mignardises	6,50€

prix service compris 15% sur le prix hors taxe

