

SODAS

Coca-Cola-Coca Cola light – Ice Tea Pêche	33 cl	5.00
Schweppes – Schweppes Lemon ou aux Agrumes- La Cidraie – Orangina	33 c	5.00
Jus de fruits Caraïbos : Orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate	20cl	5.00
Jus de Pomme, Jus de Poire de chez Pouget (12)	25cl	5.30
Fruits Pressés Orange - Citron -Pamplemousse		6.00
Café Frappé-Thé Frappé		4.40
Lait Froid ou Chaud		4.50
Limonade Pression	25cl	4.00
Eau Minérale (Vittel, Vichy)	25cl	4.20
Perrier	33cl	4.80
Limonade artisanale citron Brasserie d'Olt	27.5cl	4.70
Limonade à la Gentiane Brasserie d'Olt	27.5cl	4.70

BIERES A LA PRESSION

Pelforth Blonde- Blanche Edelweiss	25cl	5.00	50cl	9.20
Heineken – Abbaye d'Affligem	25cl	5.00	50cl	9.50

BIERES BOUTEILLE

			€uros
Heineken – Kronenbourg-1664- Pelforth Brune		33cl	6.10
Guinness- Sol Cerveza – Adelscott		33cl	6.50
Mort Subite		25cl	6.50
Buckler sans alcool		25cl	4.90

APERITIFS

Apéritifs de Marque	6.00	Lillet	6.00
Anis	6.00	Kir au Chardonnay	6.00
Martini	6.00	Kir au Champagne	12.00
Rouge – Bianco- Dry		Porto	6.50

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Selection Wepler	11.00	Coupe de Champagne Henriot	13.00
-------------------------------------	-------	----------------------------	-------

WHISKIES

Clan Campbell- J & B	8.00	Bourbon	9.00
Johnie Walker Rouge	8.00	Chivas	9.50
Whisky Pure Malt	9.50	Whisky	12.00
Johnie Walker « Carte Noire »	9.00	Porto	6.50

COCKTAILS

Irish Coffée	10.00	Pina Colada	10.00
Irish Whisky, Café , Crème Fraiche		Rhum Blanc, Ananas, Coco	
Martini Gin	8.20	Alexandra	10.00
		Cognac, Cacao, Crème Fraiche	
Americano,	7.60	Margarita	10.00
Campari, vermouth Rouge et Dry		Tequila, Cointreau, Citron	
Planter's Punch	10.00	Mojito	10.00
		Bacardi, Menthe Fraîche, Soda	
Daïquiri	10.00	Gin Tonic	10.00
Rhum Blanc, Sucre, Jus de Citron			
Gin Fizz	10.00	Caipirinha	10.00
Gin, Sucre, Jus de Citron, Soda		Cachaça, Citron vert	
Bloody Mary	10.00	Cocktail de Jus de Fruit	9.70
Vodka, Citron, Jus de tomate			

SANDWICHES

	Euros		Euros
Sandwich Jambon de Paris, Saucisson, Camembert, Emmental	5.00	Sandwich Mixte Jambon de Paris, Fromage	5.50
Sandwich Jambon de Pays	5.50		

BUFFET FROID & CHAUD

Croque-Monsieur	8.50	Œufs au Plat ou Omelette Nature	6.00
Croque-Madame	9.00	Omelette Jambon ou Fromage ou	8.00
Club Sandwich	13.80	aux Fines Herbes	
Bagel Wepler	16.80	Omelette Campagnarde (Lardons)	8.30
Pain à la Tomate, Saumon fumé, Chèvre et Roquette		fumés, Champignons et Pomme de Terre	
Burger à la Tome Fraîche	18.50		

ENTREES SALADES

Burratina au Vieux Vinaigre Balsamique et Pastèque	12.50	Salade César	13.60
		Salade romaine, œuf dur, tomate et blanc de poulet fermier	
Carpaccio de Bœuf , Mousse de Riquette et Parmesan	12.50	Salade de Mâche Avocat et Agrumes, Vinaigrette au Sésame	11.00
Maquereaux au Vin Blanc et sa Mini Ratatouille	11.00	Salade Niçoise	13.20
		Haricots Verts, Pommes de Terre, Anchois, Œuf Dur , Thon, Tomates, Poivrons Olives	
Œuf Parfait accompagné de ses Légumes	9.50	Emincé de Sérïole Mariné juste Saisi et Pickles de Légumes	15.80

A PARTAGER

Assiette de Charcuterie	13.50	Tartine de Chèvre et Copeaux de Légumes	12.00
Rillettes de Maquereau et Croutons à l'Ail	9.00	Poivrons confits	9.00

DESSERTS GLACES

	Euros	
Coupe 2 boules	5.00	Coupe 3 boules 7.50
Vanille, Chocolat, Café, Chocolat Blanc, Fraise, Griotte, Rhubarbe, Abricot, Citron		
Chocolat Ou Café Liégeois	8.00	Coupe des Beaux jours 8.50
Glace Café ou Chocolat, Sauce		Sorbets Rhubarbe, Abricot,
Café ou		Chocolat
Chocolat, Crème Chantilly		Blanc et Chantilly
Profiteroles au Chocolat	8.50	Coupe Griottine 8.50
Nougat Glacé et son Coulis de Fruits rouges	8.00	Glace vanille, Sorbet Griotte, Griottines
Coupe Festival Fruits Rouges	8.50	Et Chantilly
Sorbet Fraise et Griotte, Fruits Rouges et Chantilly		

DESSERTS

Entremet au Chocolat « Dulcey »	9.00	Mousse Fromage Blanc ,	9.00
Cœur		Compotée de Rhubarbe,	
Parfumé à la Fève de Tonka		Fraises et Framboises	
Pavlova Abricot , Espuma Thé Vert	8.50	Œuf à la Neige , Eclats de	8.00
		Nougatine	
Mille-Feuille « Wepler »	8.30	Noisettes Pistaches	
Tarte Citron Vert Basilic	8.20	Café Gourmand	8.50

VINS SELECTIONNES

	Euros		
	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Le verre 14 cl
Côtes du Rhône	8.50	17.00	5.20
Beaujolais Lafond	7.30	14.60	4.50
Muscadet de Sèvre & Maine, tiré sur lie	7.00	14.00	4.40
Castillon – Côtes de Bordeaux	7.50	15.00	4.60
Côtes de Provence Rosé	8.50	17.00	5.20
Vin de Pays Haute Vallée de l'Aude	6.70	13.40	4.00
Chardonnay			
Vin de Pays d'Oc Rouge	6.70	13.40	4.00
		Bouteille 75 cl	Demi-bouteille 37.5 cl
Chinon		24.00	14.00
Saumur -Champigny Ch. Villeneuve		27.00	
Pinot Noir d'Alsace Beyer		32.00	18.50
Sancerre Blanc Dom. Des Perrières		34.00	20.00
Pouilly Fumé Domaine Michot		32.00	18.50
Saint-Véran Domaine des 2 Roches		30.00	17.50

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Sélection Wepler	10.50€	Coupe de Champagne Henriot	13.00€
Henriot Brut Souverain	bouteille		72.00
Haton brut	bouteille		62.00