

W A PARTAGER

Assiette de Charcuterie :	13,50€
Tartine de Chèvre et Copeaux de Légumes	12,00€
Sardines « La Belle Iloise » (boîte de 110 gr)	10,00€

W LES ENTREES

Pâté en Croûte au Canard	11,00€
Saumon Mi- cuit et Guacamole d'Avocats au Gingembre	13,50€
Crabe Royal, Rémoulade de Céleri au Parfum de Kumquat	18,00€
Œuf Parfait sur lit de Haddock, Crémeux de Topinambour	10,00€
Foie Gras de Canard Maison et Confit de Pamplemousse et Passion	23,50€
Salade Wepler : Jeune Pousse d'Épinards, Jambon de Bœuf Ceccina et Copeaux de Parmesan	14,00€
Salade Niçoise : Haricots verts, Pommes de Terre, Œuf Dur, Thon, Tomates, Poivrons et Olives	13,50€
Escargots de Bourgogne	Les 6 8,00€
	Les 12 16,00€
Soupe de Poissons de Roche	9,00€
Soupe à l'Oignon Gratinée	8,50€

W LES CLASSIQUES WEPLER

Tête de Veau, Palet de Pomme de Terre, Mini Légumes, Sauce Gribiche	19,00€
Saucisse Brassée de L'Aveyron (pour 1 ou plusieurs personnes)	18,50€/pers
Choucroute de la Mer et son Beurre Blanc	23,00€
Choucroute Paysanne	22,00€

W LES TARTARES

Tartare de bœuf Traditionnel haché minute	17,90€
Tartare de Bœuf Wepler : croutons de Pain, Parmesan, Câpres, oignons et sauce vive	18,00€
Tartare de Veau : Sauge, tomates confites, soupçon de citron vert	18,50€

ACCOMPAGNES DE FRITES FRAICHES OU DE SALADE VERTE

*Le Chef de Cuisine sélectionne soigneusement ses fruits, légumes et ingrédients majoritairement auprès de **producteurs d'Île de France**.*

*Et est engagé dans le programme **Seaweb** pour la préservation des ressources de la mer*

Prix service compris 15% sur le prix hors taxe

**LES POISSONS**

Noix de Saint Jacques juste Snackées, Tatin d'Endives	30,00€
Filet de Bar à la Plancha, Légumes Maraicher de Saison	24.00€
Pavé de Cabillaud Roti, Pack Choiï Sauté	22.50€
Filet de Tacaud, Pâtes Risetti au Tamarin et Poivre de Sechuan	19,00€
Sole Meunière, Pommes Vapeur et Epinards Frais Sautés à Cru	45.00€
Pêche du Jour Grillée ou Pochée	Selon arrivage

LES VIANDES

Ris d'Agneau, Duo de Courges et Choux de Bruxelles, Jus aux anchois	22,50€
Paleron de Bœuf Braisé, Purée de Pommes de Terre et Champignons de Saison	19,00€
Blanc de Volaille fermier Rotie, Pommes de Terre Grenaille et Sucrine Braisée	19,00€
Burger Wepler, à la Tome Fraîche	18,50€
Entrecôte Simmental, (environ 300grs), Sauce Béarnaise et Frites Maison	34,00€
Côte de Bœuf pour deux personnes	69,00€
Pièce du boucher	19,00€

LES MENUS WEPLER

Entrée /Plat - Plat / Dessert	25,50€	Entrée / Plat / Dessert	32,00€
--------------------------------------	---------------	--------------------------------	---------------

6 huîtres de Normandie n° 3 * (supplément de 3 €)

Pâté en Croûte au Canard

Œuf Parfait sur lit de Haddock, Crèmeux de Topinambour

Soupe à l'oignon Gratinée

Soupe de Poissons de Roche

Retour du Marché 🍷

Paleron de Bœuf Braisé, Purée de Pommes de Terre et Champignons de Saison

Pièce du boucher

Filet de Tacaud, Pâtes Risetti au Tamarin et Poivre de Sechuan

Retour du Marché 🍷

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges

Mousse au Chocolat

Œuf à la Neige, Eclats de Nougatine Noisettes Pistaches

Retour du Marché 🍷

Le Règlement par Chèque Bancaire n'est pas Accepté

Mail : wepler@wepler.com

**LES FROMAGES**

Sélection de Fromages Affinés	9,00€
-------------------------------	--------------

LES DESSERTS

Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille	9,00€
Tarte Citron Bergamote et Marjolaine	10,00€
L'Original Baba au Rhum	10,00€
Forêt Noire « Wepler »	9,00€
Carpaccio d'Ananas, Glace à la Noix de Coco	9,00€
Mousse au Chocolat	8,50€
Crêpes Suzette	15,00€
Café Gourmand	9,00€

LES DESSERTS GLACES

Coupe de Glaces ou de Sorbets :

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Fraise, Griotte, Citron, Poire

2 boules **6,00€**3 boules **8,50€**Profiteroles au Chocolat **9,00€**Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges **8,50€**Coupe Griottine : Glace Vanille, Sorbet Griotte, Crème Chantilly et Griottines **8,50€****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	5.80 €	Café	3.00€
---	---------------	------	--------------

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 50 cl	4.00 €	Thé	5.50€
--	---------------	-----	--------------

**Notre Menu ENFANT 12.50 € :**

Pates au Jambon, Steak Haché, Saucisse de Francfort ou Poisson du Jour (Purée, Frites ou Haricot Vert)

Mousse au Chocolat ou 2 Boules de Glace

Boissons : Cola, Ice Tea, Sirop ou Jus de Fruit



www.e-OfficeNFC.com