



Les huîtres

Les Fines Par 6

Fines de Claire	Marennes Oléron.....	N°3.....	17,40€
	N°2.....	21,60€

Les Creuses Par 6

Normandie	Huîtres de pleine mer.....	N°3.....	16,80€
Bretagne	Pascal Magné.....	N°3.....	16,50€
	Laurence Mahéo la « Maison Mer »	N°2.....	20,10€

Les Spéciales Par 6

Ostra Regal	Famille Boutrais.....	N°5 Papillon.....	18,90€
Perles de l'Impératrice	Joël Dupuch.....	N°3.....	21,60€
Normandie	Utah Beach.....	N°3.....	22,20€
Huîtres Spéciales	Gillardeau.....	N°2.....	29,70€

Les Plates Par 6

Belons ou Plates	N°2	22,20€
------------------	-------	-----	--------

Les coquillages

Moules d'Espagne - Galice.....	Par 6	5,10€
Palourdes ou praires.....	Par 6	10,50€
Amandes de mer.....	Par 6	5,40€
Tourteau.....	La pièce	17,00€
Homard canadien froid (environ 500g).....	La pièce env. 500g	39,50€
Bulots cuits maison.....	La portion 400g	10,00€
Crevettes roses.....	La portion 200g	20,00€
Crevettes grises.....	La portion 100g	8,00€
Langoustines.....	La portion	25,00€



Les plateaux de fruits de mer

Plateau WEPLER

4 Normandes N°3
4 Ostra Regal N°5
4 Fines de Claires N°2
4 Bretonnes N°3
2 Plates N°2
2 Langoustines
1 Tourteau
6 Crevettes roses
8 Moules
2 Palourdes
2 Praires
2 Amandes de mer, bulots
Crevettes grises

Pour 2 personnes..... 118,00€

Pour 1 personne..... 59,00€
(1/2 plateau)

Plateau WEPLER & son homard entier

Pour 2 personnes..... 160,00€

Pour 1 personne..... 80,00€
(1/2 plateau)

Plateau Dégustation

Pour 1 personne..... 36,00€

3 Ostra Regal N°5
3 Plates N°2
3 Fines de Claire N°2
3 Bretonnes N°3

Plateau de l'Ecailler

Pour 1 personne..... 37,00€

6 Bretonnes N°3
3 crevettes roses
4 moules
2 amandes
2 praires
Bulots

Assiette de Crustacés

Pour 1 personne..... 43,00€

1/2 tourteau
1/2 homard
2 Langoustines
4 Crevettes Roses

WEPLER

Les entrées

Lentilles vertes du Puy en salade et gésiers de canard confits.....	7,00€
Traditionnelle gratinée à l'oignon Parisienne.....	8,00€
Œufs pochés en meurette.....	8,50€
Os à moelle à la croque au sel, pain de campagne.....	9,50€
Saucisson de Lyon pistaché cuit en brioche, demi- glace au porto	10,00€
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons aillés.....	11,70€
Tartare d'avocat aux crevettes roses et pomelos.....	12,50€
Saumon mariné aux agrumes et mousseline de cresson	15,00€
Foie gras de canard Français, chutney de fruits secs.....	19,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille.....	Par 6 13,50€
	Par 12 24,00€

Les poissons

Fish & Chips, sauce tartare et frites fraîches.....	18,00€
Dorade royale entière à la plancha, meunière d'épinards.....	24,00€
Choucroute de la mer au beurre blanc (<i>saumon, haddock, cabillaud, moules</i>).....	25,00€
Noix de Saint-Jacques juste saisies, risotto à l'encre de seiche.....	28,50€
Belle sole meunière ou à la plancha 500g.....	44,00€

Menu enfant

WEPLER

8,50€

Jusqu'à 12 ans.

Offert pour les moins de 6 ans.

- Pâtes au jambon, ou Steak hâché ou Saucisse de Francfort ou Poisson du jour
- Accompagnement au choix : purée, frites ou haricots verts*
- Mousse au chocolat ou 2 boules de glace
- Cola ou Fuze Tea ou Sirop ou Jus de fruits

WEPLER

Les classiques Wepler

Burger Wepler au Saint-Nectaire, frites maison.....	17,00€
Tartare de bœuf Wepler (<i>croûtons de pain, parmesan, câpres, oignons, sauce vive</i>).....	18,50€
Jarret de porc braisé sur lit de choucroute.....	16,50€
Choucroute Wepler (<i>échine, francfort, morteau, poitrine fumée</i>).....	18,50€
Choucroute royale (<i>échine, francfort, morteau, poitrine fumée, jarret</i>).....	24,50€

Les viandes

Demi-poulet fermier de nos régions rôti, jus au thym frais.....	17,50€
Tartare de bœuf traditionnel haché minute ou aller-retour.....	18,00€
Escalope de veau viennoise, pommes sautées.....	19,00€
Cœur de rumsteak normand grillé <i>200g maturé 20 jours</i>	19,50€
Andouillette AAAAA grillée, pommes frites.....	19,80€
Rognon de veau entier ou émincé sauce moutarde.....	22,00€
Magret de canard à l'orange, endives braisées.....	22,50€
Entrecôte de bœuf normand à la plancha <i>300g maturée 20 jours</i>	27,00€
Filet de bœuf grillé sauce béarnaise <i>250g</i>	34,00€

Toutes nos viandes sont accompagnés selon votre choix de : frites fraîches, pommes sautées, purée maison ou haricots verts frais ainsi que de sauce béarnaise ou poivre. Nos garnitures sont préparées à base de produits frais.

Menus

WEPLER

Apéritif + Entrée + Plat
+ Fromage + Dessert + Café

38€ Boissons comprises

Formule Express :
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

26,50€ Hors boisson

Au choix :

- Apéritif : Américano, Porto blanc, Lillet rosé ou rouge, kir vin blanc, kir pétillant

- 6 perles de l'Océan
- Foie gras frais de canard
- Salade de lentilles vertes du Puy et gésiers confits

- Filet de daurade, purée de panais et beurre au citron
- Pavé de rumsteak Normand, sauce poivre
- Noix de joue de bœuf braisées

- Assiette de fromages

- Mousse au chocolat
- Riz au lait au caramel beurre salé
- Glace ou sorbets

+ Café + ½ vin de buzet ou ½ eau par personne



Plateau de fromages affinés.....	11,00€
<i>Avec son Roquefort des caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto.</i>	

Les desserts

Tous nos desserts sont élaborés sur place par notre chef pâtissier et son équipe.

Mousse au chocolat « Inaya ».....	7,00€
Ile flottante, nougatine, noisettes et pistaches.....	7,80€
Crème brûlée à la cassonade et aux myrtilles.....	8,00€
Ananas rôti et meringué aux zestes de citron vert.....	8,50€
Le traditionnel Paris-Brest.....	9,50€
L'original baba au rhum ambré Saint-James.....	10,00€
Profiteroles au chocolat chaud.....	10,50€
Mille-feuille « façon Wepler ».....	11,00€
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier.....	12,00€
Pruneaux confits à l'Armagnac.....	12,50€

Les desserts glacés

Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix.....	7,50€
<i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Coco, Cassis, Framboise, Griotte, Citron vert</i>	
Le Liégeois <i>Glace café ou chocolat, sauce, crème chantilly</i>	8,50€
Coupe Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et chantilly</i>	8,50€
Coupe Griottine <i>Glace vanille, sorbet griotte, crème chantilly et griottines</i>	8,50€
Coupe Wepler <i>Glace caramel, sorbet poire, meringue, crème chantilly, sauce caramel</i>	9,00€

restaurant@wepler.com

Prix service compris 15% sur le prix hors taxe Automne - Hiver 2018/2019

