



## 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.....	<b>Par 6</b> ..... 13,50€
	<b>Par 12</b> ..... 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 :Americano, Porto blanc, Lillet rosé ou rouge, kir vin blanc, kir pétillant
  - Gratinée Parisienne à l'oignon
  - 6 perles de l'océan
  - Foie gras de canard frais chutney d'agrumes
  - Pavé de thon, purée de panais aux olives
  - Pavé de rumsteak Normand, sauce poivre
  - Jarret braisé, potée de légumes
  - Plateau de fromages
  - Mousse au chocolat « Inaya »
  - Ile flottante, nougatine
  - Glace ou sorbets parfums au choix
- + 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](mailto:restaurant@wepler.com)

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



Suivez-nous sur Facebook