



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, marteau, poitrine fumée</i>).....	18,50€
Choucroute royale (<i>échine, francfort, marteau, 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
- Joue de bœuf, légumes en potée
- Plateau de fromages
- Poire pochée façon Belle Hélène, chocolat chaud
- Ile flottante, nougatine
- Glace ou sorbets parfums au choix
- + Café + ½ vin de buzet ou ½ eau par personne

WEPLER

Plateau de fromages affinés..... 11,00€

Avec son Roquefort des caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto.

Les desserts

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

Mousse au chocolat grand cru.....	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

