



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€
Bretagne	Maison Mer "Laurence Mahéo".....	N°2.....	21,00€

Les Spéciales Par 6

Ostra Regal	Famille Boutrais.....	N°5 Papillon.....	19,50€
Perles de l'Impératrice	Joël Dupuch.....	N°3.....	21,90€
Normandie	Utah Beach.....	N°3.....	22,50€
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	6,00€
Palourdes ou praires.....	Par 6	11,00€
Amandes de mer.....	Par 6	6,90€
Tourteau.....	La pièce	17,00€
Homard canadien froid (environ 500g).....	La pièce env. 500g	45,00€
Bulots cuits maison.....	La portion 400g	12,00€
Crevettes roses.....	La portion 200g	21,00€
Crevettes grises.....	La portion 100g	8,00€
Langoustines.....	La portion	26,00€



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



Les entrées

Lentilles vertes du Puy en salade et gésiers de canard confits.....	7,00€
Blanc de poireaux mimosa, vinaigrette à l'estragon.....	7,50€
Traditionnelle gratinée à l'oignon Parisienne.....	8,00€
Œufs pochés Bénédicte.....	8,50€
Os à moëlle à la croque au sel, pain de campagne grillé.....	9,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons aillés.....	11,70€
Tartare d'avocats aux crevettes roses et pomelos.....	12,50€
Saumon mariné aux agrumes, fenouil et cressonnette.....	15,00€
Foie gras de canard français, chutney de fruits secs.....	20,00€
<i>Le verre de Sauternes Bastor Lamontagne 2002 (12cl).....</i>	<i>12,00€</i>
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille.....	Par 6 13,50€
	Par 12 24,00€

Les poissons

Fish & Chips, sauce tartare et frites fraîches.....	18,50€
Choucroute de la mer au beurre blanc (<i>saumon, haddock, cabillaud, moules</i>).....	25,00€
Dorade royale entière à la plancha, meunière d'épinards.....	26,00€
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au parmesan.....	28,50€
Belle sole meunière ou à la plancha.....	44,50€
Homard entier canadien grillé à l'estragon.....	45,00€

 Tagliatelles aux légumes croquants, basilic et parmesan.....	13,50€
---	--------

Menu enfant

WEPLER
9€

*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 au Saint-Nectaire, frites maison.....	17,50€
Tartare de bœuf traditionnel.....	18,50€
Tartare de bœuf Wepler (<i>croûtons de pain, parmesan, câpres, oignons, sauce vive</i>).....	19,00€

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute.....	17,00€
Choucroute Wepler (<i>échine, francfort, marteau, poitrine fumée</i>).....	19,00€
Choucroute Royale (<i>échine, francfort, marteau, poitrine fumée, jarret</i>).....	26,00€

Les viandes

Demi-poulet fermier rôti de nos régions.....	18,00€
Escalope de veau viennoise, purée maison.....	19,00€
Pavé de rumsteck Normand au poivre vert.....	19,80€
Andouillette AAAAA grillée, pommes frites.....	20,00€
Rognon de veau entier ou émincé sauce moutarde.....	22,50€
Magret de canard à l'aigre douce, endives braisées.....	24,00€
Entrecôte de bœuf normand à la plancha 300g maturée 20 jours.....	28,00€
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise 250g.....	35,00€

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 ou Lillet rosé, blanc, rouge ou kir vin blanc ou pétillant
- Salade de lentilles vertes du Puy, gésiers confits
- 6 perles de l'océan
- Foie gras de canard frais chutney d'agrumes
- Filet de bar, purée de panais
- Pavé de rumsteck Normand, sauce poivre
- Joue de bœuf braisée
- Plateau de fromages
- Mousse au chocolat
- Diplomate à l'orange et raisins blond
- Glaces ou sorbets parfums au choix
- + Café ou Thé
- + ½ bouteille de vin Buzet (blanc, rouge ou rosé) ou ½ bouteille d'eau minérale

WEPLER

Plateau de fromages affinés.....	12,00€
----------------------------------	--------

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

Les desserts

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

Tarte du jour.....	7,50€
Mousse au chocolat "grand cru".....	8,00€
Ile flottante, nougatine, noisettes et pistaches.....	8,50€
Crème brûlée à la cassonade et à la vanille Bourbon.....	9,00€
Le traditionnel Paris-Brest.....	9,50€
L'original baba au rhum Saint-James.....	11,00€
Mille feuille "façon wepler".....	11,50€
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.....	8,00€
<i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Coco, Cassis, Framboise, Griotte, Citron vert</i>	
Coupe Wepler <i>Glace caramel, sorbet poire, meringue, crème chantilly, sauce caramel</i>	9,00€
Le Liégeois <i>Glace café ou chocolat, sauce, crème chantilly</i>	9,00€
Coupe Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et chantilly</i>	9,00€
Profiteroles au chocolat chaud.....	10,50€

Nos sorbets arrosés

Colonel : Sorbet citron vert & Vodka.....	11,00€
Williamine : Sorbet poire & Eau de vie de poire Williams.....	11,00€
Trou normand : Sorbet pomme verte & Calvados.....	11,00€
Chanoine : Sorbet cassis & Crème de cassis.....	11,00€

Verres & Carafes		Verre 18cl	Carafe 100cl	Carafe 50cl
Mâcon Villages Blanc	6,50€	34,30€	17,40€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	2018 - Grand Or Guilbaud Frères.....	4,60€	-	-
Sancerre Blanc	2018 - Domaine Hubert Brochard.....	8,20€	-	-
Petit Chablis	2018 - Maison Aegerter.....	8,50€	-	-
Pouilly Fumé	2018/2019 - Pascal Jolivet.....	9,50€	-	-
Côtes du Rhône Villages Rouge	2017/2018 - Château La Borie.....	7,50€	-	-
Brouilly	6,00€	33,10€	16,80€
Touraine Gamay	2018 - « sans sulfites » par Henry Marionnet.....	6,90€	-	-
Côtes de Bourg	5,50€	29,00€	14,80€
Graves	2016/17 - Château de Rieufret.....	7,00€	-	-
Gewurztraminer	2016 - Vendanges Tardives Grand cru Kirchberg de Barr	14,50€	-	-
Côtes de Provence	2018 - Domaine Siouvette.....	8,10€	-	-



Alsace			75cl	37,5cl
Riesling	2018 - Cuvée Louis Klipfel.....	27,00€	15,00€	-
Pinot Gris	2018 - Cuvée Louis Klipfel.....	30,00€	-	-
Gewurztraminer	2018 - Cuvée Louis Klipfel.....	35,00€	-	-
Gewurztraminer	2016 - Vendanges Tardives Grand cru Kirchberg de Barr	68,00€	-	-
Bourgogne			75cl	37,5cl
Petit Chablis	2018 - Maison Aegerter.....	37,00€	-	-
Marsannay	2013/2014 - Louis Latour.....	38,50€	-	-
Mercurey	2018 - Cuvée Louis Juillot.....	42,00€	-	-
Chorey-les-Beaune	2018 - Les Confrelins Domaine Arnoux.....	49,00€	-	-
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume	2017/18 - Durup « Domaine de l'Eglantière ».....	59,50€	32,50€	-
Meursault	2018 - Aegerter « Réserve Personnelle ».....	85,00€	-	-
Corton-Charlemagne grand cru	2014 - Domaine Michel Juillot.....	180,00€	-	-
Vallée du Rhône & Provence			75cl	37,5cl
Côtes du Rhône	2018/19 - Belleruche Chapoutier.....	30,00€	-	-
Côtes de Provence cru classé	2017 - Clos Mireille Domaines Ott.....	52,00€	-	-
Châteauneuf du Pape	2018 - Clos de l'Oratoire des Papes.....	59,50€	-	-
Vins de Loire			75cl	37,5cl
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie	2018 - Grand Or Guilbaud Frères.....	19,50€	-	-
Sancerre	2018 - Domaine Hubert Brochard.....	39,50€	23,00€	-
Pouilly Fumé	2018/2019 - Pascal Jolivet.....	46,00€	26,00€	-
Sancerre	2018 - Sauvage Pascal Jolivet.....	69,00€	-	-
Languedoc & Sud-Ouest			75cl	37,5cl
 Limoux AOP	2018 - Domaine de l'Aigle, « Gérard Bertrand ».....	32,50€	-	-
 Aude Hauterive IGP	2018 - Cigalus « Gérard Bertrand ».....	61,00€	-	-

Vins Rosés		75cl	50cl	37,5cl
Alsace Pinot Noir	2018 - Cuvée Louis Klipfel.....	29,50€	-	18,00€
Sancerre	2017/18 - Domaine Hubert Brochard.....	32,00€	-	18,50€
Côtes de Provence	2018 - Domaine Siouvette.....	36,50€	-	-
Bandol	2018 - Château Romassan Domaines Ott.....	56,00€	-	30,50€

Les vins rouges
WEPLER

Beaujolais		75cl	37,5cl
Juliéas	2018 - Jacques Dépagueux, Les Capitans.....	32,50€	-
Morgon	2018 - Côte du Py Jacques Dépagueux, Cuvée Mathilde	35,00€	-
Bourgognes		75cl	37,5cl
Mercurey	2017/18 - Cuvée Louis Juillot.....	42,00€	-
Marsannay	2017 - Louis Latour.....	48,50€	-
Chorey-les-Beaune	2017 - Les Beaumonts, Domaine Arnoux.....	49,00€	-
Nuits Saint-Georges	2017 - Domaine Aegerter.....	72,00€	-
Pommard 1 ^{er} cru	2014 - "Les Rugiens" Aegerter.....	91,00€	-
Corton-Perrières grand cru	2011 - Domaine Michel Juillot.....	120,00€	-
Vallée du Rhône		75cl	37,5cl
Côtes du Rhône Villages	2017/18 - Château La Borie.....	30,00€	-
Crozes-Hermitage	2018 - Maison Juliette Amat.....	38,00€	-
Saint-Joseph	2017 - « Deschants » Chapoutier.....	49,50€	-
Châteauneuf du Pape	2016 - Clos de l'Oratoire des Papes.....	59,50€	-
Côte Rôtie	2017 - Château de Montlys Domaine Semaska.....	76,50€	-
Vins de Loire		75cl	37,5cl
Touraine Gamay	2018 - « Sans sulfites » par Henry Marionnet.....	29,50€	-
Chinon	2017 - Clos des Marronniers.....	33,00€	-
Sancerre	2016/17 - Domaine Hubert Brochard.....	35,00€	19,50€
Languedoc-Roussillon & Sud-Est		75cl	37,5cl
 Haute Vallée de l'Aude IGP	2017 - Domaine de l'Aigle « Gérard Bertrand ».....	32,50€	-
 Aude Hauterive IGP	2017/2018 - Cigalus « Gérard Bertrand ».....	61,00€	-
Bordeaux		75cl	37,5cl
Blaye Côtes de Bordeaux	2014 - Château Pardaillan.....	26,50€	15,80€
Graves	2016/17 - Château de Rieufret.....	28,00€	-
Moulis	2015 - Haut Brillette, 2 ^{ème} vin du Château Brillette.....	36,00€	-
Lalande de Pomerol	2013 - Château Les Hauts Conseillants.....	49,00€	-
Pauillac	2014/15 - Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild	53,00€	-
Saint Emilion grand cru	2016 - Château Cantin.....	58,00€	-
Margaux	2015 - Zédé de Labégorce, 2 ^{ème} vin du Château Labégorce Zédé	64,00€	-
Pessac-Léognan	2014 - Les hauts de Smith, 2 ^{ème} vin du Château Smith Haut Laffite	65,00€	-
Saint Julien 4 ^{ème} Grand cru classé	2014 - Château Talbot.....	140,00€	-
		Magnum 150cl	
Pouilly Fumé	2018/19 - Pascal Jolivet.....	87€	
Canon-Fronsac	2013 - Château Haut-Francarney.....	95€	
Maranges 1 ^{er} cru	2017 - Clos des Rois Aegerter.....	145€	

Champagnes	Bouteille 75cl
Jacquart brut Mosaïc Signature.....	74,00€
Jacquart rosé Mosaïque.....	82,50€
Pol Roger brut réserve.....	92,00€
Moët et Chandon brut impérial.....	100,00€
Lallier blanc de blancs grand cru.....	100,00€
Taittinger brut réserve.....	102,00€
Alain Edouard blanc de blancs millésimé.....	107,00€
Dom Pérignon.....	269,00€
Coupe de Champagne	15cl
Jacquart brut Mosaïc Signature.....	13,00€
Jacquart rosé Mosaïque.....	15,00€

Apéritifs

Americano.....	10cl	7,20€
Kir.....	15cl	5,50€
Kir royal.....	15cl	10,00€
Ricard.....	3cl	5,00€
Pastis 51.....	3cl	5,00€
Porto Rouge (LBV).....	6cl	9,20€
Porto Rouge.....	6cl	6,00€
Martini Bianco, Dry, Rosso.....	6cl	6,00€
Gin Beefeater.....	4cl	9,20€
Vodka Zubrowka, Moskovskaya.....	4cl	9,20€
Vodka Wyborowa Exquisite.....	4cl	13,50€
Whisky Jameson.....	4cl	10,80€
Four Roses.....	4cl	11,00€
Jack Daniel's Single Barrel.....	4cl	12,30€
Aberlour.....	4cl	11,50€
The Glenlivet.....	4cl	11,00€
Chivas Regal.....	4cl	10,70€
Chivas Regal 18 ans.....	4cl	14,30€
Clan Campbell.....	4cl	9,40€
Whisky Cardhu.....	4cl	11,00€
Whisky de France Bellevoüe.....	4cl	10,00€
Whisky de France Bellevoüe Tourbé.....	4cl	12,00€
Campari.....	6cl	8,50€
Suze.....	6cl	6,60€
Lillet blanc, rosé, rouge.....	6cl	8,10€

Boissons chaudes

Café / Décaféiné.....	3,20€
Café crème.....	3,40€
Irish coffee.....	10,50€
Cappuccino.....	4,30€
Thés / Infusions.....	4,00€
Double café.....	6,40€

Digestifs	12cl
Alcools blancs.....	4cl 9,50€
Marc de Gewurztraminer.....	4cl 9,50€
Calvados Busnel.....	4cl 9,80€
Calvados Le Père Jules.....	4cl 12,00€
Poire Klipfel.....	4cl 9,50€
Vieille prune Klipfel.....	4cl 9,90€
Liqueurs de marques.....	4cl 10,00€
Hennessy Very Special.....	4cl 10,00€
Cognac Hennessy XO.....	4cl 21,00€
Get 27, Get 31.....	8cl 9,30€
Marie Brizard.....	8cl 9,60€
Manzana.....	8cl 9,60€
Chartreuse verte.....	4cl 9,60€
Rhum Bacardi Réserve.....	4cl 9,50€
Rhum Bacardi 8 ans.....	4cl 10,00€

Bières Pression	25cl	50cl
Heineken.....	4,50€	9,00€
Ciney.....	4,90€	9,80€
Pelforth blonde.....	4,50€	9,00€
Mort Subite blanche.....	5,50€	11,00€

Bières Bouteille	33cl
Mort Subite Kriek (37,5cl).....	7,50€
Pelforth brune.....	5,50€
Heineken.....	6,00€
Heineken sans alcool.....	5,00€
Desperados.....	5,60€
1664.....	5,50€

Cidre Appie (33cl)..... 5,00€

Eaux & Sodas

Vittel.....	100cl	7,00€
Vittel.....	50cl	5,00€
Perrier Fines Bulles.....	100cl	7,00€
Perrier Fines Bulles.....	50cl	5,00€
Perrier.....	33cl	4,50€
Coca-Cola.....	33cl	5,00€
Coca-Cola light.....	33cl	5,00€
Orangina.....	25cl	5,00€
Schweppes.....	25cl	5,00€
1/4 Vittel avec sirop.....	25cl	4,50€
Jus de fruits 100% Tropicana.....	20cl	5,00€

restaurant@wepler.com

Prix service compris 15% sur le prix hors taxe Automne - Hiver 2019/2020

