

The logo for WEPLER, featuring the word "WEPLER" in a bold, white, sans-serif font. The letter "W" is partially enclosed by a white circular arc on its left side.

Prix service compris (15% calculés sur le H.T) - Eté 2020

 Suivez-nous  
sur Facebook

[restaurant@wepler.com](mailto:restaurant@wepler.com)

Design by Agence PORTOFINO 06 13 53 71 94

A large version of the WEPLER logo, centered on the page. The "W" is partially enclosed by a white circular arc.

Restaurant

## Les huîtres

Les Fines			<b>Par 6</b>
<b>Fines de Claire</b>	Marennes Oléron.....	N°3.....	17,40€
		N°2.....	21,60€
Les Creuses			<b>Par 6</b>
<b>Normandie</b>	Huîtres de pleine mer.....	N°3.....	16,80€
<b>Bretagne</b>	Pascal Magné.....	N°3.....	16,50€
Les Spéciales			<b>Par 6</b>
<b>Ostra Regal</b>	Famille Boutrais.....	N°5 Papillon.....	19,50€
<b>Perles de l'Impératrice</b>	Joël Dupuch.....	N°3.....	21,90€
<b>Normandie</b>	Utah Beach.....	N°3.....	22,50€
<b>Huîtres Spéciales</b>	Gillardeau.....	N°2.....	29,70€
Les Plates			<b>Par 6</b>
<b>Belons ou Plates</b>	.....	N°2.....	22,20€

## Les plateaux de fruits de mer

### Plateau Wepler

<b>Pour 1 personne</b> .....	59,00€
<b>Pour 2 personnes (1/2 plateau)</b> .....	118,00€
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	

### Plateau Wepler & son homard entier

<b>Pour 1 personne</b> .....	80,00€
<b>Pour 2 personnes (1/2 plateau)</b> .....	160,00€

### Plateau Dégustation

<b>Pour 1 personne</b> .....	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

<b>Pour 1 personne</b> .....	37,00€
6 Bretonnes N° 3, 3 crevettes roses, 4 moules,	
2 amandes, 2 praires, Bulots	

### Assiette de Crustacés

<b>Pour 1 personne</b> .....	43,00€
1/2 tourteau, 1/2 homard, 2 Langoustines,	
4 Crevettes Roses	

## Les coquillages

Moules d'Espagne - Galice <b>par 6</b> .....	6,00€	Bulots cuits maison <b>la portion 400g</b> ..	12,00€
Palourdes ou praires <b>par 6</b> .....	11,00€	Crevettes roses <b>la portion 200g</b> .....	21,00€
Amandes de mer <b>par 6</b> .....	6,90€	Crevettes grises <b>la portion 100g</b> .....	8,00€
Tourteau <b>la pièce</b> .....	17,00€	Langoustines <b>la portion</b> .....	26,00€
Homard canadien froid <b>la pièce 500g</b>	45,00€		

## Menus WEPLER

### Au choix :

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

- Oeufs mayonnaise, macédoine  
- 6 perles de l'océan  
- Foie gras de canard frais, chutney d'agrumes

- Filet de dorade, beurre blanc, purée de pommes de terre  
- Pavé de rumsteak Normand, sauce poivre  
- Confit de canard, pommes sautées

- Plateau de fromages

- Mousse au chocolat  
- Fruits frais au citron vert  
- Glaces ou sorbets parfums au choix

+ Café ou Thé

+ 1/2 bouteille de vin Buzet (blanc, rouge ou rosé) ou 1/2 bouteille d'eau minérale

Apéritif + Entrée + Plat  
+ Fromage + Dessert + Café

**38€**

Boissons comprises

### Formule Express

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

**26,50€**

Hors boisson

## Les entrées

Oeufs mayonnaise, macédoine de légumes.....	7,00€
Tartare d'avocat aux crevettes roses et pomelos.....	12,50€
Burrata et tomates ananas aux olives niçoises.....	13,00€
Sardines millésimées «La Guildive», citron, beurre, pain de campagne grillé.....	14,00€
Tartare de saumon d'Ecosse «Label Rouge» coupé au couteau, moutarde savora, citron vert.....	14,50€
Foie gras de canard français, chutney de fruits secs.....	20,00€
<b>Le verre de Sauternes Bastor Lamontagne 2002 (12cl)</b> .....	12,00€
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.....	18,50€
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto d'épeautre au parmesan.....	28,50€
Belle sole meunière ou sèche à la plancha 500g.....	44,50€

## Les classiques Wepler

Burger Wepler au Saint-Nectaire, frites maison.....	17,50€
Tartare de bœuf traditionnel.....	18,50€
Choucroute Wepler ( <i>échine, francfort, morteau, poitrine fumée</i> ).....	19,00€

## 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€
Entrecôte de bœuf Normand à la plancha 300g maturée 20 jours.....	28,00€

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.

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

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

## Les desserts

Mousse au chocolat "grand cru".....	8,00€
Ile flottante à la nougatine noisettes et pistaches.....	8,50€
Crème brûlée à la cassonade et à la vanille Bourbon.....	9,00€
Fruits frais infusés au sirop vanillé et citron vert.....	9,50€
L'original baba au rhum Saint-James.....	11,00€
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, chantilly</i> .....	9,00€
Profiteroles au chocolat chaud.....	10,50€