



## *Les huîtres*

### Fines de Claire

Par 6

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€
Golfe du Morbihan Maison Mer Laurence Mahéo.....	N°2.....	21,00€

### Les Spéciales

Par 6

Perles de l'Impératrice Joël Dupuch.....	N°3.....	21,90€
Normandie Utah Beach.....	N°3.....	22,50€
Gillardeau.....	N°5 Papillon.....	19,50€
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

# WEPLER

## Les entrées

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'avocat 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> .....	12,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille.....	<b>Par 6</b> ..... 13,50€
	<b>Par 12</b> ..... 24,00€
Sardines millésimées « la guildive », citron, beurre, pain de campagne grillé .....	14,00€

## 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€
Noix de Saint-Jacques snackées risotto au parmesan.....	28,50€
Belle sole Meunière ou sèche 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 Wepler au Saint- Nectaire, frites maison.....	17,50€
Tartare de bœuf traditionnel.....	18,50€
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.....	19,50€
Andouillette AAAAA grillée, pommes frites.....	20,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde.....	22,50€
Entrecôte de bœuf normand à la plancha 300g maturée 20 jours.....	28,00€
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise 250g.....	36,00€

*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
- Traditionnelle gratinée à l'oignon
- 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
- Confit de canard, pommes sautées
- Plateau de fromages
- Mousse au chocolat
- Diplomate aux poires au caramel
- 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€
<i>Avec son Roquefort des caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto LBV.</i>	

## *Les desserts*

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

Mousse au chocolat « grand cru ».....	8,00€
Ile flottante, nougatine, noisettes et pistaches.....	8,50€
Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon.....	9,00€
Le traditionnel Paris-Brest.....	9,50€
L'original baba au rhum ambré Saint-James.....	11,00€
Mille feuille « façon Wepler ».....	11,50€
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, 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	2019 - Grand Or Guilbaud Frères	4,60€	-	-
Sancerre Blanc	2019 - Domaine Hubert Brochard	8,20€	-	-
Petit Chablis	2018/19 - Maison Aegerter	8,50€	-	-
Pouilly Fumé	2019/20 - Pascal Jolivet	10,00€	-	-
Côtes du Rhône Villages Rouge	2018 - Château La Borie	7,50€	-	-
Brouilly		6,00€	33,10€	16,80€
Touraine Gamay	2019 - « sans sulfites » par Henry Marionnet	7,00€	-	-
Côtes de Bourg		5,50€	29,00€	14,80€
Graves	2017/18 - Château de Rieufret	7,00€	-	-
Gewurztraminer	2016 - Vendanges Tardives Grand cru Kirchberg de Barr	14,50€	-	-
Côtes de Provence	2019 - 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	2018/19 - Maison Aegerter	37,00€		
Marsannay	2014 - Louis Latour	38,50€		
Mercurey	2018 - Cuvée Louis Juillot	43,00€		
Chorey-les-Beaune	2018/19 - Les Confrelins Domaine Arnoux	49,00€		
Givry	2018/19 - Domaine Besson	55,00€		
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume	2018/19 - Durup « Domaine de l'Eglantière »	59,50€	32,50€	
Meursault	2019 - Aegerter « Réserve Personnelle »	85,00€		
Corton-Charlemagne grand cru	2015 - Domaine Michel Juillot	180,00€		
Vallée du Rhône & Provence			75cl	37,5cl
Côtes du Rhône	2019/20 - Belleruche Chapoutier	30,00€		
Côtes de Provence cru classé	2018/19 - Clos Mireille Domaines Ott	54,00€		
Châteauneuf du Pape	2018 - Clos de l'Oratoire des Papes	59,50€		
Vins de Loire			75cl	37,5cl
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie	2019 - Grand Or Guilbaud Frères	19,50€		
Sancerre	2019 - Domaine Hubert Brochard	39,50€	23,00€	
Pouilly Fumé	2019/20 - Pascal Jolivet	48,00€	27,00€	
Sancerre	2018 - Sauvage Pascal Jolivet	69,00€		
Languedoc & Sud-Ouest			75cl	37,5cl
 Limoux AOP	2019 - Domaine de l'Aigle, « Gérard Bertrand »	33,00€		
 Aude Hauterive IGP	2019 - Cigalus « Gérard Bertrand »	61,00€		

Vins Rosés		75cl	50cl	37,5cl
Alsace Pinot Noir	2018 - Cuvée Louis Klipfel	29,50€		18,00€
Sancerre	2018/19 - Domaine Hubert Brochard	32,00€		18,50€
Côtes de Provence	2019 - Domaine Siouvette	36,50€		
Bandol	2019 - Château Romassan Domaines Ott	58,00€		32,00€

<b>Beaujolais</b>		<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Juliéas	2018/19 - Jacques Dépaigneuv Cuvée Jules César.....	32,50€	-
Morgon	2018 - Côte du Py Jacques Dépaigneuv, Cuvée Mathilde	35,00€	-
<b>Bourgognes</b>		<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Mercurey	2018 - Cuvée Louis Juillot.....	43,00€	-
Marsannay	2017 - Louis Latour.....	48,50€	-
Chorey-les-Beaune	2017/18 - Les Beaumonts, Domaine Arnoux.....	49,00€	-
Givry	2018 - Domaine Besson.....	55,00€	-
Nuits Saint-Georges	2018 - Domaine Aegerter.....	72,00€	-
Pommard 1 <sup>er</sup> cru	2014 - "Les Rugiens" Aegerter.....	91,00€	-
Corton-Perrières grand cru	2011 - Domaine Michel Juillot.....	120,00€	-
<b>Vallée du Rhône</b>		<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Côtes du Rhône Villages	2018 - Château La Borie.....	30,00€	-
Crozes-Hermitage	2019 - Maison Juliette Amat.....	39,00€	-
Saint-Joseph	2017 - « Deschants » Chapoutier.....	49,50€	-
Châteauneuf du Pape	2017 - Clos de l'Oratoire des Papes.....	59,50€	-
Côte Rôtie	2017 - Château de Montlys Domaine Semaska.....	76,50€	-
<b>Vins de Loire</b>		<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Touraine Gamay	2018/19 - « Sans sulfites » par Henry Marionnet.....	30,00€	-
Chinon	2017 - Clos des Marronniers.....	33,00€	-
Sancerre	2016/17 - Domaine Hubert Brochard.....	35,00€	19,50€
<b>Languedoc-Roussillon</b>		<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
 Haute Vallée de l'Aude IGP	2018 - Domaine de l'Aigle « Gérard Bertrand ».....	33,00€	-
 Aude Hauterive IGP	2018 - Cigalus « Gérard Bertrand ».....	61,00€	-
<b>Bordeaux</b>		<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Blaye Côtes de Bordeaux	2014 - Château Pardaillan.....	26,50€	15,80€
Graves	2017/18 - Château de Rieufret.....	28,50€	17,00€
Moulis	2015 - Haut Brillette, 2 <sup>e</sup> 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 <sup>e</sup> vin du Château Labégorce Zédé	64,00€	-
Pessac-Léognan	2014 - Les Hauts de Smith, 2 <sup>e</sup> vin du Château Smith Haut Lafite	65,00€	-
Saint Julien 4 <sup>ème</sup> Grand cru classé	2014 - Château Talbot.....	140,00€	-
		<b>Magnum 150cl</b>	
Pouilly Fumé	2018/19 - Pascal Jolivet.....	90€	
Canon-Fronsac	2013 - Château Haut-Francarney.....	95€	
Maranges 1 <sup>er</sup> cru	2017 - Clos des Rois Aegerter.....	125€	
Pessac-Léognan	2015 - Les Hauts de Smith, 2 <sup>e</sup> vin du Château Smith Haut Lafite	130€	
Champagne EPC blanc de blancs	Extra brut millésimé 1 <sup>er</sup> cru.....	250€	

Champagnes	Bouteille 75cl
EPC blanc de blancs Alain Edouard.....	74,00€
EPC rosé blanc de blancs Alain Edouard.....	82,50€
Pol Roger brut réserve.....	95,00€
Moët et Chandon brut impérial.....	100,00€
Lallier blanc de blancs grand cru.....	100,00€
Taittinger brut réserve.....	105,00€
EPC blanc de blancs millésimé.....	110,00€
Dom Pérignon.....	269,00€
Coupe de Champagne	15cl
EPC blanc de blancs Alain Edouard.....	13,00€
EPC rosé blanc de blancs Alain Edouard.....	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	9,40€
Vodka Zubrowka, Moskovskaya.....	4cl	9,20€
Vodka Wyborowa Exquisite.....	4cl	13,50€
Whisky Jameson.....	4cl	11,00€
Four Roses.....	4cl	11,20€
Jack Daniel's Single Barrel.....	4cl	12,30€
Aberlour 10 ans.....	4cl	11,70€
The Glenlivet.....	4cl	11,00€
Chivas Regal.....	4cl	10,70€
Chivas Regal 18 ans.....	4cl	14,70€
Clan Campbell.....	4cl	9,50€
Whisky Cardhu.....	4cl	11,00€
Whisky de France Bellevoys.....	4cl	10,00€
Whisky de France Bellevoys 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 10,00€
Calvados Le Père Jules.....	4cl 12,00€
Poire Klipfel.....	4cl 9,50€
Vieille prune Klipfel.....	4cl 10,00€
Liqueurs de marques.....	4cl 10,00€
Hennessy Very Special.....	4cl 10,20€
Cognac Hennessy XO.....	4cl 21,50€
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€
Rhum Guatemala El Pasador de Ono XO.....	4cl 12,00€

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 Alain Milliat.....	20cl	5,50€

restaurant@wepler.com

Prix service compris 15% sur le prix hors taxe Automne - Hiver 2020/2021

