



Les huîtres

Fines de Claire Par 6

Marennes Oléron.....	N°3.....	17,40€
	N°2.....	21,60€

Les Creuses Par 6

Bretagne Pascal Magné.....	N°3.....	16,50€
----------------------------	----------	--------

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.....	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	48,00€
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€

Champagnes	Bouteille 75cl
EPC blanc de blancs.....	74,00€
EPC rosé blanc de blancs.....	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.....	13,00€
EPC rosé blanc de blancs.....	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 Bellevoe.....	4cl	10,00€
Whisky de France Bellevoe 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 Printemps - Eté 2021



Suivez-nous sur Facebook





Les plateaux de fruits de mer

Plateau WEPLER

4 Gillardeau N°5
 4 Fines de Claires N°2
 8 Bretonnes N°3
 2 Plates N°2
 2 Langoustines
 1 Tourteau
 6 Crevettes roses
 8 Moules d'Espagne
 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 canadien entier

Pour 2 personnes..... 160,00€

Pour 1 personne..... 80,00€
(1/2 plateau)

Plateau Dégustation

Pour 1 personne..... 36,00€

3 Gillardeau 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 d'Espagne
 2 Amandes
 2 Praires
 Bulots

Assiette de Crustacés

Pour 1 personne..... 43,00€

1/2 Tourteau
 1/2 Homard canadien
 2 Langoustines
 4 Crevettes Roses

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	2019/20 - 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	2019/20 - « 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	2016/18 - Vendanges Tardives Grand cru Kirchberg de Barr 14,50€	-	-
Côtes de Provence	2019/20 - Domaine Siouvette..... 8,10€	-	-



Alsace

	75cl	37,5cl
Riesling	2018/20 - Cuvée Louis Klipfel..... 27,00€	15,00€
Pinot Gris	2018 - Cuvée Louis Klipfel..... 30,00€	-
Gewurztraminer	2018/19 - Cuvée Louis Klipfel..... 35,00€	-
Gewurztraminer	2016/18 - Vendanges Tardives Grand cru Kirchberg de Barr 68,00€	-

Bourgogne

	75cl	37,5cl
Petit Chablis	2018/19 - Maison Aegerter..... 37,00€	-
Mercurey	2018 - Cuvée Louis Juillot..... 43,00€	-
Chorey-les-Beaune	2019 - Les Confrelins Domaine Arnoux..... 49,00€	-
Givry	2019 - Domaine Besson..... 55,00€	-
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume	2019/20 - Durup « Domaine de l'Eglantière »..... 59,50€	32,50€
Meursault	2019 - Aegerter « Réserve Personnelle »..... 85,00€	-
Corton-Charlemagne grand cru	2015/17 - Domaine Michel Juillot..... 190,00€	-

Vallée du Rhône & Provence

	75cl	37,5cl
Côtes du Rhône	2020 - Belleruche Chapoutier..... 30,00€	-
Côtes de Provence cru classé	2019 - 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	2019/20 - Domaine Hubert Brochard..... 39,50€	23,00€
Pouilly Fumé	2019/20 - Pascal Jolivet..... 48,00€	27,00€
Sancerre	2018/19 - 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	2019 - Domaine Hubert Brochard..... 32,00€	-	18,50€
Côtes de Provence	2019/20 - Domaine Siouvette..... 36,50€	-	-
Bandol	2019/20 - Château Romassan Domaines Ott..... 58,00€	-	32,00€





Les classiques Wepler

Burger Wepler au Saint-Nectaire, frites maison.....	17,50€
Tartare de bœuf traditionnel.....	19,00€
Jarret de porc braisé sur lit de choucroute.....	17,00€
Choucroute Wepler (<i>échine, francfort, morteau, poitrine fumée</i>)	20,00€
Choucroute Royale (<i>échine, francfort, morteau, poitrine fumée, jarret</i>).....	26,00€

Les viandes

Escalope de veau viennoise, purée maison.....	19,00€
Pavé de rumsteak normand au poivre vert 200g.....	19,50€
Andouillette AAAAA grillée, pommes frites.....	21,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde	22,50€
Entrecôte de bœuf normand à la plancha, 300g maturée 20 jours.....	28,00€

Toutes nos viandes sont accompagnées 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

Apéritif + Entrée + Plat
+ Dessert + Café

38€

Boissons comprises

Formule Express

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

26,50€

Hors boissons

Au choix :

- Apéritif : Américano 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 de fruits secs

- Filet de bar, purée de panais

- Pavé de rumsteak Normand, sauce poivre

- Confit de canard, pommes sautées

- Mousse au chocolat

- Diplomate aux poires au caramel

- Glaces ou sorbets parfums au choix

- Plateau de fromages affinés

+ Café ou Thé

+ ½ bouteille de vin Buzet (blanc, rouge ou rosé) ou ½ bouteille d'eau minérale



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

Avec son Roquefort des caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

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€
Polonaise meringuée aux fruits confits.....	10,00€
L'original baba au rhum ambré Saint-James.....	11,00€
Millefeuille traditionnel vanille Bourbon.....	11,50€

Les desserts glacés

Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix*.....	8,00€
<i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Coco, Framboise, Griotte, Citron vert, Caramel, Poire, Cassis, Pomme verte</i>	
Coupe Wepler <i>Glace caramel, sorbet poire, meringue, crème chantilly, sauce caramel</i>	10,00€
Le Liégeois <i>Glace café ou chocolat, sauce, crème chantilly</i>	10,00€
Coupe Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et chantilly</i>	10,00€
Profiteroles préparées à la commande.....	10,50€

3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud

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€

Beaujolais		75cl	37,5cl
Juliéas	2018/19 - Jacques Dépaigneux Cuvée Jules César.....	32,50€	-
Morgon	2018/19 - Côte du Py Jacques Dépaigneux, Cuvée Mathilde	35,00€	-
Bourgognes		75cl	37,5cl
Mercurey	2018/19 - Cuvée Louis Juillot.....	43,00€	-
Chorey-les-Beaune	2018 - Les Beaumonts, Domaine Arnoux.....	49,00€	-
Givry	2018/19 - Domaine Besson.....	55,00€	-
Nuits Saint-Georges	2018/19 - Domaine Aegerter.....	72,00€	-
Pommard 1 ^{er} cru	2014/16 - "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	2018 - Château La Borie.....	30,00€	-
Crozes-Hermitage	2019 - Maison Juliette Amat.....	39,00€	-
Saint-Joseph	2017/18 - « Deschants » Chapoutier.....	49,50€	-
Châteauneuf du Pape	2017 - Clos de l'Oratoire des Papes.....	59,50€	-
Côte Rôtie	2017/18 - Château de Montlys Domaine Semaska.....	76,50€	-
Vins de Loire		75cl	37,5cl
Touraine Gamay	2019/20 - « Sans sulfites » par Henry Marionnet.....	30,00€	-
Chinon	2017 - Clos des Marronniers.....	33,00€	-
Sancerre	2017/18 - Domaine Hubert Brochard.....	35,00€	19,50€
Languedoc-Roussillon		75cl	37,5cl
 Haute Vallée de l'Aude IGP	2018 - Domaine de l'Aigle « Gérard Bertrand ».....	33,00€	-
 Aude Hauterive IGP	2018/19 - Cigalus « Gérard Bertrand ».....	61,00€	-
Bordeaux		75cl	37,5cl
Blaye Côtes de Bordeaux	2014 - Château Pardaillan.....	26,50€	15,80€
Graves	2017/18 - Château de Rieufret.....	28,50€	17,00€
Moulis	2015/16 - Haut Brillette, 2 ^e 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 ^e vin du Château Labégorce Zédé	64,00€	-
Pessac-Léognan	2014 - Les Hauts de Smith, 2 ^e 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.....	90€	
Canon-Fronsac	2013/19 - Château Haut-Francarney.....	95€	
Maranges 1 ^{er} cru	2017 - Clos des Rois Aegerter.....	125€	
Pessac-Léognan	2015/17 - Les Hauts de Smith, 2 ^e vin du Château Smith Haut Laffite	130€	
Champagne EPC blanc de blancs	Extra brut millésimé 1 ^{er} cru.....	250€	

Les entrées

Œufs mayonnaise, macédoine de légumes.....	7,00€
Salade niçoise à la ventrèche de thon.....	9,50€
Tartare d'avocat aux crevettes roses et pomelos.....	12,50€
Burrata et tomates ananas aux olives niçoises.....	13,00€
Saumon « Label Rouge » mariné mangue et citron vert.....	15,00€
Foie gras de canard français, chutney de fruits secs.....	20,00€
Le verre de Sauternes Bastor Lamontagne 2002 (12cl).....	12,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	Par 6 13,50€
	Par 12 24,00€
Sardines millésimées «la guildive», citron, beurre, pain de campagne grillé*.....	14,00€
Ventrèche de thon à l'huile d'olive «la guildive», citron, beurre, pain de campagne grillé*	19,00€

Les poissons

Fish & Chips, sauce tartare et frites fraîches.....	18,50€
Cabillaud sauvage, escabèche de légumes.....	24,50€
Choucroute de la mer au beurre blanc (saumon, haddock, cabillaud, moules).....	25,00€
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au Grana Padano.....	28,50€
Belle sole meunière ou sèche à la plancha.....	45,00€
Homard Canadien entier grillé en coque.....	48,00€

Menu enfant

WEPLER
9€

Jusqu'à 12 ans.
Offert pour les moins de 6 ans.

- Pâtes au jambon, ou Steak haché ou Saucisse de Francfort ou Poisson du jour
- Accompagnement au choix : purée, frites ou haricots verts
- Mousse au chocolat ou 2 boules de glace
- Coca-Cola (33cl) ou Fuze Tea (25cl) ou Jus de fruits (20cl)