



Les huîtres

Fines de Claire Par 6

Marennes Oléron « Pascal Magné ».....	N°3.....	17,70€
	N°2.....	21,90€

Les Creuses Par 6

Bretagne « Pascal Magné ».....	N°3.....	16,80€
--------------------------------	----------	--------

Les Spéciales Par 6

Gillardeau.....	N°5 Papillon.....	19,80€
Gillardeau.....	N°2.....	31,20€
Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch ».....	N°3.....	23,40€
Normandie Utah Beach.....	N°3.....	24,00€

Les Plates Par 6

Belons ou Plates.....	N°2.....	24,60€
-----------------------	----------	--------

Les coquillages

Moules d'Espagne.....	Par 6	6,00€
Amandes de mer.....	Par 6	6,90€
Crevettes grises.....	La portion 100g	8,00€
Palourdes ou praires.....	Par 6	11,10€
Bulots cuits maison.....	La portion 400g	12,00€
Crevettes roses.....	Les 7	17,00€
Tourteau.....	La pièce	18,00€
Langoustines fraîches cuites.....	Les 5	26,00€
Homard canadien froid.....	La pièce env. 500g	55,00€

Champagnes	Bouteille 75cl
EPC Blanc de Noirs.....	74,00€
EPC Rosé.....	83,00€
Pol Roger Brut Réserve.....	95,00€
Moët et Chandon Brut Impérial.....	100,00€
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru.....	100,00€
Taittinger Brut Réserve.....	110,00€
EPC Blanc de Blancs Millésimé.....	110,00€
Dom Pérignon.....	270,00€

Coupe de Champagne	15cl
EPC Blanc de Noirs.....	13,50€
EPC Rosé.....	15,50€

Apéritifs	
Americano.....	10cl 7,50€
Kir au Macon.....	15cl 6,00€
Kir royal au Champagne EPC.....	15cl 14,00€
Ricard.....	3cl 5,50€
Pastis 51.....	3cl 5,50€
Porto Rouge (LBV).....	6cl 9,50€
Porto Rouge.....	6cl 6,00€
Martini Bianco, Dry, Rosso.....	6cl 6,00€
Gin Beefeater.....	4cl 9,50€
Vodka Zubrowka, Moskovskaya.....	4cl 9,50€
Vodka Wyborowa Exquisite.....	4cl 13,50€
Whisky Jameson.....	4cl 11,00€
Four Roses.....	4cl 11,50€
Jack Daniel's Single Barrel.....	4cl 12,50€
Aberlour 10 ans.....	4cl 12,00€
The Glenlivet.....	4cl 11,00€
Chivas Regal.....	4cl 11,00€
Chivas Regal 18 ans.....	4cl 15,00€
Clan Campbell.....	4cl 10,00€
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 7,00€
Lillet blanc, rosé, rouge.....	6cl 8,10€

Boissons chaudes	
Café / Décaféiné.....	3,50€
Café crème.....	4,00€
Irish coffee.....	11,00€
Cappuccino.....	4,50€
Thés / Infusions « Dammann Frères ».....	4,50€

Digestifs	12cl
Marc de Gewurztraminer.....	4cl 10,00€
Calvados Beaujour AOC.....	4cl 11,00€
Calvados Le Père Jules.....	4cl 13,00€
Poire Klipfel.....	4cl 11,00€
Vieille prune Klipfel.....	4cl 11,00€
Hennessy Very Special.....	4cl 11,00€
Cognac Hennessy XO.....	4cl 22,00€
Get 27, Get 31.....	8cl 10,00€
Marie Brizard.....	8cl 10,00€
Manzana.....	8cl 10,00€
Chartreuse verte.....	4cl 10,00€
Rhum Bacardi Réserve 8 ans.....	4cl 11,00€
Rhum Guatemala El Pasador de Ono XO.....	4cl 13,00€

Bières Pression	25cl	50cl
Heineken.....	5,00€	9,00€
Ciney.....	5,00€	9,00€
Pelforth blonde.....	5,00€	9,00€
Mort Subite blanche.....	6,00€	10,00€

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 7,50€
Vittel.....	50cl 5,50€
Perrier Fines Bulles.....	100cl 7,50€
Perrier Fines Bulles.....	50cl 5,50€
Perrier.....	33cl 5,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro.....	33cl 5,50€
Sprite.....	33cl 5,50€
Orangina.....	25cl 5,50€
Schweppes.....	25cl 5,50€
Fuze Tea Pêche.....	25cl 5,50€
¼ Vittel avec sirop.....	25cl 5,00€
Jus et nectars de fruits Alain Milliat.....	20cl 6,00€
Jus de tomate Alain Milliat.....	20cl 6,00€

Design by Agence Portofino

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération. Prix service compris (15% calculés sur le H.T). Chers clients allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

Automne - Hiver 2022/2023

restaurant@wepler.com



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..... 126,00€

Pour 1 personne..... 63,00€
(1/2 plateau)

Plateau WEPLER & son homard canadien entier

Pour 2 personnes..... 170,00€

Pour 1 personne..... 85,00€
(1/2 plateau)

Plateau Dégustation

Pour 1 personne..... 38,00€

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..... 39,00€

6 Bretonnes N° 3
 3 Crevettes roses
 4 Moules d'Espagne
 2 Amandes
 2 Praires
 Bulots

Assiette de Crustacés



Pour 1 personne..... 48,00€

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

Verres & Carafes

		Verre 18cl	Carafe 100cl	Carafe 50cl
Mâcon Villages (Blanc)	« Mise à la propriété ».....	7,50€	39,00€	20,00€
Pays d'Oc IGP Chardonnay	Saint-Victor Gérard Bertrand 2021.....	7,00€	-	-
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Grand Or Guilbaud Frères 2021.....	5,00€	-	-
Sancerre Blanc	Domaine Hubert Brochard 2021/2022.....	9,80€	-	-
Pouilly Fumé	Pascal Jolivet 2021/2022.....	11,50€	-	-
Côtes du Rhône Villages Rouge	Château La Borie 2019.....	7,50€	-	-
Brouilly	« Mise à la propriété ».....	8,00€	42,00€	22,00€
Touraine Gamay	« Sans sulfites » par Henry Marionnet 2021.....	7,50€	-	-
Bordeaux Côtes de Bourg	6,50€	32,00€	17,00€
Graves	Château de Rieufret 2019/2020.....	7,50€	-	-
Gewurztraminer	Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018.....	15,00€	-	-
Côtes de Provence	Domaine Siouvette 2021.....	8,50€	-	-

Les vins blancs WEPLER

		75cl	37,5cl
Alsace AOP			
Riesling	Cuvée Louis Klipfel 2021.....	29,00€	17,00€
Pinot Gris	Cuvée Louis Klipfel 2021.....	31,00€	-
Gewurztraminer	Cuvée Louis Klipfel 2021.....	36,00€	-
Gewurztraminer	Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018.....	69,00€	-
Bourgogne AOP			
Bourgogne	Chardonnay Domaine Aegerter 2019/2020.....	46,00€	-
Givry	« Cuvée Amélie » Domaine Besson 2020.....	62,00€	-
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume	Durup « Domaine de l'Eglantière » 2021.....	69,00€	38,00€
Meursault	Aegerter « Réserve Personnelle » 2021.....	125,00€	-
Vallée du Rhône & Provence AOP			
Côtes du Rhône	Belleruche Michel Chapoutier 2021.....	30,00€	-
Côtes de Provence Cru Classé	Clos Mireille Domaines Ott 2020.....	68,00€	-
Châteauneuf du Pape	Clos de l'Oratoire des Papes 2019.....	60,00€	-
Vins de Loire AOP			
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie	Grand Or Guilbaud Frères 2021.....	20,00€	-
Sancerre	Domaine Hubert Brochard 2021/2022.....	46,00€	29,00€
Pouilly Fumé	Pascal Jolivet 2021/2022.....	54,00€	32,00€
Pouilly Fumé	« Indigène » Pascal Jolivet 2020/2022.....	86,00€	-
Languedoc & Sud-Ouest			
Pays d'Oc IGP	Chardonnay Saint-Victor Gérard Bertrand 2021.....	33,00€	-
 Aude Hauterive IGP	Cigalus « Gérard Bertrand » 2021.....	65,00€	-
Vins Rosés AOP			
Sancerre	Domaine Hubert Brochard 2021/2022.....	36,00€	- 23,00€
Côtes de Provence	Domaine Siouvette 2021.....	37,00€	-
 Côtes de Provence	Aurose « Au bord de l'Aube » 2021.....	42,00€	-
Bandol	Château Romassan Domaine Ott 2021.....	68,00€	-





Les classiques Wepler

Tartare de bœuf traditionnel, haché minute ou « aller-retour ».....	20,00€
Andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde.....	22,50€
Pavé de rumsteak au poivre vert.....	23,00€
Chou farci au paleron de bœuf fondant, chips de céleri, sauce vin rouge.....	24,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde.....	24,50€
Foie de veau en persillade, purée.....	25,00€
Filet d'agneau « Allaiton de l'Aveyron » servi en noisettes, jus au thym.....	26,00€
Entrecôte de bœuf à la plancha maturée 20 jours.....	31,00€

Les choucroutes

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute.....	21,00€
Choucroute Wepler <i>Échine, Francfort, Morteau, Poitrine fumée</i>	24,00€
Choucroute Royale <i>Échine, Francfort, Morteau, Poitrine fumée, Jarret</i>	29,00€



Apéritif + Entrée + Plat
+ Dessert + Café

40€

Boissons comprises

Formule Express

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

27€

Hors boissons

Au choix :

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

- Poireaux vinaigrette

- 6 perles de l'océan, citron, pain de seigle et beurre

- Pâté en croûte de volaille, pistaches et cranberries

- Onglet de bœuf sauce au poivre

- Filet de daurade, risotto de panais, beurre de coques

- Andouillette de Troyes AAAAA, sauce moutarde

- Mousse au chocolat « Grand Cru »

- Ile flottante, tuile dentelle pistache

- Assortiments de glaces ou sorbets de votre 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..... 13,00€

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 ».....	8,80€
Ile flottante, tuile dentelle pistache.....	9,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,50€
Tarte citron meringuée.....	10,00€
Chou croquant praliné.....	11,00€
Millefeuille « façon Wepler ».....	11,50€
L'original baba maison au rhum ambré Saint-James.....	12,00€
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier.....	12,50€
Pruneaux à l'Armagnac*.....	14,00€

Les desserts glacés

Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix*.....	9,00€
<i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron vert, Caramel, Poire, Cassis, Pomme</i>	
Profiteroles préparées à la commande 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud.....	11,00€
Coupe Wepler <i>Glace caramel, sorbet poire, meringue, crème chantilly, sauce caramel</i>	11,00€
Le Liégeois <i>Glace café ou chocolat, sauce, crème chantilly</i>	11,00€
Coupe Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et chantilly</i>	11,00€

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€

Alsace AOP		75cl	37,5cl
Alsace Pinot Noir	Cuvée Louis Klipfel 2021.....	30,00€	18,00€
Beaujolais AOP		75cl	37,5cl
Juliéas	Cuvée Jules César Jacques Dépaigneux 2020.....	33,00€	-
Morgon	Côte du Py Cuvée Mathilde Jacques Dépaigneux 2021.....	35,00€	-
Bourgognes AOP		75cl	37,5cl
Chorey-les-Beaune	Domaine Arnoux Père & Fils 2020.....	57,00€	-
Givry	Haut Colombier Domaine Besson 2020.....	62,00€	-
Nuits Saint-Georges	Domaine Aegerter 2021.....	98,00€	-
Pommard 1 ^{er} Cru	« Les Rugiens » Aegerter 2018/2019.....	110,00€	-
Vallée du Rhône AOP		75cl	37,5cl
Côtes du Rhône Villages	Château La Borie 2019.....	30,00€	-
Crozes-Hermitage	Maison Juliette Amat 2020/2021.....	41,00€	-
Saint-Joseph	« Deschants » Michel Chapoutier 2021.....	52,00€	-
Châteauneuf du Pape	Clos de l'Oratoire des Papes 2019.....	60,00€	-
Côte Rôtie	Château de Montlys Domaine Semaska 2020.....	85,00€	-
Vins de Loire AOP		75cl	37,5cl
Touraine Gamay	Sans sulfites par Henry Marionnet 2021.....	31,00€	-
Chinon	Clos des Marronniers 2018.....	34,00€	-
Sancerre	Domaine Hubert Brochard 2019/2020.....	39,00€	24,00€
Languedoc-Roussillon		75cl	37,5cl
Pays d'Oc IGP	Pinot Noir Saint-Victor « Gérard Bertrand » 2020.....	33,00€	-
 Aude Hauterive IGP	Cigalus « Gérard Bertrand » 2021.....	65,00€	-
Bordeaux AOP		75cl	37,5cl
Blaye Côtes de Bordeaux	Château Pardaillan 2014/2015.....	28,00€	17,00€
Graves	Château de Rieufret 2019/2020.....	29,00€	18,00€
Moulis-en-Médoc	Haut Brillette, 2 ^e vin du Château Brillette 2019.....	37,00€	-
Lalande de Pomerol	Château Les Hauts Conseillants 2013.....	49,00€	-
Pauillac	Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild 2015/2017	56,00€	-
Saint Emilion Grand Cru	Château Cantin 2018.....	61,00€	-
Margaux	Zédé de Labégorce, 2 ^e vin du Château Labégorce Zédé 2017	64,00€	-
Pessac-Léognan	Les Hauts de Smith, 2 ^e vin du Château Smith Haut Laffite 2017	72,00€	-
Saint Julien 4 ^{ème} Grand Cru Classé	Château Talbot 2014.....	150,00€	-
		Magnum 150cl	
Pouilly Fumé	Pascal Jolivet 2021/2022.....	98,00€	
Moulis en Médoc	Château Brillette 2015.....	120,00€	
Pessac-Léognan	Les Hauts de Smith, 2 ^e vin du Château Smith Haut Laffite 2017	140,00€	
Champagne EPC Blanc de Blancs		240,00€	

Les entrées

Poireaux vinaigrette.....	7,50€
Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon parisienne.....	8,50€
Œufs « bio » pochés en meurette.....	10,00€
Avocat crevettes et pomelos.....	12,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons.....	13,00€
Os à moelle à la croque au sel, pain de campagne grillé.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	Par 6 14,00€
	Par 12 27,00€
Pâté en croûte de volaille, pistaches et cranberries.....	14,50€
Tartare de daurade à l'aneth, pomme verte, pickles échalotes.....	15,50€
Saumon d'Écosse fumé au bois de Hêtre, Philadelphia au raifort.....	18,00€

Les poissons

Fish & Chips, sauce tartare.....	20,00€
Filet de daurade, risotto de panais, beurre de coques.....	23,50€
Choucroute de la mer au beurre blanc (<i>saumon, haddock, moules, daurade</i>).....	26,50€
Noix de Saint-Jacques à la plancha, endives caramélisées, beurre blanc.....	32,00€
Belle sole meunière ou à la plancha.....	49,00€

Menu enfant

WEPLER
10€

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

- Steak haché ou Saucisse de Francfort ou Fish & chips
- *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)