

La Carte des Fruits de Mer

LES HUÎTRES : Creuses et Plates

Les Fines : Le goût de la mer

- La Normande du Cotentin : *Huître de pleine mer à la saveur iodée*
Moyenne n°3 Les 6 **14.10**
Les 3 **7.05**
- La Bretonne de Carantec d'Alain Madec de Prat Ar Coum : *Huître croquante*
Moyenne°3 Les 6 **15.60**
Les 3 **8.80**
- La Marennes Oléron de Ludovic Guintini à Bourcefranc :
Affinée en claires, huître qui allie terre et mer
Moyennens°3 Les 6 **15.00**
Les 3 **7.50**
Grosse n°2 Les 6 **18.00**
Les 3 **9.00**

Les Spéciales : Charnues au goût sucré, plaisir des amateurs

- « La Sélection Wepler » : La tsarine spéciale de chez Papin Poget
Huître petite n°5 Les 6 **18.00**
Les 3 **9.00**
- La spéciale B de Laurent Bidart d'Arcachon :
Croquant de la spéciale et salinité de l'huître fine
Huître moyenne n°3 Les 6 **19.80**
Les 3 **9.90**
- La Spéciale Gillardeau : *Connue dans le monde entier*
Huître moyenne n°3 Les 6 **25.80**
Les 3 **12.90**
- La spéciale Tarbouriech : *La Rose , Une Huître Unique*
Les 6 **28.80**
Les 3 **14.40**
- La Spéciale très grosse Gillardeau : *L'exception au service des papilles*
Huître très grosse n°1 Les 6 **29.40**
Les 3 **14.70**

La Plate de Bretagne

- La Belon : *Inégalée au goût iodé bien prononcé*
Huître n°3 Les 6 **18.90**
Les 3 **9.45**

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- **Plateau WEPLER 2 Personnes** **108.00**
pour 1 personne 54 €
 4 Spéciales B. n°3 d'Arcachon - 4 Prat Ar Coum n°3 - 4 Fines de Claires
 4 Spéciales Tsarines - 2 Belons n°3 - 2 Langoustines -1 Tourteau,
 8 Crevettes Roses - Bulots - crevettes grises - 8 moules - 2 clams -4 palourdes
 2 amandes de mer.
- **Plateau WEPLER et son Homard entier 2 Personnes** **150.00**
pour 1 personne 75.00 €
- **Plateau Dégustation** **35.00**
 3 spéciales Tsarines n°5 - 3 Belons n°3 - 3 Prat Ar Coum n°3
 3 Spéciales Laurent Bidart n°3
- **Plateau de l'Ecailler** **35.00**
 6 Huîtres de Bretagne - 4 Crevettes Roses - 4 Moules - 2 Amandes -2 Palourdes-
 Bulots
- **Panaché des Saveurs à déguster seul ou accompagné** **54.00**
 4 Claires n°2 – Guintini – 4 Normandes n°3 – 4 Spéciales Tsarine n°5
 2 Belons – 2 Spéciales B. n°3 d'Arcachon –
 2 Spéciales n°3 Gillaudeau

 - **Assiette de Crustacés** **42.00**
 ½ Tourteau, ½ Homard, 1 Langoustine, 4 Crevettes Roses,
 Rilletes de Saumon, Sauce Verte

Les Coquillages

- Moules d'Espagne (Galice) les 6 **5.10**
- Palourdes des côtes françaises les 6 **11.10**
- Bulots cuits maison La portion : 350 gr **8.00**
- Clam La Pièce **5.20**
- Amandes de Mer les 6 **5.40**
- Tourteau La Pièce **18.00**
- Crevettes Roses de Madagascar La Portion : 150 gr **17.50**
- Crevettes Grises de la Mer du Nord La portion : 100 gr **8.00**
- Langoustines La portion : 400 gr **28.40**
- Homard Canadien Froid La Pièce **42.00**



Hors d'œuvres

€uros

- Escargots de Bourgogne Les 6 **8.00**
- Escargots de Bourgogne Les 12 **16.00**
- Soupe à l'oignon **8.20**
- Crème de tomate Glacée, Sorbet au Roquefort **9.00**
- Foie Gras de Canard Maison Pain de Campagne aux raisins **21.90**
- Carpaccio de Thon Rouge au Gingembre, Légumes Coquants **11.80**
- Tarte Fine Tomate et Maquereau **11.00**
- Salade César :
Salade Romaine, Œuf Dur, Tomate et Blanc de Poulet Fermier **14.20**
- Salade Niçoise :
Haricots verts, Pommes de Terre, œuf Dur, Thon, Tomate, Poivrons et Olives **13.20**
- Saumon Gravelax Sauce à la Moutarde Douce, Concombre à la crème et
Menthe Fraîche **13.80**
- Salade de Homard Canadien au Vinaigre Balsamique **22.00**

Les Formules

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : **24.50 €**

Entrée – Plat – Dessert : **30.00 €**

Entrées au choix

- 6 huîtres de Normandie n° 3 * **supplément de 3 €**
- Tarte fine Tomate et Maquereau
- Salade Niçoise
- Crème de tomate Glacée, Sorbet au Roquefort

Plats au choix

- ****** La suggestion du Jour
- Bavette Poêlée à l'Echalotte, Frites Fraiches
- Pavé de Thon Rouge, Façon Basquaise
- Carpaccio de Bœuf au Pesto, Roquette au Parmesan

Desserts au choix

- Œuf à la Neige, Eclats de Nougatine à la Noisette et Pistache, Sauce Caramel
- Nougat Glacé, Coulis de Fruits Rouges
- Charlotte aux Fraises

Le Menu 34.80 €

1 Entrée - 1 Plat - 1 Dessert

au choix

- 6 huîtres de Normandie n° 3
- Saumon Gravelax Sauce à la Moutarde Douce, Concombre à la crème et Menthe Fraîche
- Carpaccio de Thon Rouge au Gingembre

au choix

- Daurade Royale Grillée Entière, mitonnée de Petits Pois et Fèves au Beurre d'anis
- Souris d'Agneau rôtie au Romarin, Légumes Grillés
- Assiette de Fruits de Mer

au choix

- Dessert du jour
- Crème Caramel, Tuile à la Noix de Coco
- Macaron Citron Basilic

Poissons

	Euros
■ Gambas Grillées en Persillade, Riz Pilaff et Oignons Caramelisés	23.50
■ Tartare de Saumon au Yusu, Mesclun à la Vinaigrette Citron	16.50
■ Pavé de Thon Rouge façon Basquaise	19.00
■ Daurade Royale Grillée Entière, mitonnée de Petits Pois et Fèves au Beurre d'anis	19.00
■ Filet de Bar à la Plancha, Légumes de Saison façon Barrigoule	22.50
■ Sole de 400gr, Meunière ou Grillée, Pommes Vapeur et Epinards Frais sautés à Crus	39.00
■ Homard Breton Grillé au Beurre demi-sel, Sauce Béarnaise et Beurre Blanc.	98.00
■ Turbot Grillé pour 2 personnes	75.00

Viandes

■ Poulet Fermier roti à l'estragon, Pommes Rôties	18.00
■ Burger Wepler à la Viande d'Aubrac, Frites Fraiches	18.50
■ Carpaccio de Bœuf au Pesto Roquette au Parmesan	15.80
■ L'assiette Complète façon Anglaise : La viande froide au Pesto, Le Poisson à la Vinaigrette Citron et Légumes Croquants	18.90
■ Picatta de Veau au Citron, Gratin de Pennes Fraîches	23.00
■ Magret de Canard Rôti, Jus de Miel et Citron, Riz Madras	19.00
■ Souris d'Agneau rôtie au Romarin, Légumes Grillés	21.00
■ Bavette Poêlée à l'échalotte , Frites Fraiches	19.80
■ Tartare de Bœuf d'Aubrac haché minute, Frites Fraîches ou Salade Verte	17.90
■ Filet de Bœuf Sauce au Poivre ou Béarnaise, Garniture au choix	33.00
■ LIGHT ! Assortiment de Légumes Vapeur	11.50
■ Pennes aux Petits Légumes et Fines Herbes	14.00

Fromages

■ Cerveille des Canuts ou Faisselle au Coulis de Fruits rouges	7.50
■ Sélection de Fromages	9,00
■ Supplément et changement de garniture	4.40
■ Haricots Verts	7.60

Desserts

- Tarte du Moment **8.00**
- Création Printemps été : **9.50**
Tendance Chocolat noir , Coeur coulant aux Framboises,
Meringue en brisures de Pistache
- Crème Caramel, Tuiles à la Noix de Coco **8.00**
- Charlotte aux Fraises **7.80**
- Macaron Citron Vert Basilic **8.70**
- Nage de Fruits de Fruits Rouges au Gamay à la cannelle et son sorbet **8.50**
- Œufs à la Neige, Eclat de Nougatine à la Noisette et Pistache **8.00**
- Profiteroles Sauce au Chocolat Maison **8.50**
- Café Gourmand **8.50**

Glaces

- Coupe de Glaces ou de Sorbets (3 boules) **7.20**
Coupe 2 boules 5.00 €
Vanille, Chocolat, Café
Citron, Griotte, Fraise, Framboises, Abricot, Pêche
- Café ou Chocolat Liégeois : **8.00**
Glace Café ou Chocolat, Sauce Café ou Chocolat ,Crème Chantilly
- Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges **8.00**
- Coupe Festival de Fruits Rouges : **8.50**
Sorbet Fraise et Framboise, Fruits Rouges et Chantilly
- Griottine : **8.50**
Glace Vanille, Sorbet Griotte, Crème Chantilly et Griottines

Les vins de dessert

- Gewurztraminer Vendanges Tardives 2011 Blanck **Le Verre** 8 cl : **8.50**
- Jurançon Doux Symphonie de Novembre 2010 Cauhapé **Le Verre** 8 cl : **8.50**

-
- Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 100 cl : **5.80**
 - Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 50 cl : **4.00**
 - Café : **3.00**
 - Thé : **5.00**