



 **LOUP BLANC**  
cuisine conviviale

# MENU ÉTÉ 2026

7 RUE DE L'AQUEDUC DARCY, 21121 AHUY  
03 80 38 13 46

**Fait maison • Produits frais • Cuisine généreuse**

Tous nos prix sont indiqués en Euros

  / oloupblanc

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL

<b>PIÑA COLADA</b> Rhum 4cl, crème de coco, jus d'ananas	9,00€	<b>LILLET SHWEPPE TONIC</b> ou <b>SHWEPPE AGRUMES</b>	8,00€
<b>MOJITO</b> Rhum 4cl, menthe fraîche, Perrier citron vert, sucre	9,00€	<b>MAI TAI</b> Rhum, vodka, citron vert, jus d'orange, amandes	9,00€
<b>TEQUILA SUNRISE</b> Tequila 4cl, jus d'orange, grenadine	9,00€	<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, papaye, melon, ananas	9,00€
<b>SPRITZ</b> Prosecco, Aperol, eau pétillante	9,00€	<b>SWIMMING POOL</b> Curaçao bleu, rhum, ananas	9,00€
<b>SPRITZ HUGO</b> Prosecco, liqueur de sureau, Perrier	9,00€	<b>MERRY BERRY</b> Vodka, jus de fraise, ananas, framboise	9,00€
<b>GIN TONIC</b> Gin 4cl, tonic, citron	9,00€		

## SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b> Menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier	6,00€	<b>KOYO</b> Jus de pomme, fraise, melon, banane, citron, vanille	6,00€
<b>VIRGIN COLADA</b> Crème de coco, jus d'ananas	6,00€	<b>PURPLE</b> Jus de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre	6,00€
<b>PEACE AND LOVE</b> Jus d'orange, arôme tequila, jasmin, violette, hibiscus	6,00€	<b>COCONUT KING</b> Jus d'ananas, crème de coco	6,00€

## APÉRITIFS

<b>KIR 12CL</b> Aligoté, crème de cassis de Dijon	5,50€	<b>MARTINI BLANC OU ROUGE 5CL</b>	5,00€
<b>KIR ROYAL 12CL</b>	9,00€	<b>VODKA 4CL</b>	6,00€
<b>RICARD, PASTIS 2CL</b>	3,00€	<b>RHUM HAVANA 4CL</b>	6,00€
<b>PORTO BLANC OU ROUGE 5CL</b>	5,00€	<b>TEQUILA 4CL</b>	6,00€
<b>PONTARLIER / BERGER BLANC 2CL</b> avec les anisés	3,00€	<b>CRÉMANT 12CL</b>	7,00€
<b>LILLET ROSÉ GLACE 12CL</b>	8,00€	<b>CHAMPAGNE 12CL</b>	10,00€
<b>SUZE 4CL</b>	6,00€	<b>WHISKY 4CL</b>	
		<b>CLAN CAMPBELL</b>	6,00€
		<b>JACK DANIEL</b>	8,00€
		<b>CHIVAS</b>	8,00€
		<b>TALISKER</b>	10,50€

## SOFTS

<b>ROSÉ CHAVIN 2023 (0% désalcoolisé) 12CL</b>	6,50€	<b>PERRIER 33CL</b>	4,00€
<b>SIROP À L'EAU</b>	2,50€	<b>FUZE TEA 25CL</b>	4,00€
Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Grenadine, Orgeat, Cerise, Violette, Cassis, Caramel		<b>SCHWEPPE 25CL</b>	4,00€
<b>DIABOLO</b>	3,30€	<b>ORANGINA 25CL</b>	4,00€
<b>LIMONADE</b>	3,00€	<b>EVIAN 50CL</b>	4,00€
<b>JUS DE FRUIT 25CL</b>	3,80€	<b>EVIAN 1L</b>	5,00€
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise, Ace		<b>SAN PELLEGRINO 50CL</b>	4,00€
<b>COCA COLA OU ZÉRO 33CL</b>	4,00€	<b>SAN PELLEGRINO 1L</b>	5,00€
		<b>EAU DETOX DU MOMENT 30CL</b>	4,50€
		<b>SUPPLÈMENT SIROP</b>	0,30€
		<b>SUPPLÈMENT RONDELLE DE CITRON</b>	0,20€

# BIÈRES

EN PRESSION	25CL	33CL	50CL	EN BOUTEILLE	
PANACHÉ	3,50€	5,50€	7,00€	FRUITESSE 25CL	5,50€
MONACO	3,80€	5,70€	7,50€	KWAK AMBRE 33CL	5,80€
BUD	3,50€	5,50€	7,00€	HOEGAARDEN BLANCHE 33CL	5,80€
LEFFE BLONDE	4,00€	6,00€	8,00€	JUPILER 0% 25CL	4,50€
PICON	4,00€	6,00€	8,00€	CORONA 0% 33CL	4,50€
GOOSE IPA	4,00€	6,00€	8,00€		

# BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ	2,00€
GRAND CAFÉ	4,00€
CAFÉ CRÈME	3,00€
NOISETTE	2,50€
GRAND CAFÉ CRÈME	4,50€
CAPPUCCINO	4,50€
THÉ OU INFUSION	3,50€

# DIGESTIFS

GET 27 4CL	6,00€
GET 31 4CL	6,00€
MARC DE BOURGOGNE 4CL	8,00€
EAU DE VIE 4CL (Framboise/Mirabelle/Poire/Quetsch)	7,00€
BAILEY'S 4CL	7,00€
RHUM DON PAPA 4CL	9,00€
RHUM DIPLOMATICO 4CL	9,00€
LIMONCELLO 4CL	6,00€
PRUNELLE 2CL	6,00€
CALVADOS 2CL	6,00€
BAS ARMAGNAC NAPOLEON BARON GASTON LEGRAND 2CL	8,00€
CHARTEUSE VERTE 4CL	8,00€
CHARTREUSE JAUNE 4CL	8,50€
VODKA NEUVIK BERGERAC AROMATIQUE DE PLANTES ET DE POLLEN 4CL	8,00€
GÉNÉPI 4CL	8,00€
IRISH COFFEE Café, whisky 2cl et crème fouettée	9,00€
FRENCH COFFEE Café, cognac 2cl et crème fouettée	9,00€

# ENTRÉES

## DUO D'ŒUFS MEURETTE ET ÉPOISSES

11,00€

Œufs pochés, l'un nappé d'une sauce Meurette traditionnelle, l'autre accompagné d'une sauce à l'Epoisses.

## TARTARE DE THON DE LIGNE SASHIMI

ENTRÉE : 14,90€

PLAT : 19,90€

Assaisonné d'une vinaigrette aux agrumes, sésame noir et accompagné de mesclun.  
*(Également disponible en plat pour les plus gourmands, avec accompagnement au choix)*

## SAINT-MARCELLIN PANÉ, LARD GRILLÉ

ENTRÉE : 12,90€

PLAT : 16,90€

Fromage croustillant servi chaud avec sa chiffonnade de lard délicatement grillé, sa salade, ses noix et ses figues séchées. *(Également disponible en plat pour les plus gourmands)*

## FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU RATAFIA

18,00€

Servi avec son toast brioché et un chutney aux fruits de saison.

## PERSILLÉ MAISON & CRÈME FOUETTÉE MOUTARDE DE CASSIS

12,00€

Recette traditionnelle, accompagnée d'une crème légère parfumée.

## GRAVELAX DE SAUMON BÖMLO MAISON AUX TROIS SAVEURS

14,90€

Mariné et tranché finement, servi avec une crème fouettée citronnée.

## TOMATES ANCIENNES & BURRATA, SORBET TOMATE-BASILIC

13,90€

Assortiment de tomates anciennes de saison colorées, pesto maison, burrata crémeuse et sorbet apportant une touche de fraîcheur.

## SIROP AU CHOIX

STEAK HACHÉ DE BOEUF AVEC FRITES  
OU

NUGGETS DE POULET MAISON AVEC FRITES

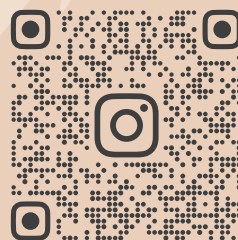
UNE BOULE DE GLACE

Vanille, fraise, chocolat ou pop-corn

12€  
MENU  
LOUVETEAU



BAR DE LA BAIE DE CANNES



SAUMON BÖMLO

« Les produits d'exception méritent d'être expliqués. Découvrez leur origine. »

# PLATS

**TRIO D'ŒUFS MEURETTE OU ÉPOISSES** 17,90€  
Trois œufs pochés, déclinés autour de la Meurette ou de la sauce à l'Époisses servi avec des frites fraîches.

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU** 18,90€  
Tartare de bœuf Charolais haché au couteau et assaisonné avec soin, servi avec des frites fraîches.

**ASSIETTE DU LOUP** 19,90€  
Œuf poché en Meurette, jambon persillé maison, Saint-Marcelin pané et croustilles d'escargots, accompagnés d'une salade verte.

**SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE AU POULET PANÉ MAISON** 16,90€  
Salade Romaine, poulet croustillant, tomates, croutons et copeaux de fromages, le tout nappé d'une sauce César maison.

**SALADE OCÉANE** 19,90€  
Saumon Bömlö en gravelax, crevettes marinées au pesto, larmes de poivrons, citron confit et vinaigrette aux agrumes.

**BROCHETTE DE MERLAN DE BOEUF FRANÇAIS, SAUCE CHIMICHURRI** 22,90€  
Pièce de Bœuf grillée, tendre et savoureuse.

**FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE, SAUCE FRAMBOISE** 23,90€  
Canette rôtie, accompagnée d'une sauce légèrement acidulée.

**RIS DE VEAU EN PERSILLADE, LÉGUMES D'ÉTÉ (VERSION ESTIVALE)** 29,90€  
Ris de veau dorés, persillade fraîche, accompagnés de légumes de saison.

**BROCHETTE DE PLUMA DE PORC MARINÉE AU PIMENT D'ESPELETTE, SAUCE BÉARNAISE** 19,90€  
Viande marinée, tendre et savoureuse, légèrement relevée, accompagnée de sa sauce Béarnaise maison.

**ENTRECÔTE DE BŒUF 300GR** 26,90€  
Pièce grillée, servie avec la sauce de votre choix.

**BAR DE LA BAIE DE CANNES GRILLÉ ENTIER** 23,90€  
Poisson grillé, servi entier pour en préserver toute la finesse.

**FILET DE TRUITE DU JURA, BEURRE BLANC À L'AIL NOIR** 21,90€  
Truite délicate, accompagnée d'un beurre blanc parfumé.

**BURGER DU LOUP** 18,90€  
Steak haché de bœuf Charolais, Brillat-Savarin crémeux, lard grillé et confit d'oignons au cassis, dans un pain artisanal moelleux, servi avec des frites fraîches.

**BURGER ÉPOISSES** 18,90€  
Poulet pané maison, Epoisses fondant, tomates fraîches et confiture d'oignons rouges, dans un pain artisanal moelleux, servi avec des frites fraîches.

**ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :**

**FRITES FRAÎCHES, LÉGUMES D'ÉTÉ,  
GRATIN DE POMMES DE TERRE, RIZ  
PARFUMÉ, SALADE VERTE**

**SAUCE AU CHOIX (SUPPL. 2€) :**

**BOURGUIGNONNE, ÉPOISSES,  
BÉARNAISE, CHIMICHURRI**

# FROMAGES

## ASSIETTE DE FROMAGES

Époisses, Saint-Marcellin, Comté et Brillat-Savarin.

9,00€

## FAISSELLE

Échalote/ciboulette, coulis de fruits rouges, sucre, miel.

7,00€

# DESSERTS

## CARPACCIO D'ANANAS, SIROP À LA VANILLE

Accompagné de graines de grenade et d'une glace coco.

8,00€

## PROFITEROLES TRADITIONNELLES

Choux garnis de glace, nappés de chocolat chaud.

9,00€

## CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE

Crème onctueuse à la pistache, caramélisée à la cassonade.

8,00€

## BABA DON PAPA

Baba au Rhum Don Papa, servi avec chantilly et fruits frais.

9,00€

## COULANT AU CHOCOLAT

Accompagné de crème Anglaise et d'une glace yaourt.

9,00€

## TIRAMISU AUX FRUITS DU MOMENT

Crème mascarpone légère, biscuit imbibé et fruits du moment.

8,00€

## CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de douceurs, accompagné d'une boisson chaude.

9,00€

## CHAMPAGNE GOURMAND

Assortiment de douceurs, accompagné d'une coupe de champagne.

14,00€

# COUPES GLAÇÉES

## AVEC ALCOOL

### JURASSIENNE

Glace Sapin et Génépi.

9,00€

### COLONEL

Glace citron, Vodka.

9,00€

### DON PAPA

Glace Rhum raisin, Rhum Don Papa, chantilly.

10,00€

## SANS ALCOOL

### POP-CORN

Glace Pop-Corn, Cookies, Pop-corn caramélisés, chantilly.

8,00€

### ARDÉCHOISE

Glace Marron, crème de marron, chantilly et noisettes concassées.

8,00€

1 BOULE 2,50€

2 BOULES 5,00€

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,00€

Parfums de glace : Vanille Bourbon, Fraise, Fleur d'oranger et Amande, Sapin, Citron, Rhum-raisins, Cacahuète avec éclats de choufous, Rocher coco et éclats d'amandes, Caramel beurre salé, Chocolat au lait Suisse, Yaourt, Cassis, Framboise, Pop-corn, Marron.



LOUP BLANC  
cuisine conviviale

# LA CAVE

du loup

7 RUE DE L'AQUEDUC DARCY, 21121 AHUY

03 80 38 13 46

  / oloupblanc



# VINS BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
IGP Chardonnay - <i>Domaine Henri de la Grange</i>	5,00€	28,00€
Mas Amiel (vin moelleux) - <i>Muscat de Rivesaltes</i>	6,00€	30,00€
Saint-Véran - <i>Domaine des Poncetys</i>	6,50€	33,00€
Grand Ardeche - <i>Louis Latour</i>	7,00€	35,00€
Pouilly Fumé - «F...» <i>M.Rodde &amp; Fils</i>	7,50€	37,00€
Petit Chablis - <i>Domaine Brocard</i>	8,50€	42,00€
Savigny-lès-Beaune - <i>Domaine Henri de Villamont</i>	9,00€	45,00€
Montagny 1er Cru - <i>Domaine La Renarde</i>	12,00€	62,00€
Marsannay Blanc Village - <i>Louis Latour</i>		59,00€
Meursault - <i>Domaine de La Roche Aigüe</i>		75,00€

# VINS ROUGES

Bourgogne Vieilles Vignes - <i>Domaine Louise de Villard</i>	7,00€	35,00€
Saint-Amour - <i>Cave du Château de Chénas</i>	7,00€	35,00€
Pic Saint-Loup - <i>La Grande de Thieri</i>	7,50€	37,50€
Hautes-Côtes de Nuits - <i>Dubois &amp; Fils</i>	9,00€	45,00€
Crozes-Hermitage - <i>Domaine Colombo</i>	10,00€	50,00€
Maranges - <i>Domaine Bouthenet</i>	10,50€	52,50€
Chorey-lès-Beaune - <i>Domaine Maldant Pauvelot</i>	10,50€	59,00€
Savigny-lès-Beaune - <i>Domaine Henri de Villamont</i>	12,50€	62,50€
Saint-Romain - <i>Domaine de La Roche Aigüe</i>		68,00€
Fixin "Clos Entre Deux Velles" - <i>Domaine du Clos Saint Louis</i>		80,00€

# VINS ROSÉS

Saint-Roch-les-Vignes - <i>Côtes de Provence Saint-Tropez</i>	6,00€	30,00€
Rosé Chavin 0% (désalcoolisé)	6,50€	33,00€
Château Sainte Roseline - <i>Cuvée Prestige</i>	7,00€	35,00€

# BULLES

Crémant de Bourgogne Brut - <i>Domaine Bailly Lapierre</i>	7,00€	35,00€
Champagne Brut - <i>Domaine Bernard Robert</i>	10,00€	50,00€