



Située entre la Brasserie et la Bistronomie,
notre carte évolue au gré des saisons et est
exécutée à base de produits frais et
faits-maison (sauf glaces et sorbets).

Nous essayons au mieux de privilégier les
filières régionales certifiées, circuits courts et bio
de préférence. Mais nous ne nous interdisons
pas quelques produits rares et d'exception de
provenances plus lointaines, parfois...

Veillez nous pardonner si l'un de ces produits
venait à manquer



  /oloupblanc

Pour réserver:

reservation@oloupblanc.fr

(Pas de mail entre 11h30 et 14h30)

03 80 38 13 46

Horaires :

MARDI & MERCREDI : MIDI (12H/13H30) UNIQUEMENT

DU JEUDI AU VENDREDI :

MIDI (12H/13H30) & SOIR (19H/21H30)

SAMEDI :

MIDI (12H/13H30) & SOIR (19H/21H30)

Tarifs en Euros / Taxes et Services inclus / TVA Plats Carte et Menus : 10% / TVA Alcool : 20%
Toutes nos viandes sont françaises, belges, irlandaises et écossaises / Tableau des allergènes sur demande.

SUR L'ARDOISE !

Chaque Quinzaine nous vous ferons découvrir :

Un Cocktail *Detox*
Ou Une Eau Infusée
&
Un Apéritif Original

“

FORMULE *Rapide*

(uniquement midi DU MARDI AU VENDREDI)



ENTRÉE + PLAT 24 €

PLAT + DESSERT 22 €

ENTRÉE
+ PLAT 28 €
+ DESSERT

”



12 € MENU LOUVETEAU

(jusqu'à 12 ans)

1 sirop à l'eau

/

Steak haché de bœuf charolais OU Poisson du moment

//

Légumes frais OU Purée maison OU Frites fraîches

///

Coupe de glace/sorbet artisanale / 2 boules

// FORMULES • MENUS

APÉRITIFS

Kir 12cl	6,00 €	Lillet Rose Schweppes Agrum' 12cl	10,00 €
Spritz 12cl	10,00 €	Porto Offley Rouge 4cl	6,50 €
Aperitif Maison 12cl	9,00 €	Porto Offley Blanc 4cl	6,50 €
Kir Royal 12cl	11,50 €	Suze 4cl	4,50 €
Champagne 12cl	10,00 €	Whisky Campbell 4cl	6,50 €
Crémant 12cl	8,50 €	Whisky Campbell 4cl Coca	9,00 €
Ricard Pastis 2cl	4,50 €	Jack Daniel's 4cl	7,50 €
Martini / Campari 4cl	6,50 €	Talisker single malt 10 ans 4cl	9,00 €
Americano 12cl	8,50 €	Chivas - blended 12 ans 4cl	7,50 €
Lillet Rose 12cl	8,50 €	Towiemore - Scotland 4cl	11,50 €

À la pression ...

Grimbergen 25cl	5,50 €
Grimbergen 33cl	6,90 €
Grimbergen 50cl	10,50 €
Supplément Picon	0,50 €
Blanche L'Éclaireur 25 cl	5,00 €
Blanche L'Éclaireur 33 cl	6,50 €
Blanche L'Éclaireur 50 cl	9,50 €

En bouteille ...

Grimbergen Rouge 33cl	5,50 €
IPA Mayflower L'Éclaireur 33cl	7,00 €
Blonde Arcane L'Éclaireur 33cl	7,00 €
Belenium Ambrée 33cl	6,50 €

Boissons Sans Alcool

Jus De Fruit Granini 25cl	4,50 €
Pomme Bio • Tomate Bio • Orange Bio • Ace • Abricot	
Coca Cola / coca Cola Zero 33cl	5,50 €
Schweppes Tonic 25cl	5,00 €
Schweppes Agrum' 25cl	5,00 €
Ice Tea 25cl	5,00 €
Diabolo 25cl	3,50 €
Sirop A L'eau	2,00 €
Fraise • Grenadine • Menthe • Orgeat • Citron	
Orangina 25cl	5,00 €

Eaux Minérales

Chateldon 75cl	6,50 €
Velleminfroy Plate 100cl	5,00 €
Velleminfroy Gazeuse 100cl	5,00 €
Velleminfroy Plate 50cl	4,00 €
Velleminfroy Gazeuse 50cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,00 €
¼ Vittel	3,50 €

CAFÉTERIE

Café Malongo	2,50 €
Café Decaféiné Malongo	2,50 €
Grand Café - Café Crème	4,00 €
Chocolat Chaud (Suchard)	4,00 €

Infusion Kusmi Tea Bio

Verveine Menthe	3,90 €
Tilleul	
Verveine	
Tilleul Menthe	

The - Kusmi Tea Bio

Thé Vert Menthe	3,90 €
Darjeeling: Thé Noir	
Anastasia: Thé Noir Bergamote Citron Fleur d'oranger	
Prince Vladimir: Thé Noir Ecorces D'orange	
Bergamote Pamplemousse Citron Vert	
Detox: Maté Thé Vert Citronnelle Citron	

Bulles

& Champagnes

sur la CARTE DES VINS

Les Digestifs



Get 27/31 4cl	7,50 €
Très Vieux Marc De Bourgogne Cartron 4cl	8,50 €
"8 ans d'âge"	
Eau De Vie Framboise sauvage Cartron 4cl	8,50 €
Bailey's 4cl	7,00 €
Rhum Don Papa 4cl	9,00 €
Rhum Diplomatico 4cl	9,00 €
Irish Coffee	11,00 €
Vodka 4cl	7,50 €
Gin Tonic 12cl	8,50 €
La Gauloise 4cl	9,50 €
La Gauloise Le nectar des druides 4cl	10,00 €

/ APÉRITIFS • BOISSONS

ENTRÉES

POUR L'APÉRITIF OU COMME PLAT :

UNE BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIE

Salami piquant, Jambon San Daniel, Saucisson, Coppa di Parma

Petite

17.50 €

Maxi

24.50 €

SALADE PASTORALE

Julienne de Carotte, Courgette, Aubergine, Fenouil, Huile de Truffe

17.00 €

20.00 €

////////////////////////////////////

ŒUF MIMOSA, CREVETTES SNACKÉES, Jeune Pousse, Vinaigrette Aillée

13.50 €

GASPACHO DE TOMATE CONCOMBRE, Chantilly de Fromage de Chèvre

15.00 €

CLUB SANDWICH SUIVANT L'INSPIRATION DU MOMENT

18.00 €

TARTARE DE TRUITE FUMÉE, Perle de Yuzu, Tuile de Sarazin

19.50 €

PLATS

GARNITURE AU CHOIX :

Garniture supplémentaire

3.00€

RATATOUILLE *ou*

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE *ou*

FRITES MAISON

///

OMBLE CHEVALIER À LA PLANCHA, SALSA DE TOMATE, AVOCAT

24.00 €

TRUITE SAUMONÉE POCHÉE AUX HERBES FRAÎCHES,

sauce yaourt citron

20.00 €

BURGER DE CREVETTES « BLACK TIGER »

Mayonnaise au Safran, salade, frites de patates douces

19.60 €

POULET GASTON GÉRARD REVISITÉ, SAUCE MOUTARDE

21.50 €

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉS, JUS RÉDUIT AU THYM

23.00 €

BURGER DU LOUP

Haché de Bœuf Charolais, Pancetta grillée, Tomate, Oignon, Salade, Cheddar et Sauce Secrète
Frites fraîches au Parmesan

19.90 €

PIÈCE DE BŒUF (environ 300 gr) SUIVANT LE MARCHÉ DU JOUR

29.50 €

Pour les Vegans :

LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL, PESTO MAISON

18.00 €

BOL DE FRITES FRAÎCHES MAISON

5.00 €

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

9.50 €

FROMAGE FAISSELLE

6.50 €

Faiselle fermière, Crème fraîche, au sucre, aux herbes ou coulis de Fruits rouges

D
E
S
S
E
R
T
S

SINENSIS

9.50 €

Mousse Thé vert, Confit de Framboise, Crème Pêche Litchi, Biscuit Amande

CROUSTI-FRUIT

9.50 €

Fond de Tartelette reconstituée, Crème Vanille, Fruits du Moment, Coulis

CHIKUITA

9.50 €

Mousse au Chocolat au Lait, Crémeux passion, Onctueux Banane Exotique, Biscuit moelleux

JOLY

9.50 €

Mousse Fraise, Crème Fraise Rhubarbe, Compotée de Fraise, Biscuit Financier

SICILE

9.50 €

Émulsion de Framboise, Crème Pistache, Biscuit Pistache et Croustillant

CAFÉ GOURMAND // THÉ GOURMAND

8.00 €

GLACES ET SORBETS

3 BOULES AU CHOIX

9.00 €

2 BOULES AU CHOIX

6.00 €

GLACES ARTISANALES

Vanille Bourbon de Madagascar
Chocolat Mandirofolo
Caramel au Beurre salé
Pistache
Café

SORBETS ARTISANAUX

Fraise
Citron
Framboises
Mangue
Cassis

SUPPLÉMENT ALCOOL sur votre coupe de glace

3.00 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY sur votre coupe de glace

1.50 €

Retrouvez nos digestifs sur la page : / APÉRITIFS } BOISSONS

//// fromages } desserts