

O LOUP BLANC

Entrée

DUO D'OEUFS MEURETTE ET ÉPOISSES

Deux œufs pochés, l'un accompagné d'une sauce Meurette aux arômes de vin rouge, lardons, oignons et champignons, l'autre nappé d'une onctueuse sauce à l'époisses.

GOUGÈRE D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME D'AIL

Une gougère farcie d'escargots savoureux et de champignons fondants, nappées d'une crème d'ail onctueuse

TERRINE AUX DEUX SAUMONS, CRÈME CIBOULETTE

Un mariage délicat de saumon frais et fumé, sublimé par une crème légère à la ciboulette

11

CITEAUX PANÉ, CHIFFONNADE AU LARD GRILLÉ

Fromage de Cîteaux enrobé de panure croustillante, accompagné d'une chiffonnade de lard grillé.

13

12

FOIE GRAS MAISON AU GEWURZTRAMINER, PAIN BRIOCHÉ

Foie gras mariné au Gewurztraminer, accompagné de pain brioché légèrement toasté et d'un chutney aux prunes maison

16

13

PERSILLÉ MAISON, CRÈME FOUETTÉE MOUTARDE AU CASSIS

Un persillé maison fondant, accompagné d'une crème fouettée légère à la moutarde au cassis faite maison

12

Menu enfant 12

SIROP AU CHOIX

STEACK HACHÉ DE BOEUF AVEC FRITES

ou

NUGGETS DE POULET MAISON AVEC FRITES

UNE BOULE DE GLACE
vanille, fraise ou chocolat



Les Plats

TRIO D'OEUFS MEURETTE OU ÉPOISSES 17,90

Trois œufs pochés, accompagnés au choix de sauce Meurette aux arômes de vin rouge et lardons ou d'une sauce crémeuse à l'Époisses, servis avec des frites fraîches

SALADE CÉSAR 16,90

Poulet pané croustillant, copeaux de parmesan, croûtons dorés, tomates cerises fraîches, le tout nappé de notre sauce César maison

ASSIETTE BOURGUIGNONNE 19,90

Œuf poché à la sauce Meurette, jambon persillé, Cîteaux pané et croustilles d'escargots, accompagnés d'une salade verte fraîche, vinaigrette maison

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 17,90 AU COUTEAU

Tartare de bœuf Charolais haché au couteau, assaisonné avec soin, servi avec des frites fraîches

ENTRECÔTE DE BOEUF 300GR 24,90

Une entrecôte de bœuf tendre et savoureuse, servie avec la sauce de votre choix, accompagnée de frites fraîches maison et d'une salade verte

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD FRANÇAIS 22,90

Magret de canard français en brochettes, accompagné d'un gratin dauphinois crémeux et d'une sauce framboise délicatement sucrée

COQUILLETES AUX TRUFFES 20,90

Coquillettes préparées façon risotto, nappées d'un crémeux de truffes et agrémentées de truffes fraîches en fines lamelles

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 19,90

Tête de veau tendre, accompagnée d'une sauce gribiche savoureuse, et de ses légumes

FILET DE TRUITE DU JURA 19,90

Filet de truite fraîche du Jura, sublimé par une crème onctueuse au Comté et au vin jaune, servi avec un risotto crémeux

BURGER DU LOUP 18,90

Steack haché de bœuf charolais, Brillat-Savarin crémeux, lard grillé, et confit d'oignons au cassis, le tout dans un pain artisanal moelleux, accompagné de frites fraîches

BURGER ÉPOISSES 18,90

Poulet pané croustillant, fromage Époisses fondant, tomates fraîches et confiture d'oignons rouges, le tout dans un pain artisanal moelleux, accompagné de frites fraîches

BURGER SAUMON 18,90

Escalope de saumon snacké, fromage frais délicat, citron et ciboulette, nappé d'un beurre blanc onctueux, le tout dans un pain artisanal moelleux, accompagné de frites fraîches



Nos Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES

10

Epoisse, Citeaux, Comté et Brillat-Savarin

Les Desserts

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE BOURGOGNE

9

Soufflé glacé délicatement parfumé au Marc de Bourgogne, posé sur un sablé breton croustillant, accompagné d'un coulis de cassis

PROFITEROLES MAISON

9

Deux choux frais, garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud fondant et chantilly maison saupoudrés d'amandes effilées croquantes

RIZ AU LAIT AUX ÉCLATS DE NOISETTES ET CARAMEL BEURRE SALÉ

8

Riz au lait onctueux, parsemé d'éclats de noisettes croquantes et nappé d'un caramel au beurre salé

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

8

Crème onctueuse infusée à la vanille, surmontée d'une fine couche de caramel croustillant

COULANT AU CHOCOLAT

9

Moelleux au chocolat cœur fondant, servi avec une glace au yaourt rafraîchissante et une crème anglaise onctueuse

COOKIE GANACHE CHOCOLAT CRÉMEUSE, NOIX CARAMELISÉES

9

Cookie moelleux garni d'une ganache chocolat onctueuse, parsemé de noix caramélisées croustillantes

CAFÉ / THÉ GOURMAND

9

Accompagné d'une sélection de douceurs maison



Coupes Glacées avec alcool

DIJONNAISE Glâce cassis, crème de cassis de Dijon, chantilly	9	COLONEL Glâce citron ,Vodka	9
CHOCO MINT Glâce Menthe Chocolat, liqueur de menthe, chantilly	9	DON PAPA Glâce Rhum raisin, Rhum Don Papa, chantilly	10

Coupe Glacées

1 BOULE	2,5
2 BOULES	5
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1

Parfums de glace: pêche de vignes, cassis, framboise, fraise, citron, menthe chocolat, café, caramel, vanille, chocolat, pistache, yaourt, mangue

Les Cocktails

AVEC ALCOOL

PINA COLADA Rhum 4cl, crème de coco et jus d'ananas	8
MOJITO Rhum 4cl, menthe fraîche, perrier citron vert et sucre	8
TEQUILA SUNRISE Tequila 4cl, jus d'orange et grenadine	8
SPRITZ Prosecco, Aperol et eau pétillante	8
SPRITZ HUGO Prosecco, liqueur de sureau, perrier	8
GIN TONIC Gin 4cl , tonic et citron	8

IRISH COFFEE Café, whisky 2cl et crème fouettée	9,50
FRENCH COFFEE café, cognac 2cl, crème fouettée	9,50

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre et Perrier	6
VIRGIN COLADA crème de coco et jus d'ananas	6



Les Boissons

SOFTS

SIROP À L'EAU	2,5
Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Grenadine, Orgeat, Cerise, Violette, Cassis, Caramel	
DIABOLO	3,30
LIMONADE	3
JUS DE FRUIT (20CL)	3,8
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise, Ace	
COCA COLA OU ZÉRO	4
PERRIER	4
FUZETEA	4
SWEPES AGRUMES OU TONIC	4
ORANGINA	4
EVIAN 50CL	4
EVIAN IL	5
SAN PELLEGRINO 50CL	4
SAN PELLEGRINO IL	5
Supplément Sirop	0,30
Supplément Rondelle de citron	0,20

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINE, ALLONGÉ	2
GRAND CAFÉ	4
CAFÉ CRÈME	3
NOISETTE	2,5
GRAND CAFÉ CRÈME	4,5
CAPPUCINO	4,50
THE OU INFUSION	3,5
IRISH COFFEE	9,50
FRENCH COFFEE	9,50
cognac, café	

TOUS NOS PRIX SONT INDiquÉS EN EUROS
ALL OUR PRICES ARE LISTED IN EUROS

BIÈRES

EN PRESSION:

PANACHÉ 25CL	3,50
PANACHÉ 50CL	7
MONACO 25CL	3,80
MONACO 50CL	7,50
BUD 25CL	3,50
BUD 50CL	7
LEFFE BLONDE 25CL	4
LEFFE BLONDE 50CL	8
PICON 25 CL	4
PICON 50 CL	7,50

EN BOUTEILLE:

FUITESSE LIEFMANS 25CL	5,5
LORO BIÈRE ARTISANALE	5,80
LOCALE AMBRÉ JANNETTE 33CL	
LORO BIÈRE ARTISANALE	5,80
LOCALE BLANCHE 33CL	
JUPILER SANS ALCOOL 25CL	4

APÉRITIFS

KIR	5,50
Aligoté, crème de cassis de Dijon	
RICARD, PASTIS 2CL	3
PORTO BLANC OU ROUGE 5CL	5
WISKY CLAN CAMPBELL	6
MARTINI BLANC OU ROUGE 5CL	5
VODKA 4CL	6
TEQUILA 4CL	6
RHUM HAVANA 4CL	6
WISKY JACK DANIEL	8

DIGESTIFS

COGNAC 2CL	6
GET 27 4CL	6
GET 31 4CL	6
MARC DE BOURGOGNE 2CL	8
EAU DE VIE DE POIRE 2CL	8
CHIVAS	8
BAILEY'S	7
RHUM DON PAPA	9
RHUM DIPLOMATICO	9



O Loup Blanc

RESTAURANT



● LOUP BLANC ●
cuisine conviviale

7 RUE DE L'AQUEDUC DARCY 21121 AHUY

03 80 38 13 46