



MENU HIVER 25-26

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

PIÑA COLADA Rhum 4cl, crème de coco, jus d'ananas	9,00€	GIN TONIC Gin 4cl, tonic, citron	9,00€
MOJITO Rhum 4cl, menthe fraîche, Perrier citron vert, sucre	9,00€	LILLET TONIC 4CL + SODA	8,00€
TEQUILA SUNRISE Tequila 4cl, jus d'orange, grenadine	9,00€	MAI TAI Rhum, vodka, citron vert, jus d'orange, amandes	9,00€
SPRITZ Prosecco, Aperol, eau pétillante	9,00€	SEX ON THE BEACH Vodka, papaye, melon, ananas	9,00€
SPRITZ HUGO Prosecco, liqueur de sureau, Perrier	9,00€		

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier	6,00€	SAND ISLAND Pomme, orange, carotte, mangue, citron vert, citron jaune	6,00€
VIRGIN COLADA Crème de coco, jus d'ananas	6,00€	KING KONG Limonade, pommes, un trait de citron	6,00€
MAGIC AMAZON Kiwi, pomme verte, banane, aloe vera	6,00€		

APÉRITIFS

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

SOFTS

SIROP À L'EAU Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Grenadine, Orgeat, Cerise, Violette, Cassis, Caramel.	2,50€	FUZE TEA	4,00€
DIABOLO	3,30€	SCHWEPPE'S AGRUMES OU TONIC	4,00€
LIMONADE	3,00€	ORANGINA	4,00€
JUS DE FRUIT (20CL)	3,80€	EVIAN (50CL)	4,00€
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise, Ace.		EVIAN (1L)	5,00€
COCA COLA OU ZÉRO	4,00€	SAN PELLEGRINO (50CL)	4,00€
PERRIER	4,00€	SAN PELLEGRINO (1L)	5,00€
		SUPPLÉMENT SIROP	0,30€
		SUPPLÉMENT RONDELLE DE CITRON	0,20€

BIÈRES

EN PRESSION	25CL	33CL	50CL	EN BOUTEILLE	
PANACHÉ	3,50€	5,50€	7,00€	LIEFMANS 25CL	5,50€
MONACO	3,80€	5,70€	7,50€	LORO AMBRÉE	5,80€
BUD	3,50€	5,50€	7,00€	LORO BLANCHE 33CL	5,80€
LEFFE BLONDE	4,00€	6,00€	8,00€	JUPILER 0% 25CL	4,00€
PICON	4,00€	6,00€	8,00€		
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

COGNAC 2CL	6,00€
GET 27 4CL	6,00€
GET 31 4CL	6,00€
MARC DE BOURGOGNE 2CL	8,00€
EAU DE VIE 2CL (Framboise/Mirabelle/Poire)	7,00€
BAILEY'S	7,00€
RHUM DON PAPA	9,00€
RHUM DIPLOMATICO	9,00€
LIMONCELLO 4CL	6,00€
LIQUEUR DE PRUNES «PRUNELLE» 2CL	6,00€
CALVADOS 2CL	6,00€
ARMAGNAC 2CL	6,00€
CHARTEUSE VERTE 2CL	8,00€
CHARTREUSE JAUNE 2CL	8,50€
IRISH COFFEE	9,00€
Café, whisky 2cl et crème fouettée	
FRENCH COFFEE	9,00€
Café, cognac 2cl et crème fouettée	

ENTRÉES

DUO D'ŒUFS MEURETTE ET ÉPOISSES

11,00€

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

12,00€

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

BOUCHÉE À LA REINE - RIS DE VEAU, VOLAILLE ET MORILLES

15,50€

Bouchée feuilletée garnie d'une fricassée de volaille et de ris de veau, le tout accompagné d'une sauce crémée aux morilles.

CITEAUX PANÉ, CHIFFONNADE AU LARD GRILLÉ

13,00€

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

FOIE GRAS MAISON AU VIN JAUNE & PAIN D'ÉPICES

18,00€

Foie gras délicatement parfumé au vin jaune, accompagné de son pain d'épices et d'un chutney de fruits de saison maison.

PERSILLÉ MAISON & CRÈME FOUETTÉE MOUTARDE AU CASSIS

12,00€

Un jambon persillé maison fondant, servi avec une crème fouettée légère à la moutarde au cassis.

12€
MENU
LOUVETEAU

SIROP AU CHOIX

STEAK HACHÉ DE BOEUF AVEC FRITES
OU

NUGGETS DE POULET MAISON AVEC FRITES

UNE BOULE DE GLACE

Vanille, fraise ou chocolat



 **LOUP BLANC**
cuisine conviviale

PLATS

TRIO D'ŒUFS 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 CAMPAGNARDE 16.90€
Oignons grelots, champignons, lardons grillés, œuf poché et pommes de terre rissolées, le tout relevé d'une vinaigrette 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.

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 17.90€
Tartare de bœuf Charolais haché au couteau et assaisonné avec soin, servi avec des frites fraîches.

ENTRECÔTE DE BŒUF 300GR 26.90€
Belle pièce de bœuf tendre et savoureuse, sauce et accompagnement au choix.

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS 22.90€
Magret de canard nappé d'une sauce moutarde à l'ancienne au miel maison, accompagnement au choix.

COQUILLETES AUX TRUFFES 23.50€
Coquillettes préparées façon risotto, nappées d'un crémeux de truffes et relevées de lamelles de truffes fraîches.

RIS DE VEAU AUX MORILLES & RIZ 32.00€
Recette traditionnelle de ris de veau aux morilles, servi avec son risotto crémeux.

FILET DE TRUITE DU JURA 21.90€
Filet de truite fraîche du Jura, sublimé par une crème onctueuse au Comté et au vin jaune, accompagnement au choix.

SAINT-JACQUES, BEURRE BLANC VANILLE, POLENTA CRÉMEUSE 28.90€
Saint-Jacques nacrées, nappées d'un beurre blanc à la vanille et servies avec une polenta crémeuse.

BURGER DU LOUP 18.90€
Steak haché charolais, Brillat-Savarin crémeux, lard grillé, et confit d'oignons au cassis dans un pain artisanal moelleux, servi avec frites fraîches.

BURGER ÉPOISSES 18.90€
Poulet pané croustillant, fromage Époisses fondant, tomates fraîches et confiture d'oignons rouges dans un pain artisanal moelleux, servi avec frites fraîches.

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

FRITES FRAÎCHES, RISOTTO OU
LÉGUMES DE SAISON

SAUCE AU CHOIX :

BOURGUIGNONNE, ÉPOISSES OU
MORILLES (SUPPL. 4€)

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES Époisses, Cîteaux, Comté et Brillat-Savarin.	10,00€
FAISSELLE Échalote/ciboulette, coulis de fruits rouges, sucre ou miel.	7,00€

DESSERTS

PROFITEROLES MAISON Deux choux garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud et d'amandes effilées.	9,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Douceurs maison accompagnées d'une boisson chaude	9,00€
CHAMPAGNE GOURMAND Douceurs maison accompagnées d'une coupe de champagne	14,00€
CHEESECAKE À LA VANILLE BOURBON ET SPÉCULOOS Cheesecake crémeux sur un biscuit aux spéculoos.	9,00€
FORÊT NOIRE & GLACE CERISE Classique au chocolat, griottes et chantilly onctueuse.	9,00€
CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER Crème vanille parfumée au Grand Marnier, caramel croustillant.	8,00€
COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE & GLACE YAOURT Moelleux au chocolat cœur fondant, servi avec une crème anglaise maison et une glace au yaourt.	9,00€

COUPES GLAÇÉES

AVEC ALCOOL

DIJONNAISE Glace cassis, crème de cassis de Dijon, chantilly.	9,00€	CHOCO MINT Glace Menthe Chocolat, liqueur de menthe, chantilly.	9,00€
COLONEL Glace citron, Vodka.	9,00€	DON PAPA Glace Rhum raisin, Rhum Don Papa, chantilly.	10,00€

1 BOULE	2 BOULES	SUPPLÉMENT CHANTILLY
2,50€	5,00€	1,00€

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



● 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€
Côtes de Gascogne (vin moelleux) - <i>Domaine Cambos</i>	6,00€	30,00€
Saint-Véran - <i>Domaine des Poncetys</i>	7,00€	35,00€
Petit Chablis - <i>Domaine Brocard</i>	8,50€	42,00€
Savigny-lès-Beaune - <i>Domaine Henri de Villamont</i>	9,00€	45,00€
Givry 1er Cru - <i>Millebuis, Vignerons de Buxy</i>	10,00€	58,00€
Chablis 1er Cru Côte de Léchet - <i>Domaine Volichère</i>	12,00€	62,00€
Montagny 1er Cru - <i>Domaine La Renarde</i>	12,00€	62,00€
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 "Coup de Foudre" <i>Domaine Bonnardot</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>	12,00€	60,00€
Savigny-lès-Beaune 2019 - <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 Bio</i>	6,00€	30,00€
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 1er Cru - <i>Domaine Brochet Dolet</i>	10,00€	50,00€