



 **LOUP BLANC**
cuisine conviviale

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 :

Detox :

Une Eau Infusée

&

Un Apéritif Original

“

FORMULE

Rapide

(uniquement midi DU MARDI AU VENDREDI)



ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT 21 €

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT 25 €

”



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	8,50 €
Spritz 12cl	9,50 €	Porto Offley Rouge 4cl	6,00 €
Aperitif Maison 12cl	8,50 €	Porto Offley Blanc 4cl	6,00 €
Kir Royal 12cl	9,50 €	Suze 4cl	4,00 €
Champagne 12cl	9,00 €	Whisky Campbell 4cl	6,00 €
Crémant 12cl	7,00 €	Whisky Campbell 4cl Coca	8,00 €
Ricard Pastis 2cl	4,00 €	Jack Daniel's 4cl	7,00 €
Martini / Campari 4cl	6,00 €	Talisker single malt 10 ans 4cl	8,00 €
Americano 12cl	8,00 €	Chivas - blended 12 ans 4cl	7,00 €
Lillet Rose 12cl	7,90 €	Towiemore - Scotland 4cl	10,50 €

À la pression ...

Grimbergen 25cl	4,00 €
Grimbergen 33cl	5,50 €
Grimbergen 50cl	7,80 €
Supplément Picon	0,50 €

En bouteille ...

Grimbergen Rouge 33cl	4,50 €
Grimbergen Blanche 33cl	4,00 €
Belenium Blanche 33cl	6,00 €
Belenium Ambrée 33cl	6,00 €
Belenium Blonde 33cl	6,00 €

Boissons Sans Alcool

Jus De Fruit Granini 25cl	4,50 €
Pomme Bio • Tomate Bio • Orange Bio • Ace • Abricot	
Coca Cola / coca Cola Zero 33cl	4,90 €
Schweppes Tonic 25cl	4,50 €
Schweppes Agrum' 25cl	4,50 €
Ice Tea 25cl	4,50 €
Diabolo 25cl	3,00 €
Sirap A L'eau	1,80 €
Fraise • Grenadine • Menthe • Orgeat • Citron	
Orangina 25cl	4,50 €

Eaux Minérales

Chateldon 75cl	6,00 €
Velleminfroy Plate 100cl	5,00 €
Velleminfroy Gazeuse 100cl	5,00 €
Velleminfroy Plate 50cl	4,00 €
Velleminfroy Gazeuse 50cl	4,00 €
Perrier 33cl	3,90 €
¼ Vittel	3,50 €

CAFÉTERIE

Cafe Malongo	2,00 €
Cafe Decaféiné Malongo	2,00 €
Grand Café - Café Crème	3,50 €
Chocolat Chaud (Suchard)	3,90 €

<i>The - Kusmi Tea Bio</i>	3,50 €
• The Vert Menthe	
• 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	

<i>Infusion Kusmi Tea Bio</i>	3,50 €
Verveine Menthe	
Tilleul	
Verveine	
Tilleul Menthe	

Bulles

& Champagnes

sur la CARTE DES VINS

Les Digestifs

Get 27/31 4cl	7,00 €
Très Vieux Marc De Bourgogne Cartron 4cl	7,00 €
"8 ans d'âge"	
Eau De Vie Framboise sauvage Cartron 4cl	7,00 €
Liqueur De Poire La Bonne Poire 4cl	7,00 €
Bailey's 4cl	6,50 €
Rhum Don Papa 4cl	8,60 €
Rhum Diplomatico 4cl	8,50 €
Irish Coffee	10,00 €
Vodka 4cl	7,00 €
Gin Tonic 12cl	8,00 €
Grand Marnier 4cl	6,00 €
Chartreuse Jaune / Chartreuse Verte 4cl	8,00 €

ENTRÉES

POUR L'APÉRITIF OU COMME PLAT :

	<i>Petite</i>	<i>Maxi</i>
UNE BELLE PLANCHE DE CHARCUTERIE Salami piquant, Jambon San Daniel, Bressaola, Saucisson, Coppa di Parma	15.00 €	22.00 €
SALADE LOUP BLANC Farfalle, Roquette, Féta, Tomates Confités, Poulet rôti mariné	10.00 €	16.00 €
///		
HUITRES CHAUDES AU PARMESAN ET PERSIL		14.00 €
MILLEFEUILLE DE SAUMON FUMÉ, MASCARPONE CITRONNÉE Pain de Mie noir, Aneth, Œufs de Poisson		17.00 €
ŒUFS POCHÉS À L'EPOISSES, MOUILLETES DE PAIN DE MIE		15.00 €
TERRINE DE FOIE GRAS, GELÉE DE PORTO Pain d'Epices grillé, Marmelade d'Orange		18.00 €

PLATS

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE

Gambas grillées, flambées au Pastis

24.00 €

FILETS DE ROUGET CUITS SUR LA PEAU

Purée de Potimarron aux Noisettes et Jus de Veau

20.00 €

BURGER DE CREVETTES « BLACK TIGER »

Mayonnaise au Safran, Mozzarella, Frites de Patates douces

19.50 €

SAUTÉ DE SANGLIER À LA BIÈRE

Polenta à la Tomme de Savoie

19.00 €

FILET DE MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA, SAUCE CASSIS

légumes oubliés

25.00 €

BURGER DU LOUP

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

19.80 €

PIÈCE DU BOUCHER – ENTRECÔTE (300gr)

Pressé de Pomme de Terre au Lard, Sauce Vigneronne

28.00 €

Pour les Vegans :

LA DÉLICIEUSE ASSIETTE DE LÉGUMES

16.00 €

BOL DE FRITES FRAICHES MAISON

5.50 €

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

9.00 €

MOUSSE DE FROMAGE BLANC

aux Herbes ou coulis de Fruits rouges

6.00 €

DES
SERTS

DÉLICE DE GINA

9.00€

Coulant Chocolat noir, Crème Anglaise Vanille de Madagascar,
Crème Glacée Vanille

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE REVISITÉE

9.00 €

L'YONI

9.00 €

Moelleux aux Fèves de Tonka, Pâte de Spéculos, Caramel Crémeux
au Beurre Salé Mousse Dulcey, Pâte sucrée croustillante

LE MONT SAINT GEORGES

9.00 €

Tartelette, Crème légère au Cassis de Bourgogne, Meringue, Crème de
Marron

RELIGIEUSE AUX NOTES D'ASIE

9.00 €

Choux croustillant, Crème légère au Thé Earl Grey, Litchi frais

CAFÉ GOURMAND // THÉ GOURMAND

8.00 €

GLACES ET SORBETS

GLACES ARTISANALES

(garanties BIO sans OGM)

3 BOULES AU CHOIX

8.00 €

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

SORBETS ARTISANAUX

(garantis BIO sans OGM)

3 BOULES AU CHOIX

8.00 €

Fraise
Citron
Framboises
Mangue

SUPPLÉMENT ALCOOL sur votre coupe de glace

2.50 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY sur votre coupe de glace

1.00 €

Retrouvez nos digestifs sur la page : / APÉRITIFS } BOISSONS

VINS BLANCS

Bourgogne

	Bottle	Verre 12 cl	50 cl
Hautes Côtes de Nuits blanc 2021 Domaine Dubois & Fils	38,50 €	6,50 €	25,50 €
Viré Clessé Grande Réserve 2022 Cave de Viré	29,00 €	4,90 €	21,00 €
Saint Véran Domaine Perraud 2022	34,00 €	6,50 €	24,00 €
Montagny 1er cru Les Bassets 2021 Laurent Cognard	58,00 €	9,60 €	39,00 €
Maranges "Le Bas des Loyères" Bouthenet-Clerc 2021	49,00 €		
Auxey-Duresses 2022 Domaine de la Roche Aiguë	64,00 €	10,50 €	44,00 €

Hors Bourgogne

Crozes Hermitage 2022 Yann Chave	45,00 €		
----------------------------------	---------	--	--

VINS DOUX

Muscat de Rivesaltes 2020 Mas Amiel	37,50 €	6,50 €	26,00 €
-------------------------------------	---------	--------	---------

VINS ROUGES

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits Clos des Dames Huguette Gavignet 2022	49,00 €	8,50 €	35,00 €
Maranges «Le Clos» Bouthenet-Clerc 2021	48,50 €	8,00 €	33,00 €
Savigny les Beaune « le village » Henri de Villamont 2019	56,00 €	9,50 €	38,00 €
Chorey les Beaune "Beaumonts" 2021 Domaine Arnoux Père et Fils	57,00 €	9,90 €	39,50 €
Nuits Saint Georges 2021 Domaine François Legros	69,00 €		
Mercurey Philippe Le Hardi 2020	54,00 €		

Hors Bourgogne

Saint Joseph Les Marches de Granit 2022 Ogier	42,00 €	7,00 €	28,00 €
Saint Amour 2021 Mommessin	35,00 €	5,90 €	23,50 €
Crozes-Hermitage Yann 2022 Chave	44,00 €		

VINS ROSÉS

Gourmandise IGP 2022 Maîtres Vignerons de St Tropez	19,50 €	4,00 €	13,00 €
Saint M. 2021 Château Saint Maur	34,00 €		
Excellence "Cru Classé" 2021 Château Saint Maur	39,00 €		

BULLES & CHAMPAGNES

Crémant Bouillot Perle de nuit 75cl	31,00€		
-------------------------------------	--------	--	--

Champagnes

Champagne Lagache cuvée brut	54,00 €	Cristal Roederer 2008	250,00 €
Champagne Lagache Grand Cru brut	75,00 €	Comtes de Champagne 2008	275,00 €
Ruinard	95,00 €		

Tarifs en Euros / Taxes et Services inclus / TVA Plats Carte et Menus : 10% / TVA Alcool : 20%
Viandes françaises ou d'origine européenne / Millésimes sous réserve de disponibilités.

///// NOS VINS ◦ BLANCS ◦ ROUGES ◦ BULLES