



 **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 :

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

“

FORMULE *Rapide*

(uniquement midi DU MARDI AU VENDREDI)



ENTRÉE + PLAT 22 €
OU PLAT + DESSERT

ENTRÉE
+ PLAT 26 €
+ 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	8,50 €
Americano 12cl	8,50 €	Chivas - blended 12 ans 4cl	7,50 €
Lillet Rose 12cl	8,50 €	Towiemore - Scotland 4cl	11,00 €

À la pression ...

Grimbergen 25cl	5,00 €
Grimbergen 33cl	6,50 €
Grimbergen 50cl	9,50 €
Supplément Picon	0,50 €

En bouteille ...

Grimbergen Rouge 33cl	5,50 €
Grimbergen Blanche 33cl	6,50 €
Belenium Blanche 33cl	6,50 €
Belenium Ambrée 33cl	6,50 €
Belenium Blonde 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	2,20 €
Café Decaféiné Malongo	2,20 €
Grand Café - Café Crème	3,90 €
Chocolat Chaud (Suchard)	3,90 €

The - Kusmi Tea Bio 3,50 €

- Thé 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	Verveine
Tilleul	Tilleul Menthe

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 €
Liqueur De Poire La Bonne Poire 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 €
Grand Marnier 4cl	6,00 €
Chartreuse Jaune / Chartreuse Verte 4cl	9,00 €

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	17.00 €	24.00 €
SALADE DU LOUP Roquette, Toast de Chèvre frais, Magret fumé, Brisures de Noix Vinaigrette Framboise	16.00 €	19.00 €
////////////////////////////////////		
ŒUF PARFAIT MEURETTE AU VIN BLANC		12.00 €
DEMI-CAMEMBERT TRUFFÉ FRIT , Petit Mesclun, Confiture de Griottes		14.00 €
VELOUTÉ DE BUTTERNUT , Nuage d'Amande, Crumble Yuzu		13.00 €
"CRÈME BRÛLÉE" AU FOIE GRAS , Mouillette de Pain d'Epices		15.00 €

PLATS

GARNITURE AU CHOIX :

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON *ou*
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU VIN ROUGE *ou*
FRITES MAISON

///

CABILLAUD GRILLÉ, CRÈME DE PETITS POIS EMULSION CAFÉ	24.00 €
FILET DE DORADE, SAUCE AU CRESSON GRAINES TORRÉFIÉES	22.00 €
BURGER DE CREVETTES « BLACK TIGER » Mayonnaise au Safran, salade, frites de patates douces	19.60 €
SELLE D'AGNEAU RÔTIE, FARCE EPINARDS AILLÉS, JUS RÉDUIT	23.00 €
FILET MIGNON DE SANGLIER, SAUCE VERTE	21.00 €
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, PETIT POT : SAUCE ÉPOISSES	29.00 €

Pour les Vegans :

GNOCCHI À LA CRÈME VÉGÉTALE ET CÈPES	18.00 €
BOL DE FRITES FRAÎCHES MAISON	5.50 €

VINS BLANCS

Bourgogne

	<i>Bottle</i>	<i>Verre 12 cl</i>	<i>50 cl</i>
Hautes Côtes de Nuits blanc 2021 Domaine Dubois & Fils	38,50 €	6,50 €	26,00 €
Viré Clessé Grande Réserve 2023 Cave de Viré	29,00 €	4,90 €	21,00 €
Saint Véran Domaine Perraud 2023	34,00 €	6,50 €	24,00 €
Montagny 1er cru Les Bassets 2021 Laurent Cognard	58,00 €	9,70 €	39,00 €
Petit Chablis Jean-Marc Brocard 2022	37,50 €		
Auxey-Duresses 2022 Domaine de la Roche Aiguë	64,00 €	10,70 €	44,00 €

Hors Bourgogne

Grand Ardèche 2022 Louis Latour	35,00 €	6,50 €	25,00 €
Chardonnay Bio Argentine 2023 Domaine Bousquet	25,00 €	4,50 €	15,00 €
Côtes de Provence "LOU" 2023	29,00 €	5,00 €	20,00 €

VINS DOUX

Muscat de Rivesaltes 2021 Mas Amiel	37,50 €	6,50 €	26,00 €
-------------------------------------	---------	--------	---------

VINS ROUGES

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits Clos des Dames Huguette Gavignet 2022	53,00 €	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" 2022 Domaine Arnoux Père et Fils	57,00 €	9,90 €	39,50 €
Mercurey Philippe Le Hardi 2020	54,00 €		
Pinot Noir 2022 Domaine S.Gaudet	35,00 €		

Hors Bourgogne

Saint Joseph Les Marches de Granit 2022 Ogier	44,00 €	7,50 €	28,00 €
Saint Amour 2022 Mommessin	35,00 €	5,90 €	23,50 €
Crozes-Hermitage Yann 2022 Chave	49,00 €		

VINS ROSÉS

Gourmandise IGP 2023 Maîtres Vignerons de St Tropez	19,50 €	4,00 €	13,00 €
Excellence "Cru Classé" 2021 Château Saint Maur	45,00 €		
Sainte Roseline 2023	31,00 €		

BULLES & CHAMPAGNES

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

Champagnes

Ferdinand Bonnet Gde Réserve brut	65,00 €	Comtes de Champagne 2008	350,00 €
Champagne Lagache Grand Cru brut	85,00 €		

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

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

9.50 €

FROMAGE FAISSELLE

aux Herbes ou coulis de Fruits rouges

6.50 €

DES
S
E
R
T
S

PERLE DE LAIT

Biscuit Dacquois Noisette, Mousse de Spéculos, Crèmeux lait de Noisette, Glaçage Chocolat au Lait

9.50 €

FONDANT CHOCOLAT AU LAIT

Crème Anglaise au Lait d'Amande

9.50 €

COCO BANGO

Biscuit Coco, poêlée Exotique, Crèmeux Mangue, Mousse Lait coco

9.50 €

FRAPPUCCINO

Biscuit cuillère Cacao, Crèmeux Cappuccino, Mousse Vanille, Glaçage croquant, Noix de Pécan

9.50 €

KYOTO

Financier Amande, Crèmeux au Yuzu, Mousse Vanille Zeste de Citron vert, Gelée d'Agrumes

9.50 €

CAFÉ GOURMAND // THÉ GOURMAND

8.00 €

GLACES ET SORBETS

GLACES ARTISANALES

(garanties BIO sans OGM)

3 BOULES AU CHOIX

8.50 €

2 BOULES AU CHOIX

6.00€

Vanille Bourbon de Madagascar
Chocolat Mandirofolo
Caramel au Beurre salé
Pistache

SORBETS ARTISANAUX

(garantis BIO sans OGM)

3 BOULES AU CHOIX

8.50 €

2 BOULES AU CHOIX

6.00€

Fraise
Citron
Framboises

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