

LE SOIR : Spécialités Savoyardes et carte traditionnelle

VINS ET BOISSONS

Pichet Vin de table français	Le verre 15 cl	4,50 €
rouge, rosé ou blanc	Litre	23,00 €
Bièrè Pression	25cl	4,50 €
	50cl	8,60 €
Jus de Fruits	20cl	4,00 €
Sodas	33cl	4,30 €
Eaux minérales	Litre	6,00 €
	50cl	4,00 €
Café		2,00 €
Chocolat • Thé • Grand Crème • Infusion		4,50 €
Café ou chocolat chantilly		5,80 €
Vin chaud		5,80 €
Cidre brut 33cl		5,50 €

LES SALADES | SALADS

La Salade Végétarienne • <i>Vegetarian Salad</i>	20,50 €
Salade mêlée, tomates séchées, poivrons marinés, champignons de Paris, noix et Burrata. <i>Green salad, burrata cheese, walnut, mushrooms and peppers.</i>	
La Salade Savoyarde • <i>Savoyarde salad</i>	18,50 €
Salade mêlée, oeuf dur, tomates séchées, jambon cru, nem au fromage à raclette <i>Green salad, hard-boiled egg, dried tomatoes, raw ham, raclette cheese spring roll.</i>	
La Salade César • <i>Cesar salad</i>	19,50 €
Salade mêlée, croûtons, filet de poulet pané, copeaux de fromage Abondance, sauce César, tomates séchées, oeuf dur. <i>Green salad, breaded chicken fillet, Abondance Cheese, dried tomatoes, eggs.</i>	

LE SNACK

Assiette de charcuterie	7,50 €
La Soupe du moment <i>Soup of the moment</i>	13,50 €
L'omelette aux herbes fraîches accompagnée de frites et salade verte. <i>Plain omelette with fresh herbs, with french fries and green salad</i>	13,50 €
L'omelette aux légumes accompagnée de frites et salade verte. <i>Plain omelette with vegetables, with french fries and green salad</i>	15,50 €
L'omelette aux 4 fromages accompagnée de frites et salade verte. <i>Plain omelette with 4 cheeses, with french fries and green salad</i>	15,50 €
Fish & chips au Saumon <i>Salmon Fish & Chips</i>	18,00 €
Le Gratin de ravioles du Dauphiné Petites pâtes fourées au Comté et au persil, crème fraîche et fromage gratiné. accompagné de salade verte.	18,00 €

LES PIZZAS

La Garlic Cheese	13,00 €
Pâte à Pizza, crème fraîche, persillade à l'ail, mozzarella.	
La Reine	14,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons,olives noires, emmental et origan. <i>Tomato sauce, mozzarella, Ham, mushrooms and black olives.</i>	
La Savoyarde	15,50 €
Sauce Tomate ou crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, fromage à raclette, jambon blanc, emmental et origan. <i>Tomato sauce or cream, mozzarella, raclette cheese, potatoes, ham.</i>	
La Napolitaine	16,50 €
Sauce Tomate, mozzarella, emmental, anchois salés, câpres, olives noires et origan. <i>Tomato sauce, mozzarella, emmental, anchovies, capers, black olives, origan.</i>	
La Biquette	16,50 €
Sauce Tomate ou crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, jambon blanc, miel, noix, emmental et origan. <i>Tomato sauce or cream, mozzarella, goat cheese, ham, honey and walnut.</i>	
La 4 fromages	16,50 €
Sauce Tomate ou crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette, tomme de Savoie, Reblochon, emmental et origan. <i>Tomato sauce or cream, mozzarella, raclette cheese, Tomme de Savoie and reblochon cheese.</i>	
La Maximus	16,50 €
Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, olives noires, emmental, mozzarella et origan. <i>Tomato sauce, mozzarella, Chorizo, onions, peppers and black olives.</i>	
L'indi	16,50 €
Base crème, poulet mariné au curry, poivrons, emmental, mozzarella, olives noires et origan. <i>Cream sauce, curry chicken, pepers, mozzarella, black olives</i>	
La Végé	18,00 €
Sauce tomate, pesto, pignons de pin, roquette, Buratta, crème de Balsamique, emmental, mozzarella et origan. <i>Tomato sauce, mozzarella, pesto, rocket, Pine nuts, Buratta.</i>	

La Chef	19,00 €
Sauce tomate, pesto, pignons de pin, roquette, Buratta, crème de Balsamique, Jambon cru de Savoie, emmental, mozzarella et origan. <i>Tomato sauce, mozzarella,pesto, rocket, Pine nuts and Savoie Raw ham.</i>	

Supplément sur les pizzas :
1.00€ (Hors Buratta)



MENU ALPIN EXPRESS

(voir ardoise)

Plat du jour + Dessert à la carte

Hors dessert alcoolisé, café et thé gourmand.

Le Loup Blanc, c’est aussi des plats et spécialités à emporter

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

	<i>Pour 1 personne :</i>
La Reblochonnade	24,50 €
1/2 reblochon fondu servi avec jambon cru de Savoie, pommes de terre vapeur, salade verte et son petit pot de miel de Haute Montagne	
	<i>Pour 2 personnes minimum :</i>
Fondue Savoyarde aux 4 fromages	20,50 €/pers
Servie avec croutons et salade verte.	
La Fondue aux Cèpes	25,00 €/pers
Fondue savoyarde et Cèpes, servie avec croutons et salade verte.	
Fondue Loup Blanc	28,00 €/pers
Fondue savoyarde, servie avec croutons,salade verte, et charcuterie.	
Assiette de charcuterie supplémentaire	7,50 €



LES BURGERS

Le Burger Classic	16,50 €
Pain brioché, steak haché de Boeuf 150gr, sauce burger, tomate, servi avec frites et crudités. <i>Brioche bread, minced steak 150gr, burger sauce, tomatoes, served with french fries and green salad</i>	
Le Burger Cheddar	18,00 €
Pain brioché, steak haché de Boeuf 150gr, sauce burger, tomate, double cheddar, oignons caramélisés, pickles, servi avec frites et crudités. <i>Brioche bread, minced steak 150gr, burger sauce, tomatoes, cheddar, onions, pickles, served with french fries and green salad</i>	
Le Burger Montagnard	21,50 €
Pain brioché, steak haché de Boeuf 150gr, sauce burger, tomate, oignons caramélisés, cheddar, fromage à raclette, tranche de bacon grillé et pickles, servi avec frites et crudités. <i>Brioche bread, minced steak 150gr, burger sauce, tomatoes, onions, cheddar, raclette cheese, grilled bacon, pickles, served with french fries and green salad.</i>	
Le Burger Végé	19,00 €
Pain brioché, tomate, oignons caramélisés, pickles, sauce burger, galette végétale, cheddar, servi avec frites et crudités <i>Brioche bread, tomato, caramelized onions, pickles, burger sauce, vegetable patty, cheddar, served with fries and raw vegetables.</i>	

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans !

Nuggets frites ou demi pizza Margarita + 1 glace	9,50 €
(1 Glace Doonut Cookie ou 1 Pot de glace Vanille, Framboise ou chocolat)	
<i>Nuggets, chips or medium pizza margarita + ice-cream</i>	



LES FROMAGES

Le Fromage Blanc et son coulis de fruits rouges ou miel	6,50 €
L'assiette de fromages de Savoie Reblochon, Tomme de Savoie et Meule de Savoie	9,50 €

LES DESSERTS

Crumble aux pommes Vegan	6,50 €
ou avec sa boule de glace vanille	8,50 €
Gaufre de Liège et sa chantilly	7,00 €
Crème Brulée	7,50 €
Panna Cotta du moment et son coulis de fruits rouges	7,50 €
Tarte aux myrtilles	9,50 €
Coeur coulant au chocolat sur son coulis de fruits rouge et sa chantilly <i>Chocolate heart, red fruit coulis and whipped cream</i>	9,50 €
Les Profiteroles Choux glace Vanille chocolat chaud et chantilly	10,50 €
Café ou Thé Gourmand Servi avec 3 petits desserts	10,50 €
Champagne ou digestif Gourmand Coupe de Champagne (10cl) ou digestif (5cl), servi avec 3 petits desserts	16,90 €
Café du Loup Blanc Expresso et 3cl de Génépi	5,50 €



LES GLACES ET SORBETS

Parfums au choix : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum Raisin, Noix de coco, Passion, Fraise, Citron, Framboise, Myrtille.	
1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Sup chantilly, chocolat chaud	1,00 €
DAME BLANCHE 3 Boules Vanille, Chocolat chaud et chantilly	9,50 €
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 2 Boules chocolat ou café, 1 boule vanille, café chaud ou chocolat chaud et chantilly	9,50 €
LE COLONEL 2 Boules citron et 4cl de Vodka	10,00 €
LA GÉNÉPI 2 Boules au choix et 4cl de génépi	10,50 €

Prix TTC – service compris