

Nos Boissons

Les Apéritifs

L'apéritif du Loup Blanc 10 cl 5.70€
Crémant de Savoie et sa touche surprise.

Le kir de Savoie 10 cl 4.80€
Cassis, Myrtille, Pêche, Mûre, Framboise, Châtaigne.

Le Pétillant de Savoie 10 cl 5.00€

La Coupe de Prosecco 12 cl 5.50€

La Coupe de Champagne 10 cl 10.00€

Le Kir Royal 10 cl 10.30€

Le Verre de Vin 12 cl - Blanc, Rouge, Rosé . 4.50€

Le Ricard 2 cl 3.50€

La Suze 5 cl 5.20€

Le Martini Rouge /Blanc 5 cl 5.20€

Le Porto 4 cl 5.20€

Le Cidre Brut 33 cl 5.30€

Les Eaux

Evian / Vittel. 50 cl. 4.00€
1L. 6.00€

San Pellegrino 50 cl. 4.50€
1L. 6.50€

Les Bières Pression

La Cristal Blonde Mt Blanc .25 cl. 4.20€
50 cl. 8.10€

La Rousse Mt Blanc. 25 cl. 4.80€
50 cl. 9.50€

La Cristal IPA Mt Blanc . . . 25 cl. 4.50€
50 cl. 9.00€

Supplément Sirop 0,20€

Les Bières Bouteilles

Desperados - 33 cl 5.80€

La Bleue Mt Blanc - 33 cl (*Bière à la myrtille*) . 6.20€

Chimay Bleue - 33 cl. 7.00€

Delirium - 33 cl. 7.20€

Les Softs

Les Jus de fruits Vegan Raunch 20 cl 3.90€
Ananas, Pomme, Orange, Fraise, ACE, Tomate, Abricot, Coco Ananas.

Les Sodas 33 cl.. 4.20€
Coca cola, Zéro, Limonade Bio, Diabolo, Orangina.

Les Sodas 25 cl.. 3.90€
Fuze Tea, Sprite, Tropic, Fanta Orange.

Les Sirops à l'eau. 2.90€
Menthe, fraise, grenadine, citron, cassis, pêche, orange, cerise, Violette, anis, orgeat.



Nos Tapas

Assiette de charcuterie.....	7.50€
<i>Cold Pork Meat</i>	
Beignets de Calamar x 6 et citron.....	7.00€
<i>Squid fritters x 6 and lemon</i>	
Seiche à la plancha et sa persillade.....	9.50€
<i>Cuttlefish on the grill and garlic sauce</i>	
Samoussa de légumes x 4, sauce Sweet chili.....	9.50€
<i>Vegetables Samoussa x 4 with Sweet Chili sauce</i>	
6 Escargots de notre producteur local, au beurre d'Ail.....	11.50€
<i>6 Snails with Garlic butter</i>	
Baby Carpaccio de bœuf Charolais.....	11.50€
Câpres, copeaux de Parmesan, Tomates huile d'olive, Champignons de Paris et Roquette <i>Baby Beef Carpaccio, capers, tomatoe, salad, mushrooms and cheese Parmesan</i>	
La Palette Savoyarde à partager.....	26.00€
Assortiment de charcuterie et de Fromages de Savoie <i>Mix of cold pork meat and Savoy cheeses to share</i>	

Menu Enfant

Nuggets Frites ou 1/2 Pizza Margarita

+

1 Glace au choix

*Nuggets chips or half pizza margarita + ice-cream
Maxi 12 years old*

Jusqu'à 12 ans ! 9,90€

Nos Salades

La Salade Végé Burrata.....	20,50€
Salade mêlée, tomates, Burrata, noix, poivrons marinés, champignons de Paris <i>Green Salad, Burrata cheese, Walnut, peppers, mushrooms</i>	
La Salade César.....	19.50€
Salade mêlée, œuf dur, tomates, croûtons, Parmesan, filet de poulet pané aux graines, sauce César. <i>Green salad, egg, tomatoes, bread, Breaded Chicken, Parmesan cheese, Cesar sauce.</i>	
La Salade Gourmande.....	26.00€
Salade mêlée, tomates, Pommes, toast brioché, terriner de Foie Gras maison, Magret de canard séché, Eclats de framboises, et confit d'oignons <i>Salad, tomatoe, dried Duck, Duck Foie Gras (homemade), raspberry and onion marmelad</i>	

Nos Spécialités

La Reblochonade24,00€

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

1/2 Reblochon Cheese, Jacket Potatoes, Cold Pork Meat, green salad and Honey.

Le Gratin de Ravioles du Dauphiné18,50€

Petites pâtes fourées au Comté et au persil, crème fraîche et fromage gratiné, accompagné de salade verte.

Small pastastuffed with cheese and parsley, cream, gratin cheese, and green salad.

*** La Fondue Savoyarde aux 4 fromages . .19,50€**

Servie avec Croûtons et salade verte

Fondue Cheese, bread, green salad.

*** La Fondue Loup Blanc26,50€**

Servie avec charcuterie, croûtons et salade verte

Fondue Cheese, Cold Pork Meat and green salad.

*** La Fondue aux Cèpes.....24,50€**

Servie avec Croûtons et salade verte

Fondue Cheese with mushrooms, and green salad.

*** Pour 2 personnes minimum. Prix par personne.**

*** La Raclette au lait cru de Savoie 26,50€**

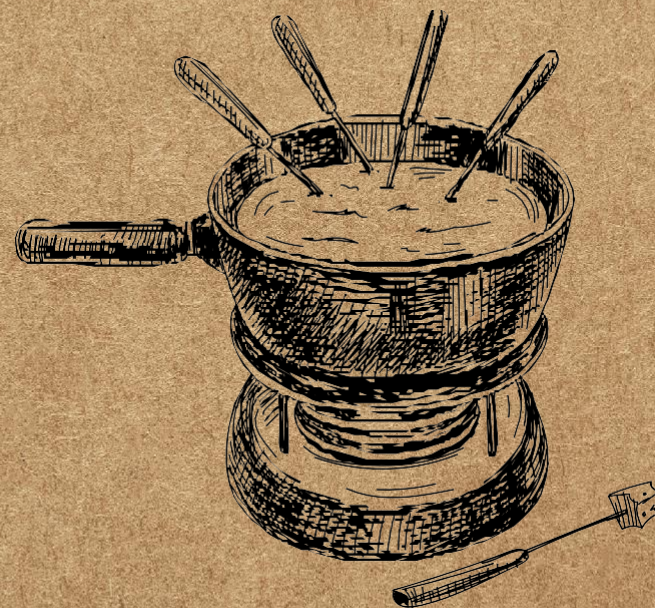
Fromage à raclette, assortiment de charcuterie, pommes de terre vapeur, salade

Cheese Raclette de Savoie, Jacket Potatoes, Cold Pork Meat and green salad.

*** La Raclette fumée 28,50€**

Fromage à raclette fumé, assortiment de charcuterie, pommes de terre vapeur, salade

Smoked Cheese, Jacket Potatoes, Cold Pork Meat and green salad.



Assiette de charcuterie supplémentaire7,50€

Additional cold pork meat

Nos Viandes

Le Burger Classic.....16,50€

Pain brioché, steak haché de Boeuf 150gr, sauce burger, salade, tomate, servi avec frites et crudités.

Brioche bread, minced steak 150gr, burger sauce, salad, tomatoe, served with french fries and vegetables.

Le Burger Cheddar.....18,00€

Pain brioché, steak haché de Boeuf 150gr, sauce burger, salade, tomate, double cheddar, oignons caramélisés, pickles, servi avec frites et crudités.

Brioche bread, minced steak 150gr, burger sauce, salad, tomatoe, cheddar, onions, pickles, served with french fries and vegetables

Le Burger Montagnard.....21,50€

Pain brioché, steak haché de Boeuf 150gr, sauce burger, salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, fromage à raclette, tranche de Pancetta grillée et pickles, servi avec frites et crudités.

Brioche bread, minced steak 150gr, burger sauce, salad, tomatoe, onions, cheddar, raclette cheese, grilled bacon, pickles, served with french fries and vegetables.

Le Burger Végétarien.....19,00€

Pain brioché, steak végétal, sauce burger, salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, pickles, servi avec frites et crudités.

Brioche bread, veggie stack, burger sauce, salad, tomatoes, onions, cheddar, pickles, served with french fries and vegetables.



Plat du jour le Midi.....16.50€

du Lundi au Vendredi

Dish of the day only for lunch and from Monday to Friday

Brochettes de poulet mariné.....18.00€

(Environ 250g) Servi avec ratatouille et salade.

Marinated Chicken skewer with végétales like ratatouille and salad.

**Brochette supplémentaire environ 130gr
au prix de 6.00€**

Add one skewer (130gr) for 6€

Carpaccio de Bœuf Charolais.....21.50€

Servi avec câpres, copeaux de Parmesan, huile d'olive, tomates, roquette et Frites

La Côte de Bœuf Individuelle.....43.90€ (Environ 550gr)

servie avec pommes de terre sautées à la persillade, et ratatouille

with garlic potatoes and ratatouille

Sauce au choix pour 1€ : Beurre Maître d'hôtel, Sauce aux Cèpes ou Echalotes caramélisées

Sup sauce 1€ : Garlic butter, mushroom sauce (cèpes), or Sweet Shallot

Nos Pizzas

La Garlic Cheese.....12.00€
Pâte à Pizza, crème fraîche, persillade à l'ail, mozzarella, emmental et origan.

La Reine 14,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires, emmental et origan.
Tomato sauce, mozzarella, Ham, mushrooms and black olives.

La Savoyarde 15,50€
Sauce Tomate ou crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, fromage à raclette, jambon blanc, emmental et origan.
Tomato sauce or cream, mozzarella, raclette cheese, potatoes, ham.

La Biquette16.50€
Sauce Tomate ou crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, jambon blanc, miel, noix, emmental et origan.
Tomato sauce or cream, mozzarella, goat cheese, ham, honey and walnut.

La 4 fromages..... 16.50€
Sauce Tomate ou crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette, tomme de Savoie, Reblochon, emmental et origan.
Tomato sauce or cream, mozzarella, raclette cheese, Tomme de Savoie and reblochon cheese.

La Maximus..... 16.50€
Sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons, olives noires, emmental et origan.
Tomato sauce, mozzarella, Chorizo, spicy sausage, peppers and black olives.

La Végé 18.00€
Sauce tomate, pesto, pignons de pin, roquette, Buratta, crème de Balsamique, emmental et origan.
Tomato sauce, mozzarella, pesto, rocket, Pine nuts, Buratta.

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

Supplément sur les pizzas : 1.00€
(Hors Buratta)

Nos Fromages

Le fromage blanc..... 6,50€
et son coulis de fruits rouges ou au miel

L'assiette de fromages de Savoie 8,70€
Reblochon, Tomme de Savoie et Meule de Savoie.

Nos Glaces

**Glaces & Sorbets : 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€

Supplément chantilly1,00€

La Dame Blanche 9,50€
3 Boules Vanille, Chocolat chaud et chantilly

Le Chocolat, Café ou Caramel Liégeois 9,50€
2 Boules chocolat ou café ou caramel, 1 boule vanille, café
chaud ou chocolat chaud et chantilly

Le Colonel.....9,90€
2 Boules citron et 4cl de Vodka

La coupe Génépi.....9.90€
2 Boules au choix et 4cl de génépi

Nos desserts

Le Dessert du jour 7.00€
Desert of the day

La Crème Brulée..... 7,50€

La Tarte aux Myrtilles.....8.50€

Gâteau au chocolat du Moment 9,50€
sur coulis de fruits rouges, boule de glace vanille
et chantilly • *Chocolate Cake of the moment,*
Vanila Ice cream and chantilly

Le Café ou Thé Gourmand.....9,90€
Servi avec 3 petits desserts • *with 3 little deserts*

Champagne ou Digestif Gourmand.....15,90€
Coupe de Champagne (10cl) ou digestif (5cl), servi e avec 3 petits desserts

Les Profiteroles 10,90€
Choux, glace Vanille, chocolat chaud et chantilly

Pour terminer

Café du Loup Blanc5.50€
Expresso et 3cl de Génépi

Café expresso ou allongé.2,00€

Double expresso.....3,50€

Thé, Infusion, Chocolat chaud, Grand crème. . 3,80€

Capuccino4,20€

Irish Coffee8,70€

Génépi 5cl8,20€