

Les salades vertes et mêlées

Salade verte en bol pour 2 ou 3 personnes mélange de laitues et roquette	12
Salade mêlée en bol pour 2 ou 3 personnes mélange de laitues et roquette, crudités du marché	14
Salade verte mélange de laitues et roquette	7
Salade mêlée mélange de laitues et roquette crudités du marché	8

nos salades sont servies avec une sauce faite maison,
italienne ou française

Pâtes fraîches et maison

Ravioli faits à la main dans nos cuisines aux épinards et à la ricotta, coulis de tomates confites	28
Penne Loup Blanc jambon, champignons, crème, basilic, tomate	17 / 24
Spaghetti Mafiosi huile d'olive, piments frais, citron, origan, anchois, ail et pecorino sarde	28
Penne al'arrabiata, sauce tomate, piment, ail et persil	17 / 24
Fettucine Alfredo jambon et crème de parmigiano Reggiano	28
Fettucine Umbria jambon de Parme, bolets et crème de parmigiano	31
Risotto au safran et parmigiano Reggiano 12 mois	30

Pizza

Margherita 16 Tomate, mozzarella, origan
Pizza jambon 19 Tomate, mozzarella, jambon, origan
Santa Lucia 21 Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan
Diavola 20 Tomate, mozzarella, salaminos picante, origan
4 stagioni 24 Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives jambon, champignons, origan
Végétarienne 22 Tomate, mozzarella, légumes, origan
Calzone 22 Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan

*Si vous souffrez d'allergies,
notre service vous renseigne volontiers*

Ces temps-ci...

Antipasto « Dolce Vita » melon charentais, jambon de Parme, crostini de chèvre chaud, mozzarella di bufala, légumes grillés, chanterelles marinées, costinette de porc marinée grillée, mélange de laitues et rucola	33
Escalopine de veau et sauce aux chanterelles tagliatelle fraîches maison tomate confite au thym	38
Rösti maison aux chanterelles en persillade servis avec une salade verte	27
Gambas sautées et décortiquées au curry rouge riz Basmati	30

Tartare de thon à la japonaise servi avec des asperges en vinaigrette	16 / 30
Carpaccio de daurade royale façon « Loup Blanc »	14
Salade César aux filets de poulet poêlés ceasar dressing et laitue romaine	17 / 25
Salade de chèvre chaud toast à l'ail et au miel, mélange de laitues	17 / 25
Carpaccio de bœuf et parmigiano Reggiano huile d'olive extra vierge et rucola	17 / 25
Carpaccio de filet de saumon au basilic ciselé fleur de sel de Guérande et huile d'olive extra vierge	17 / 25
Cassolette d'escargots du Mont d'Or au beurre maison, 6 ou 12 pièces	14 / 25
Filets de perches meunière et son beurre au chardonnay, frites et salade verte	39
Fritto misto de calamari, gambas et filets de perches légumes à l'italienne pommes frites et sauce tartare	37
Tartare de bœuf coupé au couteau toast, beurre et quelques frites	28 / 38
Wiener Schnitzel la plus grande escalope pannée de Suisse pommes frites et salade verte	32
Cheeseburger du Loup servi avec des frites viande de bœuf, bacon, laitue, tomate et oignons rouges	28
Tagliata d'entrecôte de bœuf 1^{er} choix rucola, copeaux de parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge, servie avec des pommes frites	45

Le menu entrecôte

Salade verte et crudités aux cerneaux de noix sauces à choix
Entrecôte de bœuf 1^{er} et sauces à choix Café de Paris / Poivre vert / Morilles (8.-)
Dessert maison 47
Provenance Poulet : F/D/ BRA/CH/ Bœuf : CH/D/PY agneau : NZ/porc : CH/D Poisson : F/G/T/ES/LK/EE Crustacés : VT/Amérique du Sud

Le coin valaisan

Assiette de viande séchée
15/ 28

Les fondues de la Fromathèque à Martigny

Fondue au fromage, moitié-moitié
24

Fondue aux tomates
servie avec des pommes de terre
26

Fondue moitié-moitié aux bolets
30

Les desserts

Café Loup 2 douceurs maison et une boule de glace	16
Crème brûlée à la vanille	11
Tarte aux fruits de saison avec une boule de glace	8 11
Tirami Sù crème au café	12
Pannà cotta à la vanille et fruits rouges	11
Vacherin glacé maison à la fraise	12

Tous nos mets sont élaborés dans nos cuisines, à base de produits frais et bruts.
Notre restaurant dispose du label « Fait Maison »

Les bières à la pression

Heineken
Lager, Amsterdam
4.20 / 7.80

Lagunitas
Ipa, California
6.50 / 8

Erdinger
Blanche, Allemagne
5.50./ 9

Les bières en bouteille

Brasserie White Frontier Martigny

Martigny Vice IPA 8 / Amor Fati indian pale ale 8 /
Log-out & live pale ale 8 / Pillows Session weat blanche 8 /

Brasserie Docteur Gab's

Swaf blonde
6
Chameau ambrée
8



Les frites, les glaces ainsi que le ketchup ne sont pas faits maison

Les vins blancs

Fendant Les Terrasses
Germanier Vins
Vétroz
5

Petite Arvine
Pierre Antoine Crettenand
Saillon
8

Johannisberg
Albert Biollaz
Chamoson
7

Sauvignon blanc
Domaine Eric Louis
France
7

Chardonnay
Endrizzi
Trentino DOP
7,50

Les vins mousseux,
doux et rosés

Moscato d'Asti
Carlo et Sylvia, Italie
8

Prosecco
Ca Del Doge, Italie
8

Rosé de Provence
Famille Savatier
7

Les vins rouges

Pinot Noir
Pierre-Antoine Crettenand
Saillon
7

Humagne Rouge
Pierre-Antoine Crettenand
Saillon
8

Cornalin
Pierre-Antoine Crettenand
Saillon
9

Malbec
Château Lagrezette
Cahors
8

Gamaret
Pierre-Antoine Crettenand Saillon
7

Primitivo
Cantine Paradiso
Pouilles
7

Rosso di Toscana 2020
Fratelli Paolo et Lorezo Marchioni
Toscane
8

Cannonau di Sardegna
Azienda agricola Pala
Sardaigne
7

Merlot 2021
Friuli / Aquileia
Tarlao
8