

• Les entrées froides •

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

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.-
Notre assiette de 3 poissons crus ceviche de loup de mer, coriandre, citron vert, piment saumon en sashimi et wasabi tartare de daurade royale aux fines herbes	26.- / 38.-

• Les entrées chaudes •

Bisque de homard et son lut, une tuerie !	15.-
Cassolette d'escargots du Mont d'Or au beurre maison 6 ou 12 pièces	14.- / 25.-
Os à moelle gratiné et toast à l'ail	12.-

• Pizza •

Margherita 15.- Tomate, mozzarella, origan	
Pizza jambon 19.- Tomate, mozzarella, jambon, origan	
Santa Lucia 20.- Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	
Diavola 19.- Tomate, mozzarella, salami picante, origan	
4 stagioni 23.- Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives jambon, champignons, origan	
Végétarienne 20.- Tomate, mozzarella, légumes, origan	
Calzone 21.- Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan	

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

• Cette semaine •

Risotto Carnaroli aux coquilles Saint-Jacques et tartufade parmigiano Reggiano 12 mois	32.-
Mi-cuit de filet royal de saumon aux lentilles vertes pommes vapeur et légumes	28.-
Rognons de veau frais poêlés à la provençale rösti maison	28.-
Bœuf bourguignon et sa polenta bergamasque crémeuse	28.-

• Les poissons et viandes •

Filets de perches meunière et son beurre au chardonnay, frites et salade verte	39.-
Fritto misto de calamari et gambas filets de perches et légumes à l'italienne pommes frites et sauce tartare	35.-
Wiener Schnitzel la plus grande escalope panée de Suisse pommes frites et salade verte	32.-
Cheeseburger du Loup servi avec des frites viande de bœuf, bacon, laitue, tomate et oignons rouges	26.-
Ris de veau poêlés parfumés à l'amaretto pomme de terre façon gratin dauphinois et légumes de saison	35.-
Filet de bœuf 1 ^{er} à la moelle, sauce marchand de vin pomme de terre façon gratin dauphinois et légumes de saison	54.-

• Le menu entrecôte •

Salade verte et crudités sauces à choix	
Entrecôte de bœuf 1er et sauces à choix Café de Paris / Poivre vert / Morilles (8.-)	
Tarte façon Tatin glace vanille	45.-

• Pâtes fraîches et maison •

Ravioli au brasato faits à la main dans nos cuisines beurre à la sauge et parmigiano Reggiano	27.-
Penne Loup Blanc jambon, champignons, crème, basilic, tomate	17.- / 23.-
Spaghetti Mafiosi huile d'olive, piments frais, citron, origan, anchois, ail et pecorino sarde	27.-
Penne al'arrabiata, sauce tomate, piment, ail et persil	17.- / 23.-
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.-

• 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.-

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

• Les desserts •

Café Loup
2 douceurs maison et une boule de glace 16.-

Crème brûlée
à la vanille 11.-

Tarte aux fruits
de saison 8.-
avec une boule de glace 11.-

Tirami Sù
crème au café 12.-

Pannà cotta à la vanille
et fruits rouges 11.-

• 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 à la bouteille •

FWT Session IPA
Martigny
6.50.-

Amor Fati
blonde, Martigny
7.-

Bières Abbaye de L'Abbaye de Saint-Maurice
DXV : Blonde
Febris : Ambrée
Candide : Blanche
8.-

La Brasserie Mikkeller

Weird Weather
IPA 0.0
6.-

Evergreen Hazy
IPA
8.-

Peter
Pale & Mary, gluten free
8.-

• Les vins blancs •

Fendant Les Terrasses
Germanier Vins
Vétroz
5.-

Petite Arvine
Germanier Vins
Vétroz
8.-

Johannisberg
Albert Biollaz
Chamoson
7.-

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 Codici 2020
Masseria
7.50.-

Provenance viandes et poissons

Bœuf
CH / D
Porc
CH
Saumon
N / SCO
Loup de mer, daurade
GR / TU
Perches
EE
Calamars
Patagonie
Gambas / crevettes
VN