

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

Cassiolette d'escargots du Mont d'Or au beurre maison 6 ou 12 pièces	14 / 25
Crème d'asperges vertes et burrata chips de Parme	14

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...

Aubergine alla parmigiana maison servie avec une salade verte	29
Tagliatelle aux asperges vertes et blanches quelques morilles... servies avec une salade verte	33
Tataki de cœur de filet de thon rouge au ponzo servi avec un riz parfumé et légumes du moment	30
Couscous d'agneau Royal « comme à Sidi Bousaïd » légumes, pois chiche et harissa du marché	31

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
Tagliata d'entrecôte de bœuf 1er choix rucola, copeaux de parmigiano, huile d'olive extra vierge servie avec des pommes frites	45
Côte de veau poêlée et son jus au thym pomme de terre façon gratin dauphinois et légumes de saison supplément sauce aux morilles 8	45

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.-)
Dessert maison 47

Pâtes fraîches et maison

Ravioli faits à la main dans nos cuisines aux épinards et à la ricotta, coulis de tomates confites	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 all'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

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

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 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



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

Valpolicella Ripasso DOC
Montecorna
Claudio Farina
8

Cannonau di Sardegna
Azienda agricola Pala
Sardaigne
7

Merlot 2021
Friuli / Aquileia
Tarlao
8