



Ô Grand Méchant Loup
Bar Restaurant



MENU



Entrées

* Rognons blancs façon bouchée à la reine	7.20 €
* Soupe de poisson maison	8.50 €
Saumon Gravlax	8.90 €
Foie Gras maison, confiture de Figues de Marie, confit d'oignons au miel	9.70 €



Plats Principaux

(200 grs minimum)

* Rôti de Veau à la bière et aux pruneaux	14.40 €
* Mijoté de poisson à l'Espagnole	15.20 €
* Caille farcie aux marrons et aux champignons	15.90 €
Faux Filet Black Angus au beurre de Bleu d'Auvergne	17.80 €

Accompagnement Frites et salade ou frites et Légumes de saison



Spécial Veggie

Tartiflette végétarienne, salade	14.50 €
----------------------------------	---------






Burger Maison

Burger charolais	11.50 €
------------------	---------



Desserts Maison

Assiette de fromage de région ou fromage blanc à la crème	6.50 €
Tiramisù coco-mangue	6.00 €
Crumble de banane au rhum, boule vanille	6.30 €
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges	6.80 €
Café ou thé gourmand	7.00 €



Formule
Petit Chaperon Rouge

19.50 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert
Choix parmi la carte des entrées*, plats* et desserts

Formule
Faim de Loup

25.00 €

Trio de Plancha (env. 400g de viande), accompagnement,
assiette de fromage de région ou dessert à la carte

Formule Express
Ô Loup !

14.50 €

Suggestion du Chef,
accompagnement, café ou thé gourmand

Formule
Louveteau

7.50 €

Burger Maison ou Filet de poisson pané
Coupe glace Smarties ou Tartelette aux fruits de saison
I sirop à l'eau



*Toutes nos viandes de bœuf, gibier, veau et volailles sont d'origine France ou Irlande (Black Angus)
Les légumes et fruits sont de saison afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits
Tous nos desserts (hormis les minis desserts du café ou thé gourmands) sont frais et maison
Prix TTC. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires. Service compris*

Eaux & Vins

Eaux plates

Vittel (50cl)	3.50 €
Vittel (1 litre)	4.20 €
Evian (50cl)	3.50 €
Evian (1 litre)	4.20 €

Eaux gazeuses

Badoit (50cl)	3.70 €
Badoit (1 litre)	4.40 €
San Pellegrino (50cl)	3.70 €
San Pellegrino (1 litre)	4.40 €

Vin au Pichet

	50 cl	25 cl	Verre
Blanc IGP Pays d'Oc Les Cayolles	6.80 €	4.80 €	2.00 €
Rosé IGP Pays d'Oc Les Cayolles	6.80 €	4.80 €	2.00 €
Rouge IGP Pays d'Oc Les Cayolles	6.80 €	4.80 €	2.00 €

Vins Blanc

	75 cl	Verre
BOURGOGNE - Chardonnay terroir Cloître St Martin 2016	14.50 €	3.20 €
BOURGOGNE - Aligoté Tradition 2017	17.50 €	3.60 €
BORDEAUX - Moelleux Grand Théâtre	17.50 €	3.60 €
BOURBONNAIS - Saint Pourçain AOP François Ray 2016	18.50 €	3.80 €

Rouge

	75 cl	Verre
BOURGOGNE - Pinot Noir Hauts Lieux	15.00 €	3.20 €
BOURBONNAIS - Saint Pourçain AOP François Ray 2016	18.50 €	3.80 €
LANGUEDOC - Saint Chinian AOP Château Fontanche « Les Uyères »	20.50 €	4.20 €
BEAUJOLAIS - Julienas Les Impatientes Excellence 2017	25.50 €	5.50 €
BOURGOGNE - Hautes Côtes de Beaune 2017	27.50 €	5.70 €
VALLÉE DU RHÔNE - Crozes Hermitage cave de Tain 2016	27.50 €	5.70 €
BORDEAUX - Cabernet Sauvignon Garderousse 2016	18.50 €	3.80 €
BORDEAUX - Saint Emilion Grand Cru les Remparts 2014	38.50 €	7.80 €

Rosé

	75 cl	Verre
BOURGOGNE - Pinot Noir Hauts Lieux VDF	16.50 €	3.60 €
BOURBONNAIS - Saint Pourçain AOP François Ray 2016	18.50 €	3.80 €
CÔTES DE PROVENCE - AOP « Cuvée Anaïs »	20.50 €	4.10 €

Autres

	75 cl	Flûte
Mousseux Ribeaucourt	21.50 €	3.70 €
Champagne sélection du mois	45.00 €	7.70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.