

POUR DÉBUTER

- Š Tiramisu au saumon, espuma d'avocat - 6,90 € -
Y Petite Normandie - 7,90 € -
1/4 camembert pané, marmelade de groseille & roquette

NOS PLANCHES

- Š Délicatessen - 12,00 € -
Assiette Cochonaille, beurre ½ sel & cornichons
Planche Patrick - 19,00 € -
Sélection de fromages, Aux Bons Fromages (ABF)
Halles de Dijon, & charcuterie

SALADE BOWL

- Y Belle Normandie - 14,90 € -
Camembert pané, marmelade de groseille & roquette
L'Amour est dans le Pré - 15,90 € -
Salade. Pommes de terre grenaille, dés jambon, champignon frais, emmental & cancoillotte fondue

Pour accompagner:
Bol de salade: 2,50€
Bol de frites maison: 3,00€

Nos HAMBURGERS

sauces & frites maison

- Hamburger du Loup - 15,90 € -
Steak de boeuf, cheddar fondu, oignons confits, sauce barbecue
L'Époisses Burger - 16,90 € -
Steak de boeuf, cheddar fondu, époisses (Berthaut), oignons confits, sauce barbecue
Fish Burger - 16,90 € -
Filet de saumon, oignons confits, sauce blanche

! possible traces de gluten (locaux non stériles)

Y: Sans viande / Š: Sans Gluten ! / Š: Sans Lactose
Toutes nos viandes sont d'origine UE

"LOVERS" BOEUF

- Š Tartare de boeuf - 16,90 € -
à la façon du Chef (une pointe de Cognac !)
Coupé au couteau, frites & salade
Š Entrecôte Black Angus (= 280g) - 21,00 € -
beurre maître hôtel (maison)
Frites & salade

Nos PLATS

LA MARÉE

- Feuilleté de Saumon, crème Yuzu - 18,90 € -
& marmelade citron vert maison

LES VIANDES

- BEST SELLER** Cordon bleu maison, cancoillotte fondue
Frites & salade - 16,90 € -
Souris d'agneau confite - 21,00 € -
Polenta Parmesan. Carottes laquées au miel

SUCRÉS MAIS PAS TROP !

- Š Fromage blanc - 4 € -
>> sucré : sucre blanc/roux ou miel
>> salé : ciboulette, échalote, sel & poivre
Assiette de fromages du marché - 7,90 € -
Sélection Aux Bons Fromages, halles Dijon
Š Š Crumble à Notre façon - 7 € -
Çoulant au chocolat Extra, glace chocOoo - 8 € -
- au four... 10 min -
Le Classique Cheesecake...caramel <3 - 7 € -

Made IN LOCAL :-

- Notre viande de boeuf : la Petite Louissette, halles Dijon
- Nos poissons : L'Étoile de Mer, halles Dijon
- Nos légumes, bio : L'Âil des Ours, halles Dijon
- Nos fromages : Maison Berthaut, & Aux Bons Fromages, halles Dijon
- Notre pain : Artisan boulanger Eric Febvre, halles Dijon
- Nos oeufs : élevage plein air, Gaec du Pontot, Gevrey Chambertin
- Le Miel : Didier Baudard, Apiculteur à Parcey (39)
- La moutarde : Falot (21)

Nos GOURMANDS

- Verrine tiramisu, cookies, compotée de fruits, gâteau chocolat
Café, Déca ou Thé - 8 € -
Champagne - 16 € -

NOS COUPES GLACÉES

- Sunday Signature - 7 € -
Glace yaourt maison, coulis caramel, cookies & chantilly
Pour vos compositions...
Crème glacées: chocolat, vanille, caramel au beurre salé
Sorbets: Sorbet poire, citron, cassis
2 boules - 5 € / 3 boules - 6,50 € -
| Chantilly + 0,30€ / Coulis + 0,30€ / Pépites + 0,30€ |

★★★★ MENU DEJEUNER ★★★★★

PLAT DU JOUR

- 9,90 € -

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT (*)

- 13,90 € -

ENTREE + PLAT + DESSERT (*)

- 16,90 € -

(*) DESSERT OU FROMAGE BLANC

***** MENU PTITS LOUPS *****

- 10 € -

Šteak de boeuf ou Filet de Saumon
avec frites ou écrasée du moment

Širop à l'eau ou diablo

Ğâteau Choco ou boule de glace

ATTENTION

En cas de rupture de plat du jour, nous ne pourrions pas intégrer les plats à la carte dans les formules.
Merci de votre compréhension