

POUR DÉBUTER

Àve Petite Caesar - 6,90 € -
Salade, poulet, parmesan, sauce César

X OEufs Meurettes à l'Époisses
- Epoisses Berthaut -

X 1: 5,90 € / X 3: 12,90 €

- à partager à 2 -

ŠG Delicatessen - 12,00 € -
Assiette cochonnaille, beurre ½ sel & cornichons

NOS PLANCHES

Planche Patrick - 19,00 € -
Sélection de fromages de saison, M.Bartalucci, halles Dijon
Sélection Charcuterie, Petite Louisette, halles Dijon

NOS SALADES

Àve Grande Caesar - 14,90 € -
Bol. Salade, poulet, parmesan, sauce César

ŠG La Pacha (Le Retour !) - 15,90 € -
Salade. Légumes grillés, boulette de boeuf & frites.
Sauce blanche

L'Amour est dans le Pré - 15,90 € -
Salade. Pommes de terre grenaille, dés jambon, champignon
frais, comté & cancoillotte fondue

Pour accompagner:

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

NOS HAMBURGERS

Petit pain bio, brioché. Sauces & frites maison

Hamburger du Loup - 14,90 € -
Steak de boeuf, cheddar fondu, oignons confits,
sauce barbecue

X NEW!! Veggie Burger - 13,90 € -
Rösti pommes de terre, tomates confites, mozzarella
fondue, Pesto. Accompagné d'une salade

L'Époisses Burger - 16,00 € -
Steak de boeuf, cheddar fondu, époisses (Berthaut),
oignons confits, sauce Epoisses

Made IN LOCAL :-

- Notre viande de boeuf : La Petite Louisette, halles Dijon
- Nos fromages : M. Bartalucci, ABF, halles Dijon & Fromagerie Porcheret
- Notre pain : Tartin'Art, rue Musette
- Nos oeufs : élevage plein air (garanti sans OGM), Gaec du Fontot, Cevrey Chamberin
- Le Miel : Didier Baudard, Apiculteur à Parcey (39)
- La moutarde : Fallot (21)
- Nos légumes BIO : All des Ours, Halles Dijon

X: Végétarien / ŠG: Sans Gluten ! / ŠL: Sans Lactose
Toutes nos viandes sont d'origine UE

Nos VIANDES

Risotto basilic & parmesan - 12,90 € -
Chiffonnade de jambon cru

Š Tartare de boeuf coupé au couteau - 15,50 € -
avec une pointe de Cognac
Frites & salade

BEST SELLER Cordon bleu maison, cancoillotte fondue
Frites & salade
- 16,50 € -

Š Pièce du boucher (≈ 300g)
avec sauce maison, frites & salade
- Prix ardoise -

Nos POISSONS

NOUVELLE RECETTE!! Fish & Chips - 15,90 € -
Cabillaud pané maison, vinaigre à l'échalote & sauce tartare.
Frites

SUCRÉS MAIS PAS TROP !

Š Fromage blanc - 4 € -
>> sucré : sucre blanc/roux ou miel
>> salé : ciboulette, échalote, sel & poivre

Assiette de fromages du marché - 6,50 € -
Sélection de fromages de saison
M.Bartalucci, halles Dijon

Tarte au citron - 6 € -

Le Classique Cheesecake...caramel <3 - 6,50 € -
Fondant chocolat Extra - 7 € -
- 10 min au four !! -

Nos gourmands - 7 € -

Café, Déca ou Thé
Verrine Tiramisu classique. Cookies. Financier

NOS COUPES GLACÉES

Šunday Signature - 7 € -
Glace yaourt maison, coulis caramel, cookies & chantilly
Coupe BAM'S Choco - 6 € -
Sorbet Banane, crème glacée chocolat, pépites choco,
chantilly

Pour vos compositions...
Coupes Glacées, sorbets artisanaux
Demandez nos parfums de saison

2 boules - 4 € / 3 boules - 5,50 € -

| Chantilly + 0,20€ / Coulis + 0,20€ / Pépites + 0,30€ |

NEW FORMULE DEJEUNER

PLAT DU JOUR (*)

- 9,90 € -

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

- 13,90 € -

ENTREE + PLAT + DESSERT

- 16,90 € -

(*) (sauf Moules/Frites 13,90€)

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

MENU PTITS LOUPS

- 10 € -

Šteak & Frites ou Fish & Chips

Širop à l'eau ou diablo

Šsquimau glacé



Soucieux de votre exigence, et de notre envie de vouloir travailler des produits frais et de saison, Dents de Loup modifie sa carte au minimum 4 fois par an.

Notre équipe en cuisine a su évoluer. Aujourd'hui, notre Cheffe & son équipe aspirent à une cuisine familiale "dépoissière", une volonté de travailler des plats faits maison, avec des intervenants locaux (voir notre encadré "MADE IN LOCAL").

En collaboration salle/cuisine, nous nous appliquons à vous préparer des Menus du jour pour déjeuner et une carte élaborée pour vos diners, et également des propositions pour vos soirées cocktails (privatisées ou pas).

Notre FORCE : de vrais cuisiniers qui épéchant vos légumes, découpent la viande, sélectionnent le poisson, élaborent ses desserts.

Tout est préparé sur place, et cela demande parfois du temps en fonction de l'affluence au restaurant.

Merci pour votre attention & votre compréhension.

Nous vous souhaitons un BON MOMENT avec notre équipe en salle, et un BON APPÉTIT.