



DENTS
DE LOUP
BAR RESTAURANT

NEW
FORMULE DEJEUNER

PLAT DU JOUR

- 9,90 € -

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT ☺

- 13,90 € -

ENTREE + PLAT + DESSERT ☺

- 16,90 € -

(+3€ avec la pièce du boucher)

& A LA CARTE

SALADE
BOWL

Àve Grande Caesar - 14,90 € -

Bol. Salade, poulet, parmesan, sauce César

☺ L'Àmour est dans le Pré - 15,90 € -

Salade. Pommes de terre, jambon, champignon frais, emmental & 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

L'Époisses Burger - 16,90 € -

Steak de boeuf, cheddar fondu, époisses (Berthaut), oignons confits, sauce Epoisses

Fish Burger - 16,90 € -

Filet de saumon, oignons confits, sauce blanche

13,90 €



Vendredi
c'est Moules
& frites
Party

☒: Sans Viande / ☺: Sans Gluten / ☑: Sans Lactose
Toutes nos viandes sont d'origine UE

MENU PTITS LOUPS
- 10 € -

Šteak & Frites ou Fish & Chips

Širop à l'eau ou diabolo

Ĝâteau Choco ou Ĝlace

Nos PLANCHES

Ďélicatessen - 12,00 € -

Assiette Cochonnaille, beurre ½ sel & cornichons

Planche Patrick - 19,00 € -

Sélection de fromages, Aux Bons Fromages (ABF) Halles de Dijon, & charcuterie

Nos VIANDES

Š Tartare de boeuf coupé au couteau
avec une pointe de Cognac

Frites & salade

- 15,50 € -

BEST
SELLER

Ĉordon bleu maison, cancoillotte fondue

Frites & salade

- 16,50 € -

Fish & Chips, sauce blanche

Cabillaud pané maison. Frites & sauce tartare

- 15,90 € -

SUCRÉS
MAIS PAS TROP !

☺ Fromage blanc - 4 € -

>> sucré : sucre blanc/roux ou miel

>> salé : ciboulette, échalote, sel & poivre

Āssiette de fromages du marché - 7,90 € -

Sélection de notre artisan fromager

Ĉoulant au chocolat Extra - 7 € -

- 10 min au four !! -

Le Classique Cheesecake...caramel <3 - 7 € -

yumm!



Pour vos compositions...

Coupes Glacées, sorbets artisanaux
Demandez nos parfums de saison

2 boules - 5 € / 3 boules - 6,50 € -

| Chantilly + 0,30€ / Coulis + 0,30€

Pépites + 0,30€ |

Made IN LOCAL -:

- Notre viande de boeuf : la Petite Louissette, 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 : Fallot (21)