

## LE MENU CHASSE

Salade de laitues mélangées  
rucola et brisures de noix  
vinaigrette à l'italienne

Croûte aux chanterelles  
à la crème

Mignons de cerf  
sauce poivrade  
spätzli maison et garniture chasse

Tarte aux pommes  
faite maison

CHF 36.-

Fait maison !

A l'exception de notre sauce tomate à base de Pelati, tous les mets proposés sur cette carte sont **FAITS MAISON** et donc, entièrement élaborés à partir de produits traditionnels de cuisine et bruts, certifiés selon les critères du label « Fait Maison », établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

### Un petit mot sur les carafes d'eau...

En plus de l'impact écologique désastreux, le coût des carafes d'eau pour notre restaurant n'est pas négligeable. Nous servons 30 carafes d'eau par jour en moyenne, chacune accompagnée de 3 verres. Cela représente 11'000 carafes à l'année et plus de 30'000 verres. Nous devons refroidir les carafes dans nos tiroirs réfrigérés, les laver dans notre installation professionnelle, de même que les verres. Sans compter que cette carafe vous est servie et débarrassée par notre personnel de service. Soit, uniquement pour le service, un coût de 5 minutes par carafe = 900 heures X 30 francs de l'heure égal **27000 francs**. Sans compter l'espace de stockage réfrigéré et le matériel. L'eau est facturée CHF 1.- le décilitre.

## Les antipasti, les salades & les plats froids

Insalata verde.....	8.-
Insalata mista.....	9.-
<b>Salade de poulet déglacé au balsamique</b> mélange de laitues et fruits de saison.....	17.- ..... 26.-
<b>Salade de chèvre chaud</b> toast à l'ail et au miel, mélange de laitues.....	17.- ..... 26.-
<b>Carpaccio de bœuf, copeaux de parmigiano Reggiano</b> huile d'olive extra vierge et rucola.....	17.- ..... 26.-

## Les pâtes & risotti penne, spaghetti ou tagliatelle

<b>Alla bolognese</b> sauce à la viande et tomate.....	16.- ..... 23.-
<b>Loup Blanc</b> jambon, champignons, crème, basilic, tomate.....	17.- ..... 24.-
<b>All'arrabiata</b> sauce tomate*, piment, ail et persil.....	16.- ..... 23.-
<b>Spaghetti Mafiosi</b> huile d'olive, piments frais, citron, origan, anchois et ail.....	26.-
<b>Spaghetti carbonara</b> À la pancetta et oignons rôtis, fines herbes et œuf.....	26.-
<b>Risotto Carnaroli au safran (25 mn)</b> et parmigiano Reggiano 18 mois.....	26.-

## Les poissons & les fruits de mer

Fritto misto de calamari, gambas, filets de perches et légumes à l'italienne  
pommes frites maison et sauce tartare..... 29.-

Filets de perches frais meunière et sauce tartare  
pommes frites et salade verte..... 30.-

## Les viandes

Poulet au curry du Sri Lanka  
riz Basmati..... 27.-

Cheeseburger de bœuf et raclette au lait cru  
pommes frites maison..... 25.-

Tagliata d'entrecôte de bœuf 1<sup>er</sup> choix 250g, à la roquette,  
copeaux de parmigiano Reggiano, huile d'olive et fleur de sel de Guérande  
servie avec pommes frites maison..... 40.-

## Les viandes sur ardoise & spécialités

La pièce d'entrecôte de bœuf 1<sup>er</sup> choix servie sur ardoise  
faux-filet 250g.salade verte, pommes frites et sauces maison..... 36.-

Wiener Schnitzel, la plus grande escalope pannée de Suisse  
pommes frites et salade verte..... 27.-

Fondue chinoise à la viande de bœuf fraîche (200gr)  
servie avec frites, salade verte et sauces maison..... 30.-  
supplément viande 100gr 10.-

## Les röstis & leur histoire...

Le solide petit-déjeuner des temps passés remplaçant la bouillie de céréales traditionnelle, les pommes de terre cuites dans leur peau puis sautées dans de la matière grasse sont devenues le petit-déjeuner typique des paysans en Suisse alémanique au début du 19ème siècle. Parti des régions rurales des environs de Zurich, ce petit-déjeuner du terroir s'est répandu vers le sud, en direction des Alpes, puis vers Berne où on lui donna le nom de Röstli. Les Röstli poursuivirent leur marche triomphale à travers la région du canton de Berne pour se diriger vers le sud-ouest, en direction du pays de Vaud, où ils vinrent remplacer la soupe traditionnelle du matin. Leur nom est jusqu'à aujourd'hui resté intraduit : les rösti.

### Röstli maison nature

salade verte ..... 18.-

### Röstli maison au jambon de campagne et œuf poché

salade verte ..... 24.-

### Röstli maison au mélange de champignons en persillade

salade verte ..... 25.-

### À composer vous-même

Oignons	1,50	FROMAGE	
Jambon	3,50	DE BAGNES	5,00
Champignon	5,00	FROMAGE	
Œuf	3,00	DE CHEVRE	5,00
LARD	3.50		

### Les spécialités valaisannes

Assiette de viande séchée du Valais, 50g..... 10.-

#### Assiette valaisanne

viande séchée, jambon, saucisse, fromage de Bagnes,  
pain de seigle AOC ..... 24.-

Fondue au fromage moitié-moitié..... 23.-

Fondue aux tomates..... 25.-

Fondue aux bolets ..... 27.-

### La pizza du Loup Blanc

**Margherita – 15.50**

Tomate, mozzarella, origan

**Pizza jambon – 19.00**

Tomate, mozzarella, jambon, origan

**Santa Lucia – 19.00**

Tomate, mozzarelle, jambon, champignons, origan

**Diavola – 18.00**

Tomate, mozzarella, salamino picante, origan

**Napoletana – 18.00**

Tomate, mozzarella, anchois et câpres, origan

**Parma – 20.00**

Tomate, mozzarella et jambon de Parme, origan

**4 stagioni – 23.00**

Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives  
jambon, champignons, origan

**Forestière – 20.00**

Tomate, mozzarella, bolets,  
champignons de Paris, origan

**Rucola et parmigiano Reggiano – 19.00**

Tomate, mozzarella, rucola, copeaux de parmigiano Reggiano,  
huile d'olive et origan

**Pizza aux quatre fromages – 23.00**

Tomate, mozzarella, pamigiano Reggiano,  
gorgonzola et pecorino sardo, origan

**Végétarienne – 19.00**

Tomate, mozzarella, légumes, champignons de Paris, origan

**Composez votre pizza**

JAMBON	3.50	ANCHOIS	3.00	ANANAS	3.00
CHAMPIGNONS	3.50	OLIVES	3.00	ŒUF	3.00
LARD	3.50	POIVRON	3.00	PESTO	5.00
PROSCIUTO	6.00	ARTICHAUT	3.00	CHÈVRE	6.00
THON	4.00	OIGNON	1.50	CREVETTES	4.00
SALAMI PIQUANT	5.00	GORGONZOLA	5.00	RUCOLA	5.00

Provenance de nos viandes : CH., D., F., G., T., BR.