

LE MENU ETE

Carpaccio de saumon
au basilic ciselé, huile d'olive extra vierge
et fleur de sel de Guérande

Tartare de bœuf
coupé au couteau dans nos cuisines
et toast et beurre

Fraises du Valais
meringue maison et Chantilly

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.-
Salade de poulet déglacé au balsamique mélange de laitues et fruits de saison.....	17.- 26.-
Salade de chèvre chaud toast à l'ail et au miel, mélange de laitues.....	17.- 26.-
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmigiano Reggiano huile d'olive extra vierge et rucola.....	17.- 26.-

Les pâtes & risotti penne, spaghetti ou tagliatelle

Alla bolognese sauce à la viande et tomate.....	16.- 23.-
Loup Blanc jambon, champignons, crème, basilic, tomate.....	17.- 24.-
All'arrabbiata sauce tomate*, piment, ail et persil.....	16.- 23.-
Spaghetti Mafiosi huile d'olive, piments frais, citron, origan, anchois et ail.....	26.-
Spaghetti carbonara À la pancetta et oignons rôtis, fines herbes et œuf.....	26.-
Risotto Carnaroli au safran (25 mn) 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 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^{er} 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^{er} choix servie sur ardoise
faux-filet 250g, salade verte, pommes frites et sauces maison 36.-

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

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 Rösti. Les Rösti 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.

Rösti maison nature

salade verte 18.-

Rösti maison au jambon de campagne et œuf poché

salade verte 24.-

Rösti 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, parmigiano 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