

**LE MENU PRINTEMPS**

### **Frisée aux lardons**

de la boucherie du Grand Saint-Bernard,

œuf poché et croûtons au beurre

### **Médaillons de filet de cochon poêlés**

aux morilles et asperges vertes,

nouilles au beurre

### **Mousse au chocolat**

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’es 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.

**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**

**casarecci maison, 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 1er 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 1er 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.-

**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, 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.