

APERITIVO

Kir vin blanc 12,5cl (crème : cassis, mûre, pêche, framboise)	4.50 €
Kir pétillant 12,5cl (crème : cassis, mûre, pêche, framboise)	7.80 €
Martini rosso 5 cl	5.00 €
Martini Bianco 5cl	5.00 €
Marsala amandes 8cl	4.90 €
Ricard 2cl	3.90 €
Coupe Prosecco 12,5cl	5.70 €
Cidre	4€ le verre / 10€ en 50cl / 15€ en bouteille
Alcool accompagné (whisky/tequila/vodka/rhum/gin + jus de fruits ou soda)	8.50 €

COCKTAILS

Cocktail du moment	8.50 €
Spritz 15cl	7.50 €
Italicus Spritz 12cl	7.50 €
Limoncello Spritz 12cl	7.50 €
Mojito 12cl	8.90 €
Negroni maison 8cl	7.50 €
Gin Tonic 12cl	8.90 €
Tequila Sunrise 12cl	8.90 €
Mai Thai 12cl	8.90 €

MOCKTAILS

Virgin mojito	6.50 €
Frutti cocktail : mélange de fruits	6.50 €
Vibrante spritz : Martini vibrante	6.50 €
Floreale spritz : Martini Floreale	6.50 €

BIRRE

	25 cl	33 cl	50 cl
Birra Lupa	3.50 €	4.50 €	6.80 €
Affligem	4.80 €	6.50 €	9.50 €
Sant Erwann	4.80 €	6.50 €	9.50 €

WHISKIES 4 CL

Paddy	7.50 €
Jack Daniel's	8.50 €
Laphroaig 10 ans	10.00 €
Supp soda ou jus de fruits	1.50 €

ACQUA

Naturale o frizzante

	1/2	Bouteille
Vittel / San pellegrino	3.90 €	5.00 €

INSALATE

CHÈVRE : Mesclun, toasts de chèvre chaud, tomates cerises, lard, miel, noix 14,50 €

CAESAR : Poulet rôti, crouton à l'ail, anchois, oeuf dur, copeaux de parmesan, salade romaine, sauce césar 15,50 €

NÓRDICA : Mesclun, tomates cerises, saumon fumé, croûton, crème citronnée 16,00 €

ANTIPASTI

Oeufs, Mayonnaise au pesto rosso 6,00 €

Burrata, focaccia maison, courge rôtie, crème de balsamique 11,00 €

Arancini au jambon et mozzarella 8,00 €

Planche Mixte (Jambon sec, coppa, artichauts, olives, roquette, pecorino romano, focaccia Maison) - 2 Pers 12,50 €

Assiette Italienne (Jambon sec, coppa, artichauts, olives, focaccia maison) 7,00 €

PASTA

PASTA PESTO ROSSO : Rigatoni, pignons de pin torréfiés, burrata 15,90 €

PASTA AMATRICIANA : Rigatoni à la sauce tomate, lardons, pecorino romano 13,90 €

FAVOLOSA PASTA AL TARTUFO : Rigatoni à la crème de truffe, burrata, jambon sec 19,50 €

LASAGNE ALLA BOLOGNESE avec mesclun de salade 13,90 €

PASTA SALMONE : Rigatoni au saumon fumé, crème citronnée, ciboulette 16,90 €

PIATTI

LUPA BURGER : Steak VBF (150gr), Bun moelleux, oignons confits, fromage à raclette, pesto rosso, salade, mayo aglio, frites 17,50 €

POLLO BURGER : Bun moelleux, poulet croustillant, oignons confits, pesto rosso, salade, mayo aglio, frites 17,50 €

TARTARE CLASSIQUE VBF (180gr) : Viande de bœuf VBF, échalotes, cornichons, câpres, herbes fraîches, sauce tartare, frites et salades 18,00 €

TARTARE ITALIEN VBF (180gr) : Viande de bœuf VBF, câpres, pignons de pin, parmesan, olives noires, pesto rosso, frites et salade 18,00 €

RISOTTO AU SAUMON FUMÉ : poireaux et mascarpone 16,90 €

MENU BAMBINO - 9.90 €

Jusqu'à 12 ans

Jus de fruits au choix ou coca ou sirop à l'eau ou diabolò

Pizza (tomate, mozzarella, jambon)
ou pâte amatriciana
ou poulet et frites

Glace 2 boules ou pom'potes

Fait maison



🍷 PIZZE

À base de farine Italienne, pressée à chaud maison

MARGHARITA : sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic	12.00 €
REGINA : sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, origan	13.50 €
CREMA : sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf, crème fraîche, origan	13.70 €
FIESTA : sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poitrine fumée, oeuf, origan	14.90 €
STAGIONI : sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, origan	14.90 €
CARNE : sauce tomate, mozzarella, pepperoni, spianata, poulet, viande hachée vbf, origan	17.00 €
MATÉO : sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, spianata, oeuf, origan	15.20 €
ENZO : sauce tomate, mozzarella, viande hachée vbf, oignons rouges, olives, oeuf, origan	15.20 €
FORMAGGI : sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, raclette, parmesan, origan	15.20 €
BURRATA : sauce tomate, mozzarella, jambon sec, burrata, roquette, persillade, origan	17.50 €
TONNO : sauce tomate, mozzarella, thon naturel, pommes de terre, persillade, origan	14.30 €
PRIMAVERA : sauce tomate, mozzarella, oignons, champignons, tomates, poivrons, pommes de terre, artichauts, olives, persillade, origan	15.50 €
SALMONE : crème, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, persillade, origan	16.90 €
TERRA E MARE : crème, mozzarella, chèvre, saumon fumé, coppa, oignons rouges, origan	17.90 €
INVERNO : crème, mozzarella, poitrine fumée, pommes de terre, oignons rouges, raclette, origan	15.20 €
CAPRA : crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, noix, origan	14.50 €
TARTUFO : crème truffée, mozzarella, coppa, champignons, buratta	19.50 €

Supp légumes ou charcuterie - 2.00€

Supp jambon cru / saumon fumé / viande hachée / spianata - 3.00€

Supp burrata - 5.00€

IL DOLCI

MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille	8.00 €
TARTE FINE AUX POMMES, caramel au beurre salé, glace vanille	9.00 €
TIRAMISU	8.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT, AMANDE CARAMELISÉ	7.00 €
FROMAGE BLANC ET COULIS DE SAISON	5.50 €

GELATO Artisanales

Chocolat /café /caramel Liégeois	7.50 €
Dame blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7.00 €
Tutti frutti 1 boule mangue, 1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis, chantilly	7.50 €
Lupa : 1 boule tiramisu, 1 boule stracciatella, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly	7.50 €
Colonel : 2 boules citron vert, vodka 4cl	7.90 €
Limoncello : 2 boules citron vert, limoncello 4cl	7.90 €
After eight : 2 boules menthe chocolat, peppermint vert 4cl	7.90 €

Parfums : vanille, chocolat, caramel beurre salé, stracciatella, café, tiramisu, framboise, citron vert, fraise, menthe chocolat, mangue

1 boule 3.00€ / 2 boules 5.00€ / 3 boules 7.00€

Supp chantilly 1.50 €

Supp coulis 1.50 € (chocolat, fruits rouges, caramel beurre salé)

 Fait maison

LA LUPA

VINO ROSSO (rouge)

	75 cl	50 cl	12.50 cl
IGP Côte du Rhône – La Méridienne	25.00 €	18.00 €	4.50 €
AOP Faugeres les hauts de Lignieres	29.00 €	21.20 €	5.30 €
AOP Chinon – domaine pain bio	28.00 €	20.00 €	5.00 €
DOC Montepulciano	22.00 €	16.00 €	4.00 €
DOC Chianti	37.00 €	26.00 €	6.50 €
IGP Pays d'oc – Pinot noir – Le Versant	27.00 €	19.60 €	4.90 €
AOP Lubéron Marrenon	39.00 €	28.00 €	7.00 €
AOP Côte de Blaye – En voiture Simone	24.00 €	16.80 €	4.20 €

VINO BIANCO (blanc)

	75 cl	50 cl	12.50 cl
IGP Pays d'oc Chardonnay – Caze Blanque	23.00 €	18.00 €	4.50 €
IGP Gascogne – Sauvignon	21.00 €	14.00 €	3.50 €
AOP Lubéron blanc – Loulou Charmeur	23.00 €	16.00 €	4.00 €
DOCG Pinot grigio delle venezie	26.00 €	20.00 €	5.00 €
IGP Gascogne moelleux – Gros Manseng	25.00 €	19.60 €	4.90 €

VINO ROSATO (rosé)

	75 cl	50 cl	12.50 cl
iGP Corse Casa Rossa	25.00 €	18.00 €	4.50 €
IGP Méditerranéen	21.00 €	14.00 €	3.50 €

VINO FRIZZANTE (pétillant)

	75 cl	50 cl	12.50 cl
DOC Lambrusco ca'de' medici 27 20 5	27.00 €	20.00 €	5.00 €
DOC Prosecco scalini 25 20 5	25.00 €	20.00 €	5.00 €

ACQUA

Naturale o frizzante

	1/2	Bouteille
Vittel / San pellegrino	3.90 €	5.00 €

LES SOFTS

Coca, Coca zero, Coca Cherry, Perrier 33 cl	4.00 €
Fanta 25 cl	3.90 €
Schweppes (tonic ou agrumes) 25 cl	3.90 €
Fuze tea (thé noir pêche) 25 cl	3.90 €
Jus de fruits 25 cl (orange, ananas, tomate, multifruits, pomme)	3.90 €
Diabolo 25 cl (grenadine, citron, menthe, fraise, pêche)	3.60 €
Limonade 25 cl	3.50 €

DIGESTIFS - 6 cl

Amaretto	6.80 €
Limoncello	6.80 €
Grappa	6.80 €
Cognac	6.80 €
Cognac aux amandes	8.50 €
Armagnac	6.80 €
Calvados	6.80 €
Pastille blanche	6.80 €
Pastille verte	6.80 €
Cointreau	6.80 €
Bailey's	6.80 €
Vieux rhum	12.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café espresso, café Italien	1.90 €
Café allongé	2.20 €
Grand café	3.60 €
Café crème	2.20 €
Grand café crème	4.20 €
Cappuccino	5.00 €
Chocolat chaud maison	5.50 €
Thé, infusion	4.00 €
(vert, vert menthe, vert jasmin, fruits rouges, Ceylan, Earl Grey, verveine, verveine menthe, tilleul)	
Irish coffee	8.50 €
Italian coffee	8.50 €