LA LUPA

TRATTORIA · PIZZERIA

FORMULE DU MIDI

Pizza jour + Dessert jour
· 15,50 ·
Pizza jour · 11,50

LES BOISSONS

APERITIVO

Kir vin blanc 12,5cl Crèmes : cassis, mûre, pêche ou framboise	4,50	Martini bianco 5cl	5,00
		Marsala amandes 8cl	4,90
		Ricard 2cl	3,90
Kir pétillant 12,5cl Crèmes : cassis, mûre, pêche ou framboise	7,80	Prosecco coupe 12,5cl	5,70
		Alcool accompagné 14cl Whisky, Tequila, Vodka, Rhum ou Gin + jus de fruits ou soda	8,50
Martini rosso 5cl	5,00		

COCKTAILS

Cocktail du moment 15cl · 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

MOCKTAILS

Virgin Mojito 15cl · 6,50
Frutti cocktail mélange de fruits 15cl · 6,50
Vibrante Spritz Martini Vibrante 15cl · 6,50
Floreale Spritz Martini Floreale 15cl · 6,50

BIRRE

	25cl	33cl	50cl
Birra Lupa	3,50	4,50	6,80
Affligem	4,80	6,50	9,50
Sant Erwann	4,80	6,50	9,50
Heineken 0%		5,50	

ACQUA

Naturale o frizzante
Vittel / San Pellegrino
50cl • 3,90
Btle 75cl • 5,00

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca Zero 33cl	4,00	Fuze Tea Thé noir pêche 25cl	3,90
Coca Cherry 33cl	4,00	Jus de fruits 25cl Orange, ananas, tomate, multifruits, pomme	3,90
Perrier 33cl	4,00	Diabolo 25cl Grenadine, citron, menthe, fraise, pêche	3,60
Fanta 25cl	3,90	Limonade 25cl	3,50
Schweppes 25cl Tonic ou Agrumes	3,90		

CANTINA DEI VINI

VINO ROSSO Rouges

	75cl	50cl	12,5cl
IGP Côtes du Rhône La Méridienne	25,00	18,00	4,50
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

VINO BIANCO Blancs

	75cl	50cl	12,5cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay Chaze 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 Rosés

	75cl	50cl	12,5cl
IGP Corse Casa Rossa	25,00	18,00	4,50
IGP Méditerranéen	21,00	14,00	3,50

VINO FRIZZANTE Pétillants

	75cl	50cl	12,5cl
DOCG Lambrusco Ca'De' Medici	27,00	20,00	5,00
DOC Prosecco Scalini	25,00	20,00	5,00

ANTIPASTI

Planche de charcuterie · 14,50
Coppa, jambon, cru Spianata, mesclun, focaccia

Planche de fromages · 12,00
gorgonzola, chèvre, scamorza fumée, mesclun, focaccia

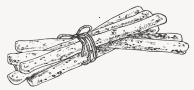
Planche mixte · 18,50
Coppa, jambon cru, spianata, gorgonzola, chèvre Scamorza fumée, mesclun, focaccia

Bol de Stracciatella · 12,00
huile d'olive, basilic, focaccia

Pinza à partager · 12,00
jambon cru, tomates confites, roquette, pesto verde

Pinza à partager · 12,00
aubergines, poivrons, olives, tomates confites, pesto verde

Burratina des Pouilles · 11,00
tomates confites, basilic



INSALATE

QUEEN V
mesclun, aubergine, olives, poivrons, artichauts, tomates cerises
· 12,90 ·

JULIUS
mesclun, œuf, dur, poulet rôti, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, tomates confites, anchois, sauce César
· 15,90 ·

CHEESY GOAT
mesclun, toast de chèvre chaud, miel, noix, spianata grillée
• 15,20 ·

CARNE CRUDA

Tartare Classico · 18,50
viande hachée VBF 180g, cornichons, câpres, échalote, herbe fraîche, sauce cocktail, frites, mesclun

Tartare Italiano · 18,50
viande hachée VBF 180g, tomates séchées, pignons de pin, olives, copeaux de parmesan, frites, mesclun

Carpaccio Di Manzo · 18,50
VBF 120g, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto verde, câpres, roquette

PASTA E CARNE COTA

Milanaise de Veau · 18,00
Escalope de veau panée, citron, Mafaldine, tomates

Burger Lupa · 18,50
Viande hachée VBF 150g, Scamorza fumée, spianata grillée, pesto verde

Melanzane · 14,90
Aubergine, mozzarella, sauce tomate, mesclun

Lasagne à la bolognaise · 14,50

Rigatoni Genovese · 15,90
Pesto verde, pignons de pin, Burratina

Mafaldine alla carbonara · 14,50
Guanciale, jaune d'œuf, copeaux de parmesan

Rigatoni Salmone · 16,90
Saumon fumé, crème citronnée à l'aneth

Rigatoni e Stracciatella · 15,00
Spianata grillée, basilic

Prix nets en euros. Service compris.

LES PIZZAS

Margarita · 12,00
Sauce tomate, mozzarella, olives, basilic, origan

Regina · 13,70
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan

Fiesta · 14,50
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, crème, œuf, origan

Stagioni · 14,90
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, olives, origan

Carne · 17,90
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poulet rôti, spianata, viande hachée VBF, origan

Mateo · 16,20
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, spianata, œuf, origan

Enzo · 15,50
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée VBF, olives, oignons, œuf, origan

Formaggi · 15,50
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan, scamorza fumée

Burratina · 18,50
Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, jambon cru, Burratina, pesto verde, origan

Tonno · 14,30
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, olives, persillade, origan

Primavera · 15,50
Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons, tomates cerises, poivrons, artichauts, olives, pesto verde, origan

Salmone · 16,90
Crème, mozzarella, saumon fumé, oignons rouges, tomates cerises, citron, origan

Terra e Mare · 18,50
Crème, pesto, mozzarella, Saint-Jacques, champignons, spianata, oignons rouges, origan

Inverno · 15,90
Crème, mozzarella, Coppa, pommes de terre, oignons rouges, chèvre, origan

Capra · 14,90
Crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, origan

Tartuffo · 20,50
Crème à la tartuffata, mozzarella, jambon blanc, stracciatella, roquette

Calzone · 14,90
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, crème, œuf, origan

MENU BAMBINI

(- de 12 ans)
9,90

Jus de fruit (orange, pomme, ananas, Multifruits)
ou Sirop à l'eau (grenadine, pêche, menthe, fraise, citron)
+ Pizza sauce tomate, mozzarella, jambon ou poulet
ou Poulet frites
+ Glace 2 parfums ou Pom'potes

DOLCE E GELATI

Tiramisu au café	7,00
Profiteroles glace Oreo, sauce chocolat	7,50
Cheesecake limone	7,00
Mousse au chocolat	6,00
Café gourmand	8,50
Thé gourmand	9,00

Coupe 1 parfum · 3,00
Coupe 2 parfums · 5,80
Coupe 3 parfums · 7,50

Parfum : vanille, chocolat, café, caramel, tiramisu, framboise, citron vert, fraise, menthe-chocolat, mangue, Oreo

Supplément Chantilly • 1,50
Supplément coulis • 1,50
(chocolat, fruits rouges, caramel beurre salé)

Café ou Chocolat Liégeois	7,80
Caramel Liégeois	7,80
Dame Blanche	7,80
Lupa 2 boules tiramisu, 1 boule vanille, sauce chocolat	7,80
Colonel 2 boules citron 4cl de vodka	7,80
Limoncello 2 boules citron, 4cl Limoncello	7,80
After-Eight 2 boules menthe-chocolat, 4cl Pippermint	7,80
Fraise Melba 1 boule vanille, 2 boules fraise, coulis de fruits rouges, fraises, Chantilly, amandes effilées	8,50
Banana split 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, sauce chocolat chaud, amandes effilées	8,50

BOISSONS CHAUDES

Café, espresso	1,90
Café italien	1,90
Café allongé, Café crème	2,20
Grand café	3,60
Grand café crème	4,20
Cappuccino	5,00
Chocolat chaud maison	5,50
Thé, infusion Vert, vert menthe, vert jasmin, fruits rouges, Ceylan, Earl Grey, verveine, verveine menthe, tilleul	4,00
Irish Coffee	8,50
Italian Coffee	8,50

DIGESTIFS 6cl

Amaretto	6,80	Calvados	6,80
Limoncello	6,80	Pastille Blanche	6,80
Grappa	6,80	Pastille Verte	6,80
Cognac	6,80	Cointreau	6,80
Cognac aux amandes	8,50	Baileys	6,80
Armagnac	6,80	Vieux rhum	12,00

Prix nets en euros, service compris. Du 2026
Liste des allergènes disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
AAFP // 02 99 85 10 49