

Ô 2 LOUPS

LA CARTE DES BOISSONS

COCKTAIL DE LA LOUTE

Aussi surprenant que désinvolte...	8 €
Avec alcool ...	6 €
Sans alcool ...	8 €
Spritz	8 €

LES CLASSIQUES

Muscat, Porto, Suze, Kir 6cl	4,50 €
------------------------------	--------

BIÈRE PRESSION

25cl ...	4 €
50cl ...	6.5 €

BIÈRE BOUTEILLE

Desperados, Leffe, Leffe Rubis	6 €
Affligem 0.0	5 €

BREUVAGE ANISÉ

Ricard, Pastis 2cl	3.50 €
--------------------	--------

MARTINI

Blanc, Rouge 6cl	4 €
------------------	-----

WHISKY

Clan Campbell, Jack Daniel's, Togouchi japan whisky 4cl	6€-7€-9 €
--	-----------

ICE TEA

33 cl	4 €
-------	-----

LES SIROPS

Menthe, fraise, cerise, citron, grenadine, orgeat, pêche, kiwi, framboise et cassis.	3.5 €
---	-------

BOISSONS QUI PIQUENT

Coca-Cola (avec ou sans sucre), Orangina 33cl	4 €
--	-----

JUS DE FRUITS

Orange, Abricot, Tomate, Ananas, Pomme, Fraise 20cl	4.30 €
--	--------

EAUX MINÉRALES PLATES OU GAZEUSES

50cl / 1L	3.5-5.5 €
-----------	-----------



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
SI VOUS N'ARRIVEZ PAS À LIRE CE TEXTE, VEILLENZ
À PRENDRE UNE BOISSON SANS ALCOOL. C'EST DÉJÀ
TROP TARD

L'ÉQUIPE D'Ô 2 LOUPS VOUS SOUHAITE UN BON APÉRITIF

LES PRIX DE LA CARTE SONT TTC ET SERVICE COMPRIS

Ô 2 LOUPS

LA CARTE DES VINS BLANCS 75CL

AOC GAILLAC DOMAINE LABARTHE  21,00 €

Ce vin Gaillac blanc sec Tradition à la couleur jaune pâle aux reflets verts ne manque pas de vivacité. Son fruité intense se retrouve dans une bouche nette, franche et fraîche. Mauzac, Sauvignon, Loin de l'oeil

AOP PICPOUL DE PINET CAVES DE L'ORMARINE 20 €

Robe pale et lumineuse, brillantes, Frais, sur le fruit, agrumes confits, légère minéralité Attaque fraîche et en finesse sur le fruit et la fraîcheur. 100% Piquepoul Blanc

IGP TARIQUET PREMIERES GRIVES 24 €


De sa robe jaune à reflets dorés. à ses notes d'agrumes, fruits exotiques, raisin frais. Il est gourmand en bouche avec une douceur fruitée, vive et moelleuse. Caractère exotique. Vin fin, élégant et typé. 100% Gros Manseng

IGP UBY N°3 COTES DE GASCOGNE  12cl 5€-23 €

Le Côtes de Gascogne Uby 3 est un vin blanc sec produit à partir de cépages Colombard et Sauvignon. Il présente des arômes de fruits exotiques et de citron, ainsi qu'une acidité rafraîchissante en bouche. Ce vin est souvent consommé en apéritif ou avec des fruits de mer.

AOC DOMAINE KUENTZ-BAS GEWURZTRAMINER 29 €

Bien ouvert au nez, il dévoile des arômes intenses de fruits exotiques, d'épices douces et de fleurs fraîches. En bouche, l'attaque est franche et puissante. Il reste frais et intense, avec une belle longueur. Un vin doté d'une certaine rondeur dans un style généreux. 100% Gewurztraminer

IGP N°4 - GROS ET PETIT MANSENG
DOUX 2023 - DOMAINE UBY  12cl 5€-26 €

Avec sa Robe dorée et intense son nez d'ananas et de fruits de la passion et son gout en bouche franchement rond et frais, ce vin saura vous faire plaisir. 60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng


AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ
LA CHABLISIENNE 29 €

De robe jaune pâle. Vin limpide et brillant. Avec un nez ouvert, laissant poindre des notes de miel et de fleurs blanches. En bouche il est riche avec une touche de fraîcheur et une finale d'agrumes. Très belle longueur. Aligoté

Ô 2 LOUPS

LA CARTE DES VINS ROUGES 75CL

PICHET Blanc, Rouge et Rosé 25 cl et 50cl 4€-7 €

AOP ST-NICOLAS DE BOURGUEIL  12cl 4€-20,00 €
"LES ECHAILLONS"

Un vin souple aux arômes de fruits rouges très marqués. Robe pourpre clair. Nez frais de cerise, fraise et cassis. Bouche fruitée et facile, tanins souples. Cabernet Franc 100%

AOC GAILLAC DOMAINE LABARTHE   12cl 5€-21 €



Ce vin Gaillac rouge tradition biologique délivre une belle robe rubis, des arômes complexes aux notes épicées, de la souplesse en bouche, et une dominante fruits rouges. Braucol Duras Syrah

AOP FAUGERE – DOMAINE BENEZECH-BOUDAL  24 €

de couleur dense et sombre avec un nez de bonne intensité, des arômes de garrigue, du cacao pour certains et en bouche une attaque souple, charnue, des tanins bien présents mais souples et de la fraîcheur. 35% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah, 5% Mourvèdre

AOC COTES DU RHONE E.GUIGAL 29 €

Une robe rouge sombre et brillante, au nez des Arômes de fruits noirs et notes d'épices et en bouche il est ample avec des tanins arrondis. un vin puissant et généreux. 60% Syrah, 35% Grenache, 5% Mourvèdre

AOP PIC ST-LOUP DOMAINE
DES HORTASSES   12cl 6€-32 €

Ce vin à la couleur rubis aux reflets violines révèle une belle intensité aromatiques mêlant fruits noirs et épices douces. Il s'accordera parfaitement avec vos viandes rouges grillées, vos fromages à pâtes dures et vos desserts à base de chocolat. Syrah, Mourvèdre et Grenache.

AOP BORDEAUX MOUTON CADET
BARON DE ROTHSCHILD 29 €


Une robe rouge pourpre aux reflets violette, un nez très intense, bouquet de fruits rouges et noirs, délicates touches d'épices douces. En bouche une attaque ample, charnue sur les fruits rouges mûrs (cerise griotte, framboise), milieu de bouche chaleureux, enveloppant, délicats arômes de fruits noirs, finale onctueuse, subtiles expressions d'épices fraîches. 92% Merlot, 5% Cabernet-Sauvignon, 3% Cabernet-Franc

Ô 2 LOUPS

LA CARTE DES VINS ROSÉS ET DES CHAMPAGNES 75CL

AOC GAILLAC DOMAINE LABARTHE  19,80 €

Il offre une robe claire d'une belle brillance. Ses parfums intenses et sa rondeur en bouche accompagneront admirablement toutes les entrées de l'été ainsi que la charcuterie, les grillades et les viandes. Braucoil Duras Syrah

AOP COTES DE PROVENCE MASTEREL  12cl 5-24 €
GRANDE RESERVE

Ce Cotes de Provence Masterel grande réserve est un vin produit à partir du Cinsault, du Grenache et du Syrah. Sa robe rose pâle et aux reflets saumonés, au nez Frais et délivre des arômes de mure et en bouche elle révèle des notes de fruits exotiques

IGP DOMAINE LAFAGE MIRAFLORS 26 €

Le rosé emblématique du Domaine, à la robe pâle et brillante. Le nez est légèrement iodé, frais, épicé et minéral. La bouche est vive en attaque, le fruit et les épices sont bien présents en bouche avec une belle rondeur en finale. 50 % Grenache Gris, 30 % Grenache noir, 20 % Mourvèdre.



AOC CHAMPAGNE
NICOLAS FEUILLATE BRUT 59 €

Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine, et se révèlent au travers du temps. Pinot noir 40%, Meunier 40% et Chardonnay 20%

AOC CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE
ROSÉ 65 €

*La Réserve Exclusive Rosé est un Champagne éclatant de petits fruits rouges frais, aux contours nuancés.
C'est une évocation gourmande de groseille, myrtille et framboise mêlées avec un soupçon de fraise Gariguette.*

Ô 2 LOUPS

L'ENTREE EN MATIÈRE

LES ENTREES

LA PLANCHETTE Ô 2 LOUPS

À composer avec 4 éléments.

Rillettes de canard confit, le jambon d'agneau, magret séché farci au foie gras, melsat, saucisson, saucisse sèche, truite fumé, tataki de thon, lamelles d'encornets.

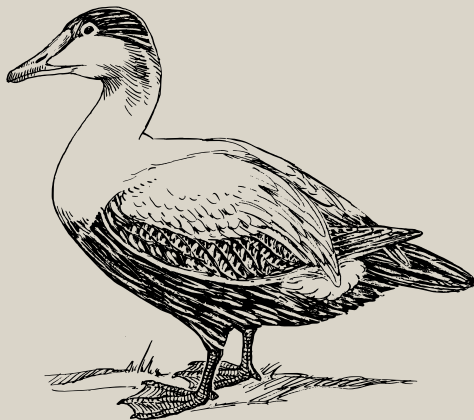
à partager... ou pas !!!

22.90 €

LE FOIE GRAS MAISON

Incontournable dans nos terres, suivant les saisons, poids approximatif 100gr.

26 €



LES SALADES

LA PROIE

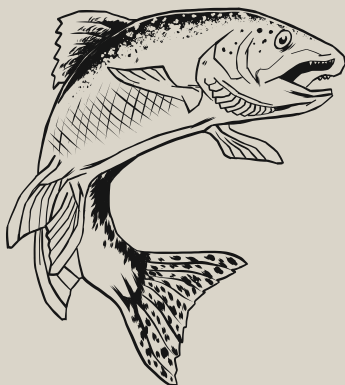
Gésiers de volaille, jambon d'agneau, croûtons, toast de rillettes de canard confit et tranche de foie gras maison (+2.5€)

En entrée ...

10,20 €

En plat ...

17,40€ €



L'APPÂT

Tataki de thon mariné, lamelles d'encornet, truite fumé et crevettes

En entrée ...

10,20 €

En plat ...

17,40 €

Fruits et légumes du moment dans nos salades



Ô 2 LOUPS

LES PLATS

LA GRANDE CHASSE



MAGRET DE CANARD

Entier, environ 300 grammes

23.50 €

LA DOMINANTE

Côte, filet, entrecôte, ect...
(selon arrivage)

LA SUGGESTION DU CHEF

Voir ardoise du jour

LA SORTIE EN HAUTE MER

LE POISSON DU MARCHÉ

Selon la saison et arrivage

22.50 €

THON MI-CUIT

Et graines de sésame

23.70 €

THON "Rossignol" plat signature

Thon mi-cuit et tranche de foie gras poêlé, jus corsé au poivre Timut

29.20 €

LAMELLES D'ENCORNETS

En persillade ou sauce du moment

19.90 €

LA SUGGESTION DU CHEF

Voir ardoise du jour

LE VÉGÉTAL

VÉGÉ BOWL

Multicéréales, wakamé, fruits secs

16 €



TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC L'ACCOMPAGNEMENT DU JOUR

LES PRIX DE LA CARTE SONT TTC ET SERVICE COMPRIS

Ô 2 LOUPS

LES DESSERTS & DIGESTIFS

LES DESSERTS

LA PAVLOVA DU MOMENT

Selon la saison et l'envie d'Ethan

7.50 €

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

Coeur coulant, glace au choix, Chantilly

7.50 €

PANNACOTTA

Coulis fruits rouges, caramel beurre salé

7.50 €

SALADE DE FRUITS FRAIS

Boule de glace au choix

7.50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Au choix

9.20 €

LES GLACES



3,50 €



5,50 €

Vanille des îles, Fraise, chocolat, banane, caramel
beurre salé, menthe chocolat, pistache et rhum raisin.

LES SORBETS



3,80 €



5,90 €

Citron jaune, ananas, poire, mangue, passion.

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1,70 €

LES DIGESTIFS

GET 27 4CL

6 €

POIRE WILLIAMS 4CL

6 €

MANZANA 4CL

5 €

BAILEYS 4CL

5 €

COGNAC 4CL

7 €

ARMAGNAC 4CL

7 €

RHUM VIEUX AGRICOLE CLEMENT AOC 4CL

7 €

L'INFUSION DIGESTIVE

3 €

LE CAFÉ OU LE CAFÉ DÉCAFFEINÉ

1,60 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
SI VOUS N'ARRIVEZ PAS À LIRE CE TEXTE, VEILLÉZ
À PRENDRE UNE BOISSON SANS ALCOOL. C'EST DÉJÀ
TROP TARD

LES PRIX DE LA CARTE SONT TTC ET SERVICE COMPRIS

Ô 2 LOUPS

LE MENU À 33 €

(ENTRÉE+PLAT+DESSERT)

LES ENTREES

LA PROIE

Gésiers de volaille, jambon d'agneau séché, croûtons, toast de rillettes de canard confit, salade, fruits ou légumes du moment

L' APPÂT

Tataki de thon mariné, lamelles d'encornet, truite fumé, crevettes, salade, fruits ou légumes du moment

LA PLANCHETTE Ô 2 LOUPS

À composer avec 4 éléments.

Rillettes de canard confit, le jambon d'agneau, magret séché farci au foie gras, melsat, saucisson, saucisse sèche, truite fumé, tataki de thon, lamelles d'encornets supp. 6€

LE FOIE GRAS MAISON supp. 8€

LES PLATS

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD

LA DOMINANTE

Selon arrivage...

LE POISSON DU MARCHÉ

Selon la saison et arrivage

THON MI-CUIT

Et graines de sésame

LAMELLES D'ENCORNETS

En persillade ou sauce du moment

LES DESSERTS

LA PAVLOVA DU MOMENT

Selon la saison et l'envie d'Ethan

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

Coeur coulant, glace au choix, Chantilly

SALADE DE FRUITS FRAIS

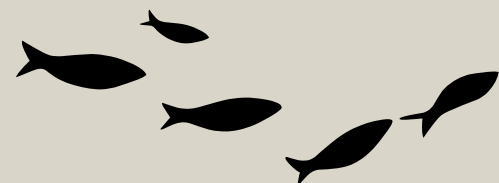
Boule de glace au choix

PANNACOTTA

Coulis fruits rouges, caramel beurre salé

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

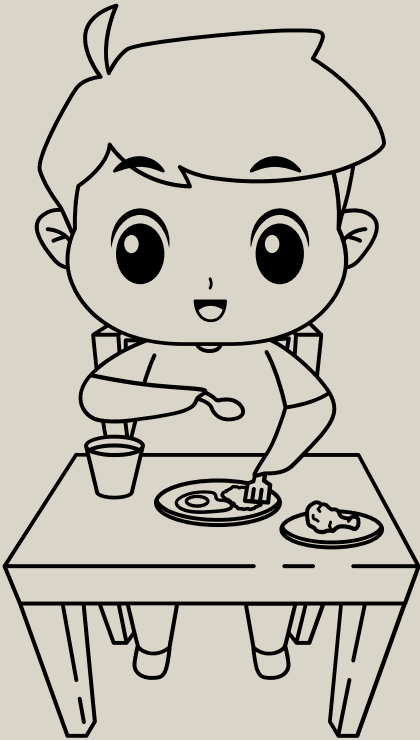
Au choix, supp 2€



Ô 2 LOUPS

LE MENU DES PITCHOUNS À 12€
(ENTRÉE+PLAT+DESSERT)

Moins de 12 ans



Pour le menu enfant nous avons opté pour une approche plus originale et plus saine.

Le menu enfant est réalisé sur le moment suivant nos produits frais du moment.

Nos pitchouns peuvent donc faire comme PAPA et MAMAN.

ENTREE

La fraîcheur des océans

ou

la découverte de la Terre

PLAT

Comme PAPA ou comme MAMAN

ou

ni l'un ni l'autre, je suis grand moi maintenant !!!

DESSERT

La surprise du chef

Ô 2 LOUPS

LA TABLE AUX PRODUITS FRAIS DE MIDI

Sauf dimanches et jours fériés



ENTRÉE + PLAT 16.90 €



PLAT DU JOUR 14.90 €

PLAT + DESSERT 16.90 €



ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19.90 €