

LA VACHE

Brasserie conviviale



SINCE
16-12-2019

**OUVERT TOUS LES JOURS DE
11h45 - 14h00 et de 18h45 - 22h00**

600 Avenue de Paris 79000 Niort

05 49 24 63 94

olavache.fr / olavache.niort@gmail.com



LES APÉRITIFS

KIR (12 cl) Crème de framboise, mûre, pêche, fraise, violette, cassis	3,90 €
KIR ROYAL (12 cl) Crème de framboise, mûre, pêche, fraise, violette, cassis	7,90 €
MARTINI BIANCO, ROSSO, CAMPARI (7 cl)	4,90 €
AMÉRICANO (7 cl)	7,90 €
RICARD / PASTIS 51 (4 cl)	4,90 €
PIN' DE MR FOURCADE (7 cl)	4,90 €
PORTO ROUGE (7 cl)	4,90 €
RHUM BACARDI CARTA ORO (4 cl)	4,90 €
VODKA ERISTOFF (4 cl)	4,90 €
GIN BOMBAY (4 cl)	4,90 €
supplément jus de fruits ou soda	2,50 €

LES BOISSONS FRAÎCHES ET SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33 cl)	
ORANGINA (33 cl)	
OASIS TROPICAL (33 cl)	
SCHWEPES INDIAN TONIC / AGRUMES (25 cl)	
FUZE TEA PÊCHE (33 cl)	
LIMONADE (33 cl)	
DIABOLO + SIROP* (33 cl)	
SIROP À L'EAU* (33 cl)	
PERRIER (33 cl)	
NECTARS ET JUS (33 cl) Nectar de banane, passion, cranberry, goyave, abricot, jus de pomme, ananas, orange, tomate	

3,90 €



*Les sirops : grenadine, fraise, cassis, cerise, citron, framboise, kiwi, bubble-gum, menthe, orgeat, passion, pêche

LES

GAZEUSE MAISON « BY NIORTAISE DES EAUX »	50 cl	1 litre
VITTEL	3,90 €	4,90 €
PERRIER FINES BULLES	3,90 €	4,90 €
SAN PELLEGRINO	3,90 €	4,90 €

LES COCKTAILS ALCOOL

7,90 €
20 cl

GREEN SPRITZ LA VACHE

Martini rosé, sirop de concombre, tranche de citron vert et orange, Blanc de Blanc, glace pilée

SPRITZ LA VACHE

Campari, Martini rosé, tranche de citron vert et orange, Blanc de Blanc, glace pilée

LE PINO SPRITZ

PinO' de Mr Fourcade, Martini Blanc, Blanc de Blanc, glace pilée

LA PINK COLADA

Rhum brun, sirop de coco, purée de framboise, nectar d'ananas, nectar de banane, glace pilée

FRAMBOISE SAUVAGE

Liqueur de Framboise, jus de pomme, nectar de cranberry, purée de litchi, glace pilée

GREEN SUNSHINE

Gin, nectar de citron vert, nectar d'ananas, sirop de kiwi, glace pilée

LES SANS ALCOOL

VIRGIN PINK COLADA

Nectar d'ananas, nectar de banane, purée de framboise, sirop de coco

FRISSON D'ÉTÉ

Nectar de fruits de la passion, nectar de citron vert, sirop de menthe glaciale, purée de framboise

SUNSET CONVIVAL

Jus de pomme, nectar de citron vert, sirop de concombre, eau gazeuse

6,90 €
20 cl

LA SÉLECTION DE WHISKIES DE TG VINS



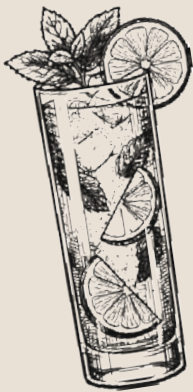
WHISKY WILLIAM LAWSON'S	4 cl	5,90 €
WHISKY JACK DANIEL'S		8,90 €
BULLEIT BOURBON (Whiskey américain) Arômes de vanille crémeuse et d'épices corsées		13,90 €
KA VA LAN OLOROSSO (Taiwan) Notes de fruits secs et de noix vieillis en fût de xères		19,90 €
LAGAVULIN 16 ANS (Écosse) Whisky aux notes puissantes et animales		15,90 €
GLENMORANGIE 10 ANS (Écosse) Un malt étonnant d'élégance et de finesse		15,90 €
NIKKA PURE MALT (Japon) Double maturation aux notes d'agrumes et épices		11,90 €
DALMORE 18 ANS (Écosse) Vieilli pendant 14 ans en fût de chêne américain		19,90 €
TOGOUCHI BLENDED (Japon) Le blended le plus primé au Japon!		18,90 €

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
LA SEMEUSE (4,7°) (Brasserie Goudale)	3,90 €	4,90 €	7,40 €
MÉLUSINE (6,5°) (bière vendéenne)	4,30 €	5,90 €	8,10 €
LA GRISSETTE BLANCHE (5,5°) (bière blanche brassée en Belgique)	4,30 €	5,90 €	8,10 €
MONACO	3,90 €	4,90 €	7,40 €
PANACHÉ	3,90 €	4,90 €	7,40 €
PICON BIÈRE	3,90 €	4,90 €	7,40 €
SÉLECTIONS DE BIÈRES DU MOMENT À LA TIREUSE (demandez-nous)	4,30 €	5,90 €	8,10 €



LES MOJITOS



MOJITO
Rhum Bacardí Oro, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, angustura Bitter, limonade

7,90 €
14 cl

VIRGIN MOJITO
Nectar de citron vert, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, limonade

6,90 €
14 cl

Personnalisez votre Mojito! (+0,40 €)

- Yuzu
- Litchi
- Pomme verte
- Cerise
- Fraise
- Framboise

NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES BOUTEILLES DU COIN ET D'AILLEURS



FURIE DOUCE
BRASSERIE ARTISANALE

Bières artisanales bio et traditionnelles de Clessé (79)

Bières 100% naturelles et refermentées en bouteille

LA BIÈRE «79» (6°)

Blonde de Clessé (79) aux arômes fruités et épicés

LA BIÈRE ROUSSE «79» (6°)

Rousse de Clessé (79) aux arômes de biscuit

FURIE DOUCE IPA (6°)

Bière aux arômes puissants de houblons

FURIE DOUCE TRIPLE (7°)

Bière blonde dorée, riche en malt

LIEFMANS FRUITESSE (3,8°)

Bière richement fruitée et rafraichissante

DÉSPERADOS

Bière blonde aromatisée à la tequila

5,90 €
33 cl

33 cl

Nos bières maison by Tête de Mule
BRASSERIE ARTISANALE

La **O' La Vache** triple (8,5°)

La **O' La Vache** ambrée (7,0°)

La **O' La Vache** ipa (5,6°)

La **O' La Vache** neipa ddh (4,5°)



Sans alcool

LIEFMANS FRUITESSE (25 cl) (0,0°)

Bière sans alcool, richement fruitée et rafraichissante

JUPILER BLONDE (25 cl) (0,0°)

Bière sans alcool belge aux douces notes de malt

Toutes nos purées de fruits sont des préparations à base de fruits. Nos cocktails sont faits à base de sirop Monin.

*À base de jus concentré. **Pur jus. AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée. Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS AU VERRE

12,5 cl

Les Vins rouges

ANJOU ROUGE AOC
Domaine de Mihoudy 4,90 €

BLAYE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE VDF
O' La Vache rouge « by Fourcade » 4,90 €

VAL DE LOIRE IGP
Ampelidae - Cabernet Franc 5,10 €

CÔTES DU RHÔNE AOP
Les Fouquières 5,10 €

CÔTES CATALANES AOP
Domaine Lauriga 5,90 €

SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP
Domaine St Brice 8,90 €

BOURGOGNE PINOT NOIR AOP
Cuvée Edme Champy 8,90 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP
Clos L'Oratoire 10,90 €

Les Vins blancs

CHARDONNAY IGP
Vignerons Ardéchois 4,90 €

CÔTES DE GASCogne IGP
Prélude d'hiver 5,10 €

VIIGNIER IGP
Vignerons Ardéchois 5,90 €

CHÂTEAU NEUF-DU-PAPE BLANC AOP
L'Oratoire des Papes 8,90 €

Les Vins rosés

BLAYE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE VDF
O' La Vache rosé « by Fourcade » 4,90 €

CÔTES DE PROVENCE AOP
Plein Sud 5,90 €

LANGUEDOC ROUSSILLON AOP
Theyron Château Puech Haut 7,90 €

Coup de cœur

LES VINS O PICHETS

CAVE DES NEUF CLEFS
IGP PAYS-D'OC

	25 cl	50 cl
Vin rouge	6,90 €	9,90 €
Vin blanc	6,90 €	9,90 €
Vin rosé	6,90 €	9,90 €



Permission de grignoter avant le repas

POUR GRIGNOTER OU PLUS...

PLANCHE APÉR'O

LA PLANCHE DU TRAITEUR

POUR 2 10,90 €
POUR 4 19,50 €

Rillettes de bœuf, jambon Serrano, tranches de comté, émincé de poire de bœuf, pâté en croûte façon Richelieu (volailles, champignons, amandes), toasts de pain grillé, cornichons, sauce O' la Vache

PANIER APÉR'O

À PARTAGER

POUR 2 (8 pièces) 9,90 €
POUR 4 (16 pièces) 17,90 €

Samossas de bœuf, onion rings à la bière, bouchées de tomate-mozza, empanadas de bœuf, sauce O' La Vache



LES ENTRÉES

ŒUF FAÇON MIMOSA CATALAN 5,90 €

Oeuf cuit, crispy de chorizo, mayonnaise, ciboulette, paprika

PATÉ EN CROÛTE FAÇON RICHELIEU 7,90 €

Paté en croûte à base de volailles, champignons et amandes, cornichon, salade

CARPACCIO PÉRIGOURDIN 8,90 €

Carpaccio de boeuf, émietté de chèvre, salade, concassé de noix, huile à la truffe, oignons rouges

LA PETITE BIQUETTE 8,90 €

Salade mélangée, toasts de chèvre chaud au miel, tomates, lardons, vinaigrette balsamique, figues confites

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD* 9,90 €

Servi avec toasts et chutney de fruits du moment

*selon arrivage



Chère semaine
de stress,
notre histoire
s'arrête là!

LES SALADES

17,90 €

SALADE CÉSAR

Salade romaine, croûtons de pain grillés, copeaux de parmesan, tomates, chips de lard, croustillant de filet de poulet pané et sauce César

LA MEXICAINE

Salade mélangée, effiloché de porc, pickle de maïs, haricots rouges, poivrons, tomates, oignons rouges, vinaigrette balsamique

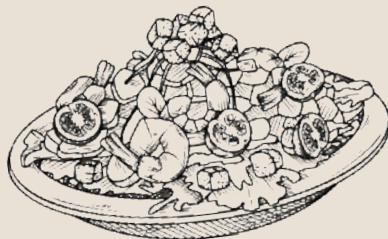
Option végétarien avec Pané de blé, fromage et épinards

LA GRANDE BIQUETTE

Salade mélangée, toasts de chèvre chaud au miel, pommes de terre sautées, lardons, tomates, vinaigrette balsamique, figues confites

LA GRECQUE

Salade mélangée, jambon serrano, fromage feta, tomates, oignons rouges, olives à la grecque, concombres, vinaigrette à l'origan



LE CRU



LES TARTARES

Simple
19,90 €

Double
23,90 €

LE CATALAN

Véritable tartare au couteau, chorizos grillés, poivrons, dés d'Ossau Iraty, poudre de piments d'Espelette, sauce barbecue sweet chili, préparé ou non

LE COMTOIS

Véritable tartare au couteau, juste snacké agrémenté de dés de comté



TARTARE AU COUTEAU À LA FRANÇAISE

Véritable tartare au couteau préparé ou non

TARTARE AU COUTEAU À L'ITALIENNE

Véritable tartare au couteau agrémenté de pignons de pin, pesto et parmesan, préparé ou non

LES CARPACCIOS



CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE

18,90 €

Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, salade mélangée, oignons rouges, tomates confites, pignons de pin, pesto et parmesan, quartier de citron

CARPACCIO BIQUETTE

19,90 €

Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, concassé de noix, tomates confites, oignons rouges, figues confites, émietté de chèvre, huile de truffe, quartier de citron, salade mélangée



Croquez la viande
à pleines dents,
c'est vachement bon!



LES BURGERS

LE SMASH BURGER

Pain brioché, double haché de viande smashé aux oignons rouges, tranche de lard grillé, cheddar, crispy d'oignons, sauce O' la vache

Classique

14,90 €

Double

17,90 €

LE RITALO

Pain burger artisanal, croustillant de filet de poulet, mozzarella, pesto rouge, tomates confites, lard grillé, salade romaine

17,90 €

21,90 €

BURGER ORIGINAL

Pain burger artisanal, cheddar fondu, bacon, haché de bœuf, tomate snackée, confit d'oignons, cornichons aigres-doux, feuille de salade

16,90 €

20,90 €

BBQ VENDÉEN

Double brioche toasté, effiloché de porc, crispy d'oignons, cheddar, nappé de sauce barbecue sweet chili

18,90 €

22,90 €



TOUS NOS BURGERS SONT DISPONIBLES EN VERSION HOT
avec la sauce Myrtille-Habanero de chez MSQRD



MSQRD est une petite entreprise artisanale dirigée par Quentin. Par conviction écologique, il choisit des ingrédients cultivés tout près d'ici, parce qu'en plus d'être piquantes, ses sauces sont aussi responsables.

Cette sauce myrtille-habanero a été spécialement conçue pour la brasserie O.» La Vache.

Vous avez aimé? Vous pouvez l'acheter à l'accueil du restaurant.



LES AUTRES VIANDES

O'BRUSCHETTA

Pain artisanal tranché, fromage frais, jambon serrano, oignons rouges, tomates confites, olives, fines tranches de comté, garniture au choix

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS

JAMBON BRAISÉ, SAUCE ÉCHALOTE À LA BIÈRE

Purée de patate douce

ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA

18,90 €



PETITS POISSONS DANS L'O

FILET DE MERLU SAUCE VIERGE O'LA VACHE

(sauce à base d'huile d'olive, citron jaune, dés de tomate, échalote, ciboulette, fleur de sel)

FISH & CHIPS

Filet de cabillaud frit, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON

Snacké à la plancha





LES CLASSIQUES GRILLÉS



BROCHETTE DE BŒUF (250 g)	21,90 €
BAVETTE D'ALOYAU (180 g)	17,90 €
STEAK HACHÉ À CHEVAL	12,90 €
STEAK HACHÉ À CHEVAL XXL	16,90 €
PIÈCE DU BOUCHER (200 g)	17,90 €
ONGLET (200 g)	19,50 €
FAUX-FILET (200 g)	19,90 €
ENTRECÔTE (250 g)	21,90 €
POIRE DE BŒUF MARINÉE BEURRE JAPONAIS (300 g)	27,90 €
CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE (450 g)	30,90 €
FILET DE BŒUF CHÂTEAUBRIAND (180 g)	26,90 €

GARNITURES

- FRITES MAISON
- PURÉE DE PATATE DOUCE
- HARICOTS VERTS AU BEURRE D'AIL
- RATATOUILLE
- SALADE MÉLANGÉE

supplément de 0,50 €
pour la deuxième garniture

GARNITURE SEULE 4 €

SAUCES

- CHÈVRE AUX HERBES • POIVRE
- ROQUEFORT • ÉCHALOTES
- BÉARNAISE • BARBECUE SWEET CHILI



PIÈCES DE CARACTÈRE À PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITÉ

JUSQU'À 3 PERSONNES

PLANCHE DU VIANDARD (1,5 kg) **84,90 €**

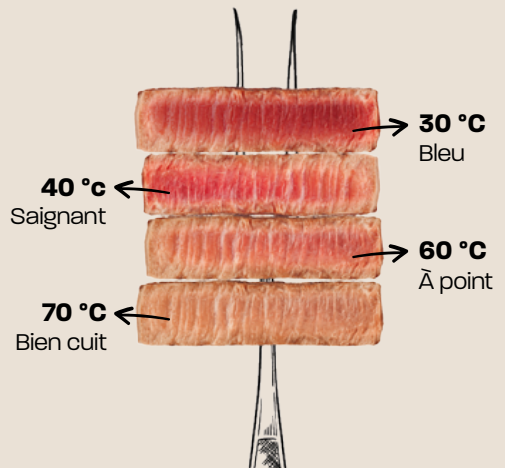
Demandez-nous la sélection du moment !!!

LA BELLE CÔTE DE BŒUF (1 kg) **68,90 €**

**DEMANDEZ-
NOUS LA BELLE
SUGGESTION DE
VIANDE MATURÉE
DU MOMENT !**



**Le vrai connaisseur commande
saignant, c'est là où le goût
rencontre la tendreté!**



LES DESSERTS

MOUSSE DE MAMIE SYLVIE 6,90 €

BRIOCHE RETROUVÉE 7,90 €
Brioche façon pain perdu, au caramel, pâte à tartiner ou tartare de fraise

GAUFRE DE LIÈGE 7,90 €
Caramel, tartare de fraise ou pâte à tartiner

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 6,90 €

L'ÎLE QUI NE COULE PAS 7,90 €
Crème anglaise, blanc monté en neige, sauce caramel, éclaté de pralin

FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT
Servis au plateau
3 morceaux 5,90 €
5 morceaux 8,90 €

LA PAVLOVA EN DÉCLINAISON

8,90 €

PAVLOVA POMME-CITRON
Meringue, sorbet pomme, sorbet citron vert, purée de Yuzu, crème fouettée sucrée maison

PAVLOVA BANANE-CHOCO
Meringue, crème glacée banane, crème glacée chocolat, morceaux de banane, sauce chocolat, crème fouettée sucrée maison

PAVLOVA FRUITS ROUGES
Meringue, crème glacée fraise, sorbet framboise, tartare de fraises, crème fouettée sucrée maison

NOS GLACES

La vie est courte,
prenez un dessert

Les spéciales

9,90 €

LA COQUINE

Crème glacée praliné, crème glacée caramel, crème glacée vanille, gaufre, brisure de cookie, topping noisette, crème fouettée sucrée maison

L'ÉLÉGANTE

Sorbet pomme, sorbet citron vert, sorbet framboise, tartare de fraise, purée Yuzu, crème fouettée sucrée maison

LA PROFITEROLE D'ÉTÉ

Double craquelin, 2 boules crème glacée vanille, 1 boule crème glacée fraise, sauce chocolat, tartare de fraises, crème fouettée sucrée maison, amandes grillées

Disponible en version **Classique Vanille Chocolat**

LES COUPES DE GLACES

COUPE 2 BOULES..... 3,90 €
COUPE 3 BOULES..... 5,90 €



Les classiques

6,90 €

COUPE DAME BLANCHE

2 boules crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée sucrée maison

COUPE CAMEL LIÉGEOIS

2 boules crème glacée caramel, sauce caramel, crème fouettée sucrée maison

COUPE CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules crème glacée café, expresso, crème fouettée sucrée maison

COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules crème glacée chocolat, sauce chocolat, crème fouettée sucrée maison

COUPE FRAISE LIÉGEOIS

2 boules crème glacée à la fraise, tartare de fraises, crème fouettée sucrée maison

Boule de glace supplémentaire 2 € (voir sélection ci-dessous)

Nos parfums de crème glacée et sorbet :

Pomme • Praliné • Banane • Citron vert • Framboise • Mangue • Coco • Vanille • Chocolat • Fraise •
Café • Caramel • Orange • Menthe chocolat

OU ALORS...



Café ou thé douceur café ou thé + 3 minis desserts du moment 6,90 €

Les digeos douceurs rhum arrangé maison à choisir (2 cl) + 3 minis desserts du moment 7,90 €

Café ou thé gourmand café ou thé + 5 minis desserts du moment 9,90 €

Les digeos gourmands rhum arrangé maison à choisir (2 cl) + 5 minis desserts du moment 10,90 €

Les toppings (+1,00 €)

Crème fouettée sucrée, sauce chocolat, sauce caramel, amandes grillées, purée de fraise

LES BOISSONS CHÔDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	1,80 €
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ	2,90 €
CAFÉ NOISETTE	1,90 €
GRAND CAFÉ CRÈME	2,90 €
CAPPUCCINO	3,20 €
THÉS / INFUSIONS	2,50 €
IRISH COFFEE / BAILEYS COFFEE	7,50 €



LES DIGESTIFS, LES BULLES ET LES WHISKIES (4 cl)

CRÈME DE COGNAC



6,90 €

MENTILLA VRIGNAUD

DÉLICE DE CAMEL VRIGNAUD

BAILEYS

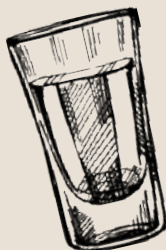
BIARRITZ BONHEUR

- Liqueur de menthe poivrée
- Liqueur de citron
- Liqueur de framboise

CALVADOS

POIRE WILLIAMS

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE



Les Armagnacs de la maison

Lionel Osmin & Cie

COLOMBARD 2013	6,90 €
UGNI BLANC 2012	7,10 €
BACO-UGNI BLANC 2009	7,90 €
FOLLE BLANCHE 2003	8,90 €
COLOMBARD 2000	9,90 €
BACO 1988	10,90 €
BACO-UGNI BLANC 1983	13,90 €

LA SÉLECTION DE GUILLAUME



Les vieux rhums (4 cl)

DEPAZ (Rhum Martiniquais)
Pur jus de canne

FERRONI AMBRÉ (Marseille)
Rhum des Barbades élevé en chai en Provence

MATUSALEM GRAN RESERVA 15 (Rhum Cubain)
Bel équilibre entre des notes de tabac et de vanille

DICTADOR (Colombie)
Notes de figues, d'épices nobles et de fruits confits

BOTRAN (Guatemala)
Mélange de rhums guatémaltèques aux notes de vanille et cacao grillé

TURQUOISE BAY (île Maurice)
Rhum d'une grande douceur à la couleur ambrée et aux notes de pêche et caramel



9,90 €

Les cognacs de la maison



(4 cl)

ORGANIQUE BIO	6,90 €
VS (Very Special)	5,90 €
VSOP (Very Special Old Pale)	6,90 €
X.O (Extra Old)	11,90 €
X.O SUPÉRIEUR	13,90 €

Les champagnes

	11 cl	75 cl
VEUVE RENARD DE BEAUMONT AOP Champagne coupe	6,90 €	29,90 €
VEUVE CLIQUOT BRUT AOP		69,90 €
DOM PÉRIGNON 2009 AOP CHAMPAGNE		259,00 €
CRISTAL LOUIS ROEDERER AOP		499,00 €

ENVIE D'UN VOYAGE GUSTATIF ?

Laissez-vous embarquer et découvrez les pépites de notre cave à vin découverte ou optez pour nos classiques



Les vins rouges

Légers et fruités

	AU VERRE	37,5 cl	50 cl	75 cl
BLAYE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE VDF O' La Vache rouge «by Fourcade»	4,90 €	19,90 €
MAREUIL « LE CLOS DES CHAUMES » AOP Des tanins souples, beaucoup d'arômes et odeurs de violette	...	9,50 €	...	17,90 €
ANJOU « DOMAINE DE MIHOUDY » AOC Bel équilibre du fruit et de la souplesse	4,90 €	21,90 €

Puissants et épicés

CROZES-HERMITAGE « DOMAINE PRADELLE » AOP Un vin du Rhône sur le fruit, la rondeur et une touche d'épices	29,90 €
CÔTE CATALANES « DOMAINE LAURIGA » AOP Légèreté et finesse des tanins, typique des vieux Carignan	5,90 €	23,90 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU « DOMAINE ST BRICE » AOP Robe pourpre, nez de fruits mûrs, presque confiturés	8,90 €	44,90 €

Ronds et gourmands

CÔTES DU RHÔNE « LES FOUQUIÈRES » AOP Bouche fine et ronde, arômes de fruits prononcés	5,10 €	10,90 €	...	23,90 €
« LES HAUTS DE COUR MONTESSANT » BORDEAUX SUPÉRIEUR Une cuvée à dominante de Merlot, fruité et gouleyant, aux tanins ronds bien fondus. Vieillesse en fûts de chêne	...	13,90 €	...	24,90 €
FRONTON « CHÂTEAU CAHUZAC » AOP Un fronton de forte intensité, colorante, noir nuancé de reflets pivoine	25,90 €
LE « K », AMPELIDAE VAL DE LOIRE IGP Subtiles notes de cacao et fruit noirs	5,10 €	26,90 €
MÉDOC « CHÂTEAU LA PIROUETTE CRU BOURGEOIS » Révèle des arômes complexes et une structure tannique remarquable, typique des grands vins de Bordeaux	29,90 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP Clos L'Oratoire	10,90 €	59,90 €
BOURGOGNE PINOT NOIR AOP Maison Champy cuvée Edme	8,90 €	35,90 €

Les vins blancs

Secs et fruités

CHARDONNAY IGP Vignerons Ardéchois	4,90 €	...	12,90 €	...
VIIGNIER IGP Vignerons Ardéchois	5,90 €	...	13,90 €	...
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP L'Oratoire des papes	8,90 €	59,90 €

Mi-moelleux

CÔTES DE GASCOGNE PRÉLUDE D'HIVER IGP Nez de fruits confits et de miel	5,10 €	31,90 €
--	--------	-----	-----	---------

Les vins rosés

BLAYE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE VDF O' La Vache rosé «by Fourcade»	4,90 €	17,90 €
CÔTES DE PROVENCE AOP Plein Sud	5,90 €	21,90 €
LANGUEDOC ROUSSILLON AOP Theyron Château Puech Haut	7,90 €	45,90 €

LES FORMULES


DÉJ Le midi du lundi au vendredi


(hors jours fériés)

PLAT  12,50 €

PLAT  + BOISSON* 14,50 €


PLAT  + DESSERT** + BOISSON* 17,50 €

 **LE PETIT SMASH :** Pain burger brioché, viande smashée aux oignons, cheddar, tranche de lard, crispy d'oignons, sauce O' la Vache

 **CARPACCIO PÉRIGOURDIN :** Carpaccio de boeuf, émietté de chèvre, salade, concassé de noix, huile à la truffe, oignons rouges, servit avec une garniture au choix

 **PLAT DU JOUR** (demandez-nous)

*** Boissons au choix** (25 cl)

La semeuse (4,7°), verre de vin «pays d'Oc» 12,5 cl blanc, rouge ou rosé, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Oasis tropical, Fuze Tea pêche, limonade, diabololo fraise, menthe, grenadine,  gazeuse maison 75 cl, Vittel 50 cl

****Desserts au choix**, sauf café, thé douceur, gourmand, digeo douceur, digeo gourmand

CHOIX 20,90 €

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON



Œuf façon mimosa catalan

Pâté en croûte Richelieu



Burger  Original

Pièce du boucher (180 gr)

Jambon braisé, purée de patate douce,
sauce échalote à la bière




Mousse de mamie Sylvie

Coupe glacée classique

Crème brûlée

BOISSONS AU CHOIX

Verre de vin «pays-d'Oc AOP» 12,5 cl,
blanc, rouge ou rosé

Semeuse blonde 4,7° 25 cl, Monaco 25 cl, Panaché 25 cl,
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
Orangina, Fuze tea pêche, Limonade,
Diabololo fraise, menthe, grenadine,
 gazeuse 75 cl, Vittel 50 cl

C'EST BON 28,90 €

Entrée au choix à la carte



Filet de merlu sauce vierge

La grande Biquette

Faux filet de bœuf 200 gr



Desserts au choix à la carte*

*sauf café, thé douceur, gourmand, digeo douceur,
digeo gourmand

**selon arrivage

Garnitures

- Frites maison
- Purée de patate douce
- Haricots verts
beurre d'ail
- Ratatouille
- Salade mélangée

Sauces

- Chèvre aux
herbes
- Poivre
- Roquefort
- Échalotes
- Béarnaise
- Barbecue
sweet chili

Supplément de 0,50 €
pour la deuxième garniture
Garniture seule 4 €



Les cartes bancaires, cartes tickets restaurant et chèques vacances sont acceptés.

Les paiements par chèques, billet 500 €, ticket-restaurant papier, Eurochèques, American Express Travellers, et monnaies étrangères ne sont pas acceptés.
Les informations portant sur les allergènes sont disponibles dans votre restaurant. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil.



Earl
LA MARDIÈRE

Aline et Julien Dupuis de La ferme la Mardière de Saivres (79),
nos producteurs de viande de race parthenaise nous livrent
chaque mois leurs meilleurs morceaux.
Consultez nos suggestions à l'ardoise
et n'hésitez pas à nous en parler!



PROVENANCES DE NOS PRODUITS

Château Chasserat (Franck Fourcade)

Boulangerie Ange

Fromaget SA Boisson

Boisson + (85)

Brasserie Karlsbrau

La furie Douce, bière artisanale (79)

Liboureau Boisson

EARL La Mardière (Saivres 79)

La Scavo abattoir (49)

Cave TGVins Niort

Tête de Mule Brasserie Artisanale Coulon (79)

SVEP (Société des Viandes des Éleveurs de Parthenay)

V and B Niort

Sorovisa, grossiste en viande (17)

MSQRD sauce piquante (79)

LA VACHE
Brasserie conviviale



Winner 2025



**TripAdvisor
Travellers' Choice
Awards 2025**

O' la Vache

Selected from millions of TripAdvisor travellers
picked the winner in the top 10% worldwide.

Top
10%

