

# **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

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

## LES BOISSONS FRAÎCHES ET SODAS

<b>COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO</b> (33 cl)	<b>3,90 €</b>
<b>ORANGINA</b> (25 cl)	<b>3,90 €</b>
<b>OASIS TROPICAL</b> (25 cl)	<b>3,90 €</b>
<b>SCHWEPPE'S INDIAN TONIC / AGRUMES</b> (25 cl)	<b>3,90 €</b>
<b>FUZE TEA PÊCHE</b> (25 cl)	<b>3,90 €</b>
<b>LIMONADE</b> (25 cl)	<b>3,20 €</b>
<b>DIABOLO + SIROP*</b> (25 cl)	<b>3,50 €</b>
<b>SIROP À L'EAU*</b> (25 cl)	<b>2,50 €</b>
<b>PERRIER</b> (33 cl)	<b>3,90 €</b>

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

<b>NECTAR ET JUS</b> (25 cl) Nectar de banane, passion, cranberry, goyave, abricot, jus de pomme, ananas, orange, tomate	<b>3,90 €</b>
---	---------------

## LES

	50 cl	1 litre
<b>GAZEUSE MAISON "BY NIORTAISE DES EAUX"</b>	<b>2,90 €</b>	
<b>VITTEL</b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>PERRIER FINES BULLES</b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,90 €</b>

## LES COCKTAILS ALCOOL

**7,90€**  
20 cl

### LE SO FRESH

Mentilla Vrignaud, pin de Franck, purée de Yuzu, jus de cranberry

### SPRITZ LA VACHE

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

### LA PIÑA COLADA

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

### LE TRO PICO

Vodka, sirop de kiwi, jus de pomme, jus de passion, glace pilée

### LE FRAMBOISIER

Tequila, sirop de framboise, jus de citron, glace pilée



## LES SANS ALCOOL

### VIRGIN COLADA

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

### SUMMER TIME

Jus de pomme, jus de passion, purée de litchi, sirop de grenadine

### FRAISE-KISS

Limonade, sucre roux, purée de fraise, menthe glaciale, fraises fraîches

**6,90€**  
20 cl

## LA SÉLECTION DE WHISKIES DE JOËL TG VINS

	4 cl
<b>WHISKY WILLIAM LAWSON'S</b>	<b>5,90 €</b>
<b>WHISKY JACK DANIEL'S</b>	<b>8,90 €</b>
<b>BULLEIT BOURBON</b> (Whiskey américain) Arômes de vanille crémeuse et d'épices corsées	<b>13,90 €</b>
<b>KA VA LAN OLOROSSO</b> (Taiwan) Notes de fruits secs et de noix vieillis en fût de xères	<b>19,90 €</b>
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b> (Écosse) Whisky aux notes puissantes et animales	<b>15,90 €</b>
<b>GLENMORANGIE 10 ANS</b> (Écosse) Un malt étonnant d'élégance et de finesse	<b>15,90 €</b>
<b>NIKKA PURE MALT</b> (Japon) Double maturation aux notes d'agrumes et épices	<b>11,90 €</b>
<b>DALMORE 18 ANS</b> (Écosse) Vieilli pendant 14 ans en fût de chêne américain	<b>23,90 €</b>
<b>HIBIKI HARMONY</b> (Japon) Le blended le plus primé au Japon !	<b>20,90 €</b>

## LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>LICORNE (4,8°)</b>	3,90 €	4,90 €	7,40 €
<b>MONACO</b>	3,90 €	4,90 €	7,40 €
<b>PANACHÉ</b>	3,90 €	4,90 €	7,40 €
<b>PICON BIÈRE</b>	3,90 €	4,90 €	7,40 €
<b>FLOREFFE (6,3°)</b> (bière blonde d'Abbaye)	4,10 €	5,20 €	7,60 €
<b>BIÈRE MOMENT BLANCHE / BLONDE / AMBRÉE</b> (demandez-nous la sélection du mois)	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
- Cerise
- Fraise

## NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES BOUTEILLES DU COIN ET D'AILLEURS



**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 (25 cl) (0,0°)**

Bière sans alcool, richement fruitée et rafraîchissante

**LIEFMANS FRUITESSE (3,8°)**

Bière richement fruitée et rafraîchissante

**DESPERADOS**

Bière blonde aromatisée à la tequila

5,90€  
33 cl



33 cl

**Nos bières  
maison by Tête  
Mûle**  
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°)

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

<b>ANJOU ROUGE AOC</b> Domaine de TerreBrune	4,50 €
<b>BLAYE, CÔTES DE BORDEAUX AOC</b> O' La Vache rouge «by Fourcade»	4,90 €
<b>VAL DE LOIRE IGP</b> Ampelidae - Cabernet Franc	4,90 €
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP</b> Les Fouquières	5,10 €
<b>RIOJA CRIANZA AOP</b> El Coto	5,90 €
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP</b> Domaine St Brice	8,90 €
<b>MADIRAN AOP</b> Château Bouscassé Vieille Vigne	9,90 €
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP</b> Clos L'Oratoire	11,90 €

## Les Vins blancs

<b>DOMAINE WILFRIED DURAND VDF</b> Melon me Lèche	3,90 €
<b>CÔTES DE GASCOGNE IGP</b> Prélude d'hiver	4,30 €
<b>PAYS D'OC IGP</b> Viognier Paul Mas	4,90 €
<b>CHÂTEAU NEUF-DU-PAPE BLANC AOP</b> L'Oratoire des Papes	9,90 €

## Les Vins rosés

<b>BLAYE, CÔTES DE BORDEAUX AOC</b> O' La Vache rosé "by Fourcade"	4,90 €
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP</b> Plein Sud	5,90 €



# LES VINS O' PICHETS

AOP BERGERAC

	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...**

## 2 PLANCHES APÉR'O

À PARTAGER

L'ESTIVALE

<b>POUR 2</b>	10,90 €
<b>POUR 4</b>	19,50 €

Chèvre frais ciboulette, dés de melon au pin O', mozzarella au pesto, olives à la grecque, figues séchées, tomates confites, toasts de pain grillés

LA CHARCUTIÈRE

<b>POUR 2</b>	10,90 €
<b>POUR 4</b>	19,50 €

Rillettes de bœuf, jambon Serrano, brie, slicé de poire de bœuf, chiffonade de jambon aux herbes, toasts de pain grillés, cornichons, sauce O' la Vache

## PANIER APÉR'O

À PARTAGER

<b>POUR 2 (6 pièces)</b>	9,90 €
<b>POUR 4 (12 pièces)</b>	17,90 €

Samossas de bœuf, pilons de poulet façon tex mex, mozza sticks, bouchées au cheddar épicé, sauce O' La Vache



## LES ENTRÉES

**ŒUFS FAÇON MIMOSA  
MAYO CIBOULETTE, CRISPY BACON** 5,90 €

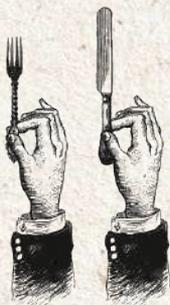
**SALADE DE TOMATES, BURRATA** 8,90 €  
Carpaccio de tomates cœur de bœuf,  
Burrata, vinaigrette pesto, poivron confit

**LA PTITE TOSCANE** 8,90 €  
Pâtes Mezze Rigate, coppa, mozzarella,  
pignons de pin, tomates confites, roquette,  
sauce pesto, basilic frais

**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

### 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 NIÇOISE

Salade mélangée, anchois, olives noires, sardines, œufs durs, tomates, émincé d'oignons rouges, haricots verts, vinaigrette citron aneth

### LA GRANDE BIQUETTE

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

### LA TOSCANE

Pâtes Mezze Rigate, coppa, mozzarella, pignons de pin, tomates confites, roquette, sauce pesto, basilic frais, gressins



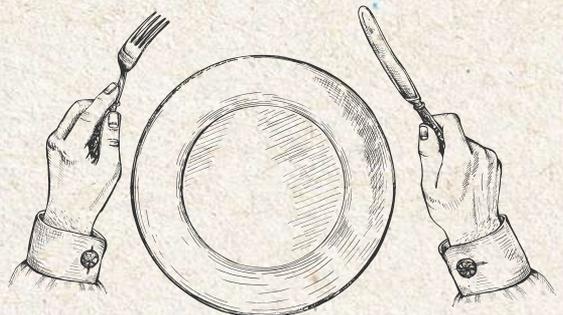
## LE CRU

### LES TARTARES

	Classique	Double
<b>LE CHEVRETTE</b> Véritable tartare au couteau, fromage de chèvre frais, ciboulette, noix, figues confites	18,90 €	22,90 €
<b>LE COW BOY DE NASS</b> Véritable tartare au couteau, juste snacké avec son œuf au plat	19,90 €	23,90 €
<b>TARTARE AU COUTEAU À LA FRANÇAISE</b> Véritable tartare au couteau préparé ou non	17,90 €	21,90 €
<b>TARTARE AU COUTEAU À L'ITALIENNE</b> Véritable tartare au couteau agrémenté de pignons de pin, pesto et parmesan, préparé ou non	18,90 €	22,90 €

### LES CARPACCIOS

<b>CARPACCIO BURATTA</b> Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, Burrata, poivrons marinés, crumble de chèvre, quartier de citron, salade mélangée	19,90 €
<b>CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE</b> Fines tranches de bœuf marinés à l'huile d'olive, salade mélangée, oignons rouges, tomates confites, pignons de pin, pesto et parmesan, quartier de citron	18,90 €



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



## LES BURGERS

### BURGER ORIGINAL

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

Classique

16,90 €

Double

19,90 €

### LE BIQUETTE !!!!!

Pain burger artisanal, haché de bœuf maison, rösti de pommes de terre, tomates confites, oignons rouges, bacon, le tout nappé de sauce chèvre tomate basilic

17,90 €

20,90 €

### LE COT-COT

Pain burger artisanal, croustillant de filet de poulet, sauce cheddar, bacon, tomate, oignons rouges, feuille de salade, sauce barbecue

16,90 €

19,90 €



BURGER  
SIGNATURE

## LES AUTRES VIANDES

1/2 POULET JAUNE RÔTI AUX ÉPICES DU JOUR

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS

ANDOUILLETTE AAAAA



18,90€

## PETITS POISSONS DANS L'Œ

### PAVÉ DE DAURADE

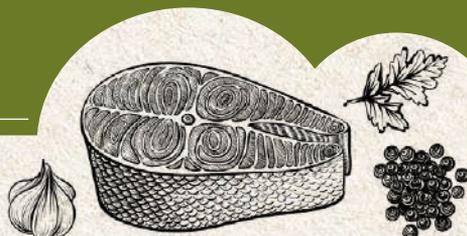
sauce vin blanc Prélude d'hiver

### FISH & CHIPS

Filet de cabillaud frit, sauce tartare

### PAVÉ DE SAUMON

Snacké à la plancha



\*Nos steacks hachés de bœuf sont préparés à chaque service.



## LES CLASSIQUES GRILLÉS



<b>BROCHETTE DE BŒUF</b> (250 g)	<b>23,90 €</b>
<b>BAVETTE D'ALOYAU</b> (180 g)	<b>17,90 €</b>
<b>STEAK HACHÉ MAISON* À CHEVAL</b>	<b>12,90 €</b>
<b>STEAK HACHÉ MAISON* À CHEVAL XXL</b>	<b>16,90 €</b>
<b>PIÈCE DU BOUCHER</b> (220 g)	<b>17,90 €</b>
<b>ONGLET</b> (200 g)	<b>19,50 €</b>
<b>FAUX-FILET</b> (200 g)	<b>19,90 €</b>
<b>ENTRECÔTE</b> (250 g)	<b>21,90 €</b>
<b>POIRE DE BŒUF MARINÉE BEURRE "BENOISSETTE" AU SEL VIKING</b> (300 g)	<b>27,90 €</b>
<b>CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE</b> (450 g)	<b>30,90 €</b>
<b>FILET DE BŒUF CHÂTEAUBRIAND</b> (180 g)	<b>26,90 €</b>

## GARNITURES

- FRITES MAISON
- POMMES DE TERRE GRENAILLE supp 1€
- HARICOTS VERTS AU BEURRE D'AIL
- RATATOUILLE
- SALADE MÉLANGÉE

supplément de 0,50 €  
pour la deuxième garniture

**GARNITURE SEULE 4 €**

## SAUCES

- CHÈVRE TOMATE BASILIC • POIVRE
- ROQUEFORT • ÉCHALOTES
- BÉARNAISE • BARBECUE



## PIÈCES DE CARACTÈRE À PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITÉ

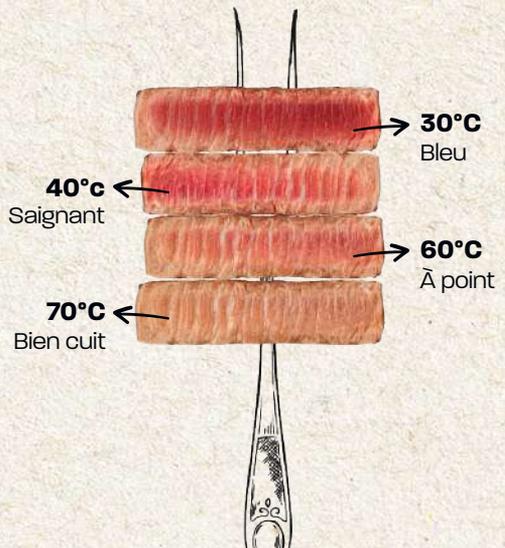
### JUSQU'À 3 PERSONNES

**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 !!!**



\*Nos steacks hachés de bœuf sont préparés à chaque service.

## LES DESSERTS

<b>MOUSSE DE MAMIE SYLVIE</b>	<b>6,50 €</b>
<b>BRIOCHE RETROUVÉE</b> Brioche façon pain perdu, au caramel ou pâte à tartiner	<b>7,90 €</b>
<b>MOUSSE DE FROMAGE BLANC</b> Coulis de fruit rouge	<b>6,90 €</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE</b>	<b>6,90 €</b>
<b>L'ÎLE QUI NE COULE PAS</b>	<b>6,90 €</b>
<b>FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT</b> Servis au plateau	
<b>3 morceaux</b>	<b>5,90 €</b>
<b>5 morceaux</b>	<b>8,90 €</b>



## LA FRAISE DANS TOUS SES ÉTATS

**PAVLOVA À LA FRAISE**

**FRAISE MELBA**

**CRUMBLE RHUBARBE FRAISE**

**LA PROFI FRAISE 8,90 €**

Double craquelin, crème glacée fraise,  
crème glacée vanille, coulis de fraise,  
crème fouettée sucrée,  
amandes grillées, morceaux  
de fraises fraîches

**6,90€**

## NOS GLACES

### Les classiques

#### COUPE DAME BLANCHE

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

#### COUPE CARAMEL LIÉGOIS

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

#### COUPE CAFÉ LIÉGOIS

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

#### COUPE CHOCOLAT LIÉGOIS

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

### Les spéciales

#### LA PINA MANGO

1 boule sorbet ananas, 1 boule crème glacée coco,  
1 boule sorbet mangue, coulis de passion, crème fouettée sucrée

#### LA CROUSTI CHOCO

1 boule crème glacée vanille, 1 boule crème glacée caramel, 1 boule crème glacée chocolat,  
billes de chocolat au lait malté, coulis de caramel, sauce chocolat maison, crème fouettée sucrée

#### LA PROFITEROLLE

Double Craquelin, crème glacée vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée sucrée, amandes grillées

**COUPE 2 BOULES** ..... **3,90 €**

**COUPE 3 BOULES** ..... **5,90 €**

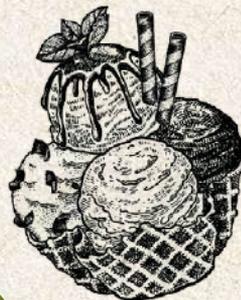
**Boule de glace supplémentaire 2€ (voir sélection ci-dessous)**

**Nos parfums de crème glacée et sorbet :**

• Citron vert • Framboise • Mangue • Coco • Vanille • Chocolat • Fraise • Café • Caramel • Ananas • Menthe chocolat

La vie est courte,  
prenez un dessert

**6,90€**



**8,90€**

## OU ALORS...

**NOUVEAU !!! L' AffogatO gourmand vanille-chocolat**



<b>Café ou thé douceur</b> café ou thé + 3 minis desserts du moment	<b>6,90 €</b>
<b>Les dîgeos douceurs</b> rhum arrangé maison à choisir (2 cl) + 3 minis desserts du moment	<b>7,90 €</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> café ou thé + 5 minis desserts du moment	<b>9,90 €</b>
<b>Les dîgeos gourmands</b> rhum arrangé maison à choisir (2 cl) + 5 minis desserts du moment	<b>10,90 €</b>

### Les toppings (+1,00 €)

Crème fouettée sucrée, sauce chocolat, sauce caramel, amandes grillées, coulis de fruits rouges

## 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 (4cl)

CRÈME DE COGNAC 	5,90 €
MENTILLA VRIGNAUD	5,90 €
DÉLICE DE CAMEL VRIGNAUD	5,90 €
BAILEYS	5,90 €
GET 27/31/58	5,90 €
CALVADOS	6,90 €
POIRE WILLIAMS	5,90 €
EAU DE VIE DE FRAMBOISE	5,90 €
ARMAGNAC	6,90 €
BAS-ARMAGNAC XO Château de Laubade	12,90 €
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE 12 ANS	12,90 €



Pour terminer  
en beauté

## LA SÉLECTION DE GUILLAUME



### Les vieux rhums (4cl)

**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 guatemaltèques 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



BRAASTAD (4cl)

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
<b>VEUVE RENARD DE BEAUMONT AOP</b> Champagne coupe	6,90 €	29,90 €
<b>VEUVE CLIQUOT BRUT AOP</b>		69,90 €
<b>DOM PÉRIGNON 2009 AOP CHAMPAGNE</b>		259,00 €
<b>CRISTAL LOUIS ROEDERER AOP</b>		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

##### BLAYE, CÔTES DE BORDEAUX AOC

O' La Vache rouge "by Fourcade"

AU VERRE	37,5 cl	50 cl	75 cl
4,90 €	...	...	17,90 €

##### MAREUIL "LE CLOS DES CHAUMES" AOP

Des tanins souples, beaucoup d'arômes et odeurs de violette

...	9,50 €	...	17,90 €
-----	--------	-----	---------

##### ANJOU "DOMAINE DE TERREBRUNE" AOC

Bel équilibre du fruit et de la souplesse

4,50 €	...	...	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 €
-----	-----	-----	---------

##### LIRAC "CUVÉE JEAN XXII" AOP

Cuvée aux notes de cuir, fruits rouges et pain d'épices

...	...	...	22,90 €
-----	-----	-----	---------

##### SAINT-ÉMILION GRAND CRU "DOMAINE ST BRICE" AOP 8,90 €

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 €
--------	---------	-----	---------

##### CÔTES DE BOURG "CHÂTEAU HAUT MOUSSEAU" AOP

Bouche charmeuse et gourmande sur des notes de cassis

...	12,90 €	17,90 €	24,90 €
-----	---------	---------	---------

##### MÉDOC "CHÂTEAU PONTAC GADET" AOP

Un vin tout en finesse avec un bouquet mêlant moka et fruits noirs

...	...	...	26,90 €
-----	-----	-----	---------

##### LE « K », AMPELIDAE VAL DE LOIRE IGP

Subtiles notes de cacao et fruit noirs

4,90 €	...	...	26,90 €
--------	-----	-----	---------

##### RIOJA CRIANZA AOP

El Coto

5,90 €	...	...	29,90 €
--------	-----	-----	---------

##### CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

Clos L'Oratoire

11,90 €	...	...	64,90 €
---------	-----	-----	---------

##### MADIRAN AOP

Château Bouscassé Vieille Vigne

9,90 €	...	...	39,90 €
--------	-----	-----	---------

### Les vins blancs

#### Secs et fruités

##### DOMAINE WILFRIED DURAND VDF

Melon me Lèche

3,90 €	...	...	18,90 €
--------	-----	-----	---------

##### PAUL MAS "RÉSERVE VIOGNIER", PAYS D'OC IGP

Nez riche et élégant, aux arômes de fruits secs et pêches

4,90 €	...	...	21,90 €
--------	-----	-----	---------

#### Moelleux

##### CÔTES DE GASCogne PRÉLUDE D'HIVER IGP

Nez de fruits confits et de miel

4,30 €	...	...	22,90 €
--------	-----	-----	---------

### Les vins rosés

##### BLAYE, CÔTES DE BORDEAUX AOC

O' La Vache rosé "by Fourcade"

4,90 €	...	...	17,90 €
--------	-----	-----	---------

##### CÔTES DE PROVENCE AOP

Plein Sud

5,90 €	...	...	21,90 €
--------	-----	-----	---------

# LES FORMULES

 **DÉJ** Le midi du lundi au vendredi  
(hors jours fériés)

PLAT  12,50 €

PLAT  + BOISSON\* 14,50 €

PLAT  + DESSERT\*\* + BOISSON\* 17,50 €

 **PLAT DU JOUR**  
(demandez-nous)  
Carpaccio à l'italienne  
Steak haché\*\*\* à cheval

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

Licorne (4,8°), verre de vin "Bergerac AOP" 12,5 cl blanc, rouge ou rosé, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Oasis tropical, Fuze Tea pêche, limonade, diabolofraise, menthe, grenadine,  gazeuse maison 75cl, Vittel 50 cl

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

 **CHOIX**  
20,90 €

**ENTRÉE + PLAT + BOISSON**  
OU  
**PLAT + DESSERT + BOISSON**



Œuf mimosa, mayo ciboulette

La ptite toscane



Burger  Original

Pièce du boucher (180 gr)

1/2 poulet Rôti



Mousse de mamie sylvie

Coupe glacée classique

Crème brûlée

## BOISSONS AU CHOIX

Verre de vin "Bergerac AOP" 12,5 cl,  
blanc, rouge ou rosé

Licorne 4,8° 25 cl, Monaco 25 cl, Panaché 25 cl,  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,  
Orangina, Fuze tea pêche, Limonade,  
Diabolofraise, menthe, grenadine,  
 gazeuse 75cl, Vittel 50 cl

 **C'EST BON**  
28,90 €

**Bloc de foie gras de canard\*\***

Tomate Burrata

La ptite Biquette



Pavé de daurade  
sauce prélude d'hivers

La salade Niçoise

Brochette de bœuf 250 gr



**Desserts au choix à la carte\***

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

\*\*selon arrivage

## Garnitures

- Frites maison
- Pommes de terre grenaille (sup 1 €)
- Haricots verts beurre d'ail
- Ratatouille
- Salade mélangée

Supplément de 0.50 €  
pour la deuxième garniture  
Garniture seule 4 €

## Sauces

- Chèvre tomate basilic
- Poivre
- Roquefort
- Échalotes
- Béarnaise
- Barbecue



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

Les paiements par chèques, billet 500 €, 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.

\*\*\*Nos steacks hachés de bœuf sont préparés à chaque service.



*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**

**Guërit distribution**

**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)**

**LA VACHE**  
Brasserie conviviale

