O'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) — **3,90 €**
Crème de framboise, mûre, pêche, fraise, violette, cassis

KIR ROYAL (12 cl) — **7,90 €**
Crème de framboise, mûre, pêche, fraise, violette, cassis

MARTINI BIANCO, ROSSO, CAMPARI (7 cl) — **4,90 €**

AMÉRICANO (7 cl) — **7,90 €**

RICARD / PASTIS 51 (4 cl) — **4,90 €**

PIN' O 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

3,90 €

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33 cl)

ORANGINA (33 cl)

OASIS TROPICAL (33 cl)

SCHWEPPES INDIAN TONIC / AGRUMES (25 cl)

FUZE TEA PÊCHE (33 cl)

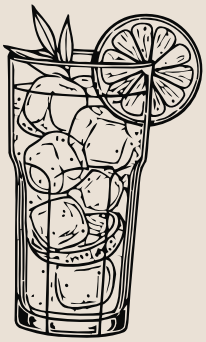
LIMONADE (33 cl)

DIABOLO + SIROP* (33 cl)

SIROP À L'EAU* (33 cl)

PERRIER (33 cl)

NECTARS ET JUS (33 cl)
Nectar de banane, nectar de passion, nectar de poire, jus d'abricot, jus de pomme, nectar d'ananas, jus d'orange, jus de tomate



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

LES O

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

LES COCKTAILS ALCOOL

7,90 € 20 cl

LE SPRITZ DU CHALET
Campari, Martini rosé, sirop d'épices d'hiver, blanc de blanc, glace pilée

SPRITZ O LA VACHE
Campari, Martini rosé, tranche de citron vert et orange, Blanc de Blanc, glace pilée

LE COUP DE SABOT
Tequila, nectar de citron vert, sirop de citrouille aux épices spicy, sauce pimentée Martin, glace pilée

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

LA POIRE FUMÉE
Gin Bombay, nectar de poire, sirop d'érable et épices, Blanc de Blancs, glace pilée

LE VIEUX TAUREAU (10cl)
Bourbon Four Roses, sirop d'érable et épices, Angostura, zeste d'orange, glaçon

LES SANS ALCOOL

6,90 € 20 cl

VIRGIN COLADA
Nectar d'ananas, nectar de banane, sirop de coco, glace pilée

LA POMME GIVRÉE
Jus de pomme, nectar de citron, sirop de cannelle, limonade, glace pilée

LE BANANE À MEUH
Nectar de poire, nectar de banane, nectar de citron vert, purée de framboise, glace pilée

LA SÉLECTION DE WHISKIES DE TG VINS

TG Vins

	4 cl
WHISKY WILLIAM LAWSON'S	5,90 €
WHISKY JACK DANIEL'S	8,90 €
BULLEIT BOURBON (Whiskey américain) Arômes de vanille crémeuse et d'épices corsées	13,90 €
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 GRISETTE 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 Bacardi 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**

Sirops d'hiver

- **Cannelle**
- **Sirop d'érable**
- **Citrouille**

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

FURIE DOUCE BRUNE (7°)
Bière aux arômes puissants de café et caramel

5,90 € 33 cl



Nos bières maison by Tête de Mule

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°)

LIEFMANS FRUITESSE (3,8°)
Bière richement fruitée et rafraîchissante

DESPERADOS
Bière blonde aromatisée à la tequila

Sans alcool

LIEFMANS FRUITESSE (25 cl) (0,0°)
Bière sans alcool, richement fruitée et rafraîchissante

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» — **5,90 €**

CÔTES DU RHÔNE AOP
Les Fouquières — **5,10 €**

CÔTES CATALANES IGP
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 Ardèchois — **4,90 €**

CÔTES DE GASCOGNE IGP
Oh my Moelleux — **5,10 €**

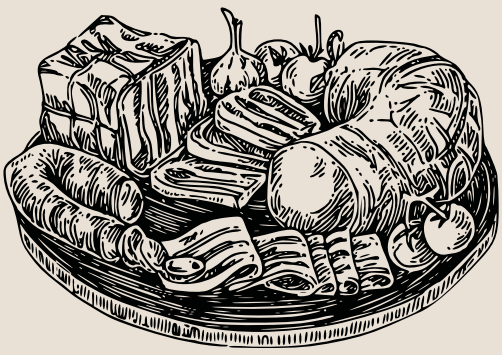
VIOGNIER IGP
Vignerons Ardèchois — **5,90 €**

Les Vins rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP
Plein Sud — **5,90 €**

LANGUEDOC ROUSSILLON AOP
Theyron Château Puech Haut — **6,90 €**

Coup de cœur



LES VINS O'PICHETS

IGP COTEAUX DE PEYRIAC

	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 DU TRAITEUR

POUR 2 — **10,90 €**
POUR 4 — **19,50 €**

Terrine de bœuf, jambon Serrano, tranches de comté, émincé de poire de bœuf, rillons de porc, sauce moutarde, pâté en croûte de pintade aux morilles maison Bolard, toasts de pain grillé, cornichons.

PANIER APÉR'O

À PARTAGER

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

- Beignets de calamar à la Romaine
- Samossa de bœuf
- Aiguillettes de poulet cornflakes
- Bouchées de camembert frits

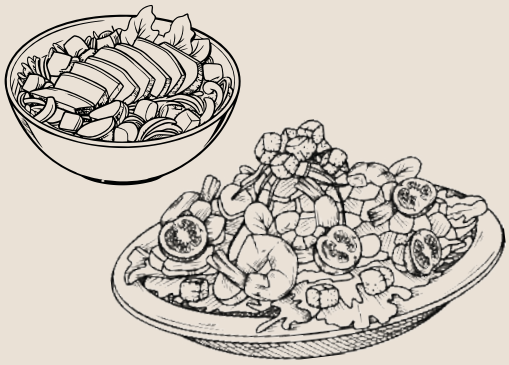
LES SALADES

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 TEXANE
Salade mélangée, pommes de terre sautées, crispy d'oignon, poire de bœuf coupée finement, maïs, sauce cheddar, piments jalapeños

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



LES ENTRÉES

ŒUF COCOTTE FAÇON CARBONARA **7,90 €**
Œufs mi-cuits dans une crème parmesan, lards grillés crispy d'oignon, gratinés aux copeaux de parmesan

PÂTÉ EN CROÛTE **6,90 €**
Pâté en croûte à la pintade, morilles et champignons noirs, de la maison Bolard

RAVIOLES 5 FROMAGES **7,90 €**
Crème de chèvre basilic, crispy de lard, gratiné au four

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 !

LE CRU

LES TARTARES

Simple **19,90 €**

Double **24,90 €**

LE JAPO
Véritable tartare au couteau, oignons rouges, gingembre râpé, sésame noir, wasabi, sauce soja

LE RACLETTE
Véritable tartare au couteau à la française, juste snacké, toasté au fromage à raclette

SERVI CHAUD

TARTARE AU COUTEAU À LA FRANÇAISE
Véritable tartare au couteau préparé ou non, avec ses condiments (sauce O' La Vache, câpres, émincé d'oignons rouges, cornichons, jaune d'œuf, sauce anglaise, tabasco)

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 GOURMAND **19,90 €**
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, salade mélangée, crème balsamique, cornichons, pommes de terre sautées nappées de sauce raclette



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



LES BURGERS

	Classique	Double
LE SMASH BIQUETTE Pain brioché, double haché de viande smashé aux oignons rouges, tranche de lard grillé, chèvre frais, crispy d'oignon, sauce O' la vache	15,90 €	19,90 €
Burger également disponible en Smash classique cheddar tranché à la place du chèvre frais		
LE TOUT LA O !!! Pain burger artisanal, haché de bœuf, tomate snakée, rondelles de pomme de terre frites, tranche de fromage à raclette, crispy d'oignon, lard grillé, cornichons aigres-doux, nappé de sa sauce raclette servi devant vous	17,90 €	21,90 €
BURGER ORIGINAL Pain burger artisanal, cheddar fondu, bacon, haché de bœuf, tomate snackée, crispy d'oignon, cornichons aigres-doux, feuille de salade	16,90 €	20,90 €
Nouveauté !!!! **LAPIN O'U VENDÉEN** Double brioche toastée, effiloché de lapin cuisiné à la crème et aux carottes, crispy d'oignon, sauce moutarde	18,90 €	22,90 €

BURGER SIGNATURE

TOUS NOS BURGERS SONT DISPONIBLES EN VERSION HOT
avec la sauce Horizon Lointain 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 Créole a été spécialement conçue pour la brasserie O' La Vache.
Vous avez aimé ? Vous pouvez l'acheter à l'accueil du restaurant.

PETITS POISSONS DANS L'O

FILET DE BROCHET SAUCE OSEILLE
(sauce à base d'échalote, crème, vin blanc et oseille)

FISH & CHIPS
Filet de cabillaud frit, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON
Snacké à la plancha

18,90 €



LES O'TRES VIANDES

CROQUE MONTAGNARD
Tranches de pain Rustique, béchamel, chiffonnade de jambon aux herbes, tranches de pommes de terre frites, fromage à raclette

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS

JAMBON BRAISÉ, SAUCE RACLETTE

ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA



LES CLASSIQUES GRILLÉS

Nouveauté !

BROCHETTE DE BŒUF FLAMBÉE SAVEUR THYM (250 g) — **23,90 €**

BAVETTE D'ALOYAU (180 g)	**18,90 €**
STEAK HACHÉ À CHEVAL	**13,90 €**
STEAK HACHÉ À CHEVAL XXL	**17,90 €**
PIÈCE DU BOUCHER (200 g)	**18,90 €**
ONGLET (200 g)	**20,50 €**
FAUX-FILET (200 g)	**20,90 €**
ENTRECÔTE (250 g)	**22,90 €**
POIRE DE BŒUF MARINÉE (300 g)	**28,90 €**
CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE (450 g)	**30,90 €**
FILET DE BŒUF CHÂTEAUBRIAND (180 g)	**28,90 €**

GARNITURES

- **FRITES MAISON**
- **HARICOTS VERTS AU BEURRE D'AIL**
- **RATATOUILLE**
- **SALADE MÉLANGÉE**
- **ALIGOT (+2 €)**

supplément de 0,50 €
pour la deuxième garniture

GARNITURE SEULE 4 €

SAUCES

- **CHÈVRE BASILIC** • **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 !!!

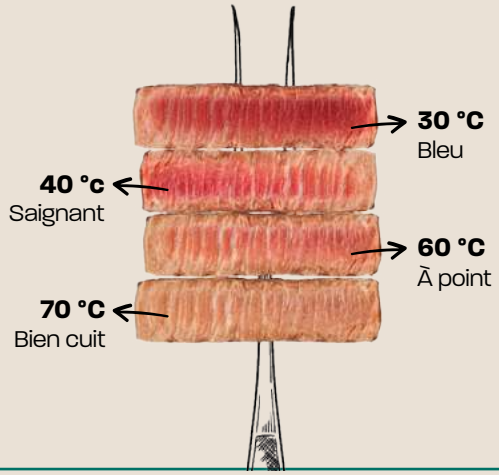
LA BELLE CÔTE DE BŒUF (1 kg) — **74,90 €**

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

FAITES LES CURIEUX

et allez regarder les différentes suggestions de races à viandes devant notre nouvelle vitrine de maturation

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



LES DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT 7,90 €
Mi-cuit chocolat, sauce pistache, crème fouettée maison

MOUSSE DE MAMIE SYLVIE 6,90 €

BRIOCHE RETROUVÉE 7,90 €
Brioche façon pain perdu, au caramel, pâte à tartiner ou sauce pistache

GAUFRE DE LIÈGE 7,90 €
Caramel, sauce pistache ou pâte à tartiner

TIRAMISU MAISON 7,90 €
Le parfum de nos tiramisus change régulièrement, demandez nous !!!

FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT
Servis au plateau
3 morceaux 6,90 €
5 morceaux 9,90 €

Accord fromages / vin : Côtes du Rhône AOP **5,90 €**

NOUVEAUTÉ !
LA CRÈME BRÛLÉE QUI BRÛLE 7,90 €





NOS GLACES

La vie est courte, prenez un dessert

Les spéciales 9,90 €

LA DOUCEUR DE PAPY
2 boules crème glacée nougat, 1 boule crème glacée vanille, sauce caramel, cannelle, morceau de pain d'épices, crème fouettée maison

LA MEUH CHERRY
1 boule crème glacée chocolat, 2 boules crème glacée chocolat blanc, purée de cerise Monin, crème fouettée maison

LA PROFITEROLE D'HIVER
Double craquelin, 2 boules crème glacée praliné, 1 boule crème glacée vanille, sauce chocolat, sauce pistache, 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 CARAMEL 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 PRALINÉ LIÈGEOIS
2 boules crème pralinés, sauce noisette, crème fouettée maison

Boule de glace supplémentaire 2 € (voir sélection ci-dessous)
Nos parfums de crème glacée et sorbet :

Praliné • Nougat • Citron vert • Vanille • Chocolat • Fraise • Café • Caramel • Chocolat blanc • Menthe chocolat • Framboise

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

LES BOISSONS CHAUDES

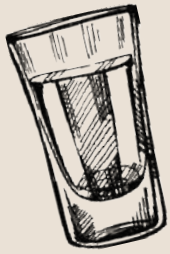


EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	1,80 €
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ	2,90 €
CAFÉ NOISETTE	1,90 €
GRAND CAFÉ CRÈME	2,90 €
CAPPUCCINO	3,20 €
THÉS / INFUSIONS	2,50 €
IRISH COFFEE / CRÈME DE COGNAC COFFEE	7,50 €

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

6,90 €

- CRÈME DE COGNAC BRAASTAD
- MENTILLA VRIGNAUD
- DÉLICE DE CARAMEL VRIGNAUD
- BIARRITZ BONHEUR
  - Liqueur de menthe poivrée
  - 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

VandB

Les vieux rhums (4 cl)

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

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

NEISSON (Martinique)
Rhum blanc, Complexe - Épices fortes - Frais - Fruits - Sec - Végétal

DAMOISEAU (Guadeloupe)
Rhum blanc mis en bonification pendant 3 à 4 mois dans des foudres de chêne.

9,90 €

Les cognacs de la maison

BRAASTAD (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

	AU VERRE	37,5 cl	50 cl	75 cl
Légers et fruités				
BLAYE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE VDF O' La Vache rouge « by Fourcade »	5,90 €	...	...	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 » IGP 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. Vieillie 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 €
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 €	...
VIOGNIER IGP Vignerons Ardéchois	5,90 €	...	13,90 €	...
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP L'Oratoire des papes	...	...	...	59,90 €
Mi-mœlleux				
CÔTES DE GASCOGNE OH MY MOELLEUX IGP Nez de fruits confits et de miel	5,10 €	...	...	31,90 €

Les vins rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP Plein Sud	5,90 €	...	...	21,90 €
LANGUEDOC ROUSSILLON AOP Theyron Château Puech Haut	6,90 €	...	...	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 €

- **SLICÉ DE BŒUF MARINÉ :** servi avec frites maison, crispy d'oignon sauce cheddar
- **LE PETIT FISH :** filet de cabillaud pané, sauce tartare, garniture au choix
- **STEAK À CHEVAL :** steak de bœuf servi avec son œuf au plat
- **PLAT DU JOUR :** (demandez-nous)

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

La semeuse (4,7°), verre de vin « IGP Coteaux de Peyriac » 12,5 cl blanc, rouge ou rosé, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Oasis tropical, Fuze Tea pêche, limonade, diabolo 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

Ravioles 5 fromages, sauce chèvre basilic

Pâté en croûte à la pintade, morilles et champignons noirs

Smash burger

Pièce du boucher (200 g)

Jambon braisé, sauce raclette

Mousse de mamie Sylvie

Coupe glacée classique

Mi-cuit chocolat, sauce pistache, crème fouettée maison

BOISSONS AU CHOIX

Verre de vin « IGP Coteaux de Peyriac » 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, Diabolo fraise, menthe, grenadine, gazeuse 75 cl, Vittel 50 cl

C'EST BON
28,90 €

Entrée au choix à la carte

Filet de brochet, sauce oseille

Salade César

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
- Haricots verts beurre d'ail
- Ratatouille
- Salade mélangée
- Aligot (+2€)

Sauces

- Chèvre basilic
- 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)

Crédits photos : Adobe Stock - zimages.fr

O' LA VACHE
Brasserie conviviale

Tripadvisor Travellers' Choice Awards 2026
O' la Vache
Top 10%

O' la vache
RECOMMENDED
ON RESTAURANT GURU
2026