

LA VACHE

Brasserie conviviale



since

16

12

19



ouvert 7 / 7

HORAIRES
D'OUVERTURE

Tous les jours de :
11h45 - 14h00
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 des bois, violette, cassis	
Kir royal (12 cl)	7,90 €
Crème de framboise, mûre, pêche, fraise des bois, violette, cassis	
Martini Bianco, Rosso, Campari (7 cl)	4,90 €
Américan (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)	3,90 €
Orangina (25 cl)	3,90 €
Oasis tropical (25 cl)	3,90 €
Schweppes Indian Tonic / agrumes (25 cl)	3,90 €
Fuze Tea Pêche (25 cl)	3,90 €
Limonade (25 cl)	3,20 €
Diabolo + sirop* (25 cl)	3,50 €
Sirop à l'eau* (25 cl)	2,50 €
Perrier (33 cl)	3,90 €

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

Nectar et jus (25 cl)	3,90 €
Nectar de banane, exotique, cranberry, goyave, abricot, jus de pomme, ananas, orange, tomate	

Les

50 cl 1 litre

gazeuse maison "by Niortaise Des Eaux"	2,90 €
Vittel	3,90 € 4,90 €
Perrier fines bulles	3,90 € 4,90 €
San Pellegrino	3,90 € 4,90 €

LES COCKTAILS ALCOOL



L'Iceberg Choco

Get 27, sirop de chocolat, lait, Chocolat en poudre, glace pilée

Spritz la Vache

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

Le Pin colada

Pin de Mr Fourcade, nectar d'ananas, nectar de banane, sirop de coco, glace pilée

Le Jo'j

Rhum brun, nectar de citron vert, purée de pomme verte, glace pilée

Le Vert d' d' Ricou

Téquila, purée de Yuzu, curaçao bleu, zeste de citron vert, limonade, glace pilée

Le Bo no Bo

Rhum brun, sirop de menthe glaciale, nectar de cranberry, glace pilée.

Les Sans alcool



Banana Kiss

Jus d'orange, Nectar de banane, purée de mandarine, sirop de fraise

Litchi Time

Jus de pomme, nectar d'ananas, sirop de grenadine, purée de litchi

Mangrove

Nectar de Goyave, Jus d'orange, sirop d'hibiscus, purée de pamplemousse

6.90€ 20 cl

La sélection de Whiskies de Joël TG VINS

TG Vins

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 €
Ka va lan Olorosso (Taiwan) Notes de fruits secs et de noix vieilli en fût de xéres	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	23,90 €
Hibiki Harmony (Japon) Le blended le plus primé au Japon !	20,90 €

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Licorne (4,8°)	3,90 €	4,90 €	7,40 €
Monaco	3,90 €	4,90 €	7,40 €
Panaché	3,90 €	4,90 €	7,40 €
Picon bière	3,90 €	4,90 €	7,40 €
Floreffe (6,3°)	4,10 €	5,20 €	7,60 €
(bière blonde d'Abbaye)			
Bière moment blanche / blonde / ambrée (demandez-nous la sélection du mois)	4,30 €	5,90 €	8,10 €

33 cl
Notre bière
maison by

Tête
de
Mule
BRASSERIE ARTISANALE

La **OLA VACHE** (8,5°)
Les houblons sélectionnés
lui apportent
des notes fruitées

5.90€

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
- Pamplemousse ruby
- Fraise

NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES BOUTEILLES du coin et d'ailleurs

Budweiser (5°)

Bière blonde américaine légère

La Bière « 79 » (6°)

Blonde de Clessé (79) aux arômes fruités et épicés

La Bière Rousse « 79 » (6°)

Rousse de Clessé 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

Cubanisto (5,9°)

Bière blonde douce aromatisée au rhum et aux saveurs d'agrumes

La gamme

Tête à Claque by Tête de Mule

Tête
de
Mule
BRASSERIE ARTISANALE

IPA (5,6°) Bière fruitée aux arômes enivrants et au caractère bien trempé

Neipa DDH (5,6°) Bière juteuse aux arômes tropicaux de houblon

Pale Ale (5,6°) Blonde cuivrée avec une amertume douce et fruitée

Porter (5,6°) Brune aux notes torréfiées et aux saveurs gourmandes

5.90€
33 cl



LES VINS AU VERRE 12,5 cl

Les vins rouges

Blaye, Côtes de Bordeaux AOC
O' La Vache rouge "by Fourcade" 3,90 €

Anjou rouge AOC
Domaine de TerreBrune 4,50 €

Val de Loire IGP
Ampelidae - Cabernet Franc 4,90 €

Côtes du Rhône AOP
Les Fouquières 5,10 €

Madiran AOP
Le Rouge d'Alain Brumont 5,20 €

Saint-Emilion Grand Cru AOP
Domaine St Brice 7,90 €

Châteauneuf du pape AOP
Domaine Lafond 9,90 €



Les vins blancs

Côtes de Gascogne IGP
Chardonnay 3,90 €

Pays d'Oc IGP
Viognier Paul Mas 4,10 €

Côte de Gascogne IGP
Prélude d'hiver 4,30 €



Les vins rosés

Blaye, Côtes de Bordeaux AOC
O' La Vache rosé "by Fourcade" 3,90 €

Camargue IGP
Grain de sable 4,60 €



LES VINS OPICHETS 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...

Le camembert rôti16,90 €
Camembert au lait cru rôti au miel et ciboulette,
slicé de poire de bœuf, toasts à l'ail

La petite viandarde19,90 €
Slicé de bavette (100 gr), slicé de poire de bœuf (100 gr),
slicé d'entrecôte (100 gr),
trio de sauce : O'la Vache, barbecue et St Nectaire

Planche Apér'O

A partager

Pour 2 Pour 4
9,90 € 18,50 €

Rillettes de bœuf,
tranches d'andouille
de Vire, Jambon Serrano,
tranches de St Nectaire,
slicé de poire de bœuf,
cornichons, beurre, toasts
grillés et sauce O'la vache

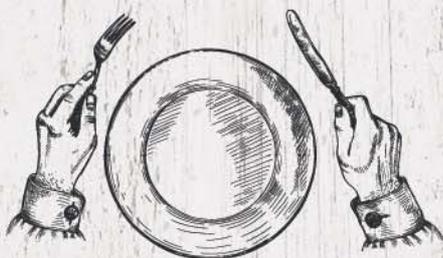
Panier Apér'O

A partager

Pour 2 Pour 4
8,90 € 17,50 €

Pilons de poulet façon
Tex-Mex, Chili Cheese,
Nems de légumes,
Calamars frits,
sauce chili,
sauce O'la Vache

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



LES ENTRÉES

Ravioles demi-lune aux cèpes 6,90 €
Ravioles aux cèpes agrémentées de sa sauce chèvre et gratinées au parmesan

Œufs façon bédicte 5,90 €
Œufs pochés, servis avec une sauce hollandaise, haché de bacon grillé, ciboulette et toasts à l'ail

la Césarounette 7,50 €
Salade romaine, tomates, croutons, sauce César, filet de poulet pané, parmesan et chips de lard

Salade de chèvre chaud au miel de printemps 7,50 €
Salade mélangée, toasts de chèvre chaud, miel, tomates, lardons, vinaigrette balsamique

Bloc de foie gras de canard* 9,90 €
Servi avec toasts et chutney de fruits du moment
*selon arrivage

LES SALADES

Salade César

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

La Gourmande

Salade mélangée, noix, bacon crispy, roquefort, pomme de terre, œuf dur, émincé de canard fumé, toasts de foie gras, vinaigrette moutarde

La Grande biquette

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



LES TARTARES

LE CRU

LES CARPACCIOS

	<i>Classique</i>	<i>Double</i>
Tartare au couteau à la française.....	17,90 €	21,90 €
Véritable tartare au couteau préparé ou non		

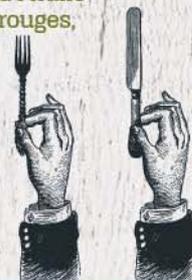
Tartare au couteau à l'italienne.....	18,90 €	22,90 €
Véritable tartare au couteau agrémenté de pignons de pin, pesto et parmesan, préparé ou non		

Le Gratiné aller-retour ...	19,90 €	23,90 €
Juste snaké et toasté au St Nectaire		

Tartare Thai.....	18,90 €	22,90 €
Véritable tartare au couteau, sauce soja, sésame, épice Thai, gingembre, oignons rouges, sauce Sriracha		

Carpaccio Basque..... 18,90 €
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, piperade de poivrons confits, fines tranches d'Osso Iraty, pesto poivrons, oignons rouges, salade mélangée, poudre de piment d'Espelette

Carpaccio de bœuf à l'italienne..... 17,90 €
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, salade mélangée, oignons rouges, tomates confites, pignons de pin, pesto et parmesan





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

LES BURGERS

Classique

Double

Burger Classic'	16,90 €	19,90 €
Pain burger artisanal, cheddar fondu, bacon, haché Maison d'Aubrac*, tomate snakée, confit d'oignons, cornichons aigres doux, salade		
Le Paillass'o'n	17,50 €	20,50 €
Double rösti de pomme de terre, haché Maison d'Aubrac*, tomates, sauce chèvre, tranche de lard, cornichons aigre doux, œuf au plat		
Le Mast'o'donte	17,90 €	20,90 €
Pain Burger artisanal, haché Maison d'Aubrac*, rösti de pomme de terre, St Nectaire, Confit d'oignons, tranche de lard, le tout nappé de sauce St Nectaire		
Le C'o'chonou	16,90 €	19,90 €
Pain burger artisanal, effiloché de porc au miel, salade, oignons, cornichons aigre doux, sauce moutarde à l'ancienne		



BURGER
SIGNATURE

LES AUTRES VIANDES

Fricassée de volaille
à la moutarde

Travers de porc caramélisés

Andouillette AAAAA

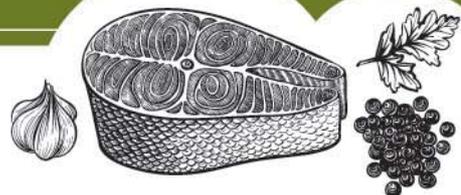
17.90€

PETITS POISSONS DANS L'Œ

Filet de Sandre 16,90 €
Et sa sauce hollandaise au curry Breton

Fish & chips 17,90 €
Filet de cabillaud frit, sauce tartare

Pavé de saumon 18,90 €
Snacké à la plancha



*Nos steacks hachés de bœuf sont préparés à chaque service et sont à base de viande d'Aubrac.



LES CLASSIQUES GRILLÉS

Brochette de bœuf (250 g).....	23,90 €
Bavette d'Aloyau (180 g).....	17,90 €
Steak haché maison* à cheval.....	12,90 €
Steak haché maison* à cheval XXL	16,90 €
Pièce du boucher (220 g).....	17,90 €
Onglet (200 g).....	19,50 €
Faux-filet (200 g).....	19,90 €
Entrecôte (250 g).....	21,90 €
Poire de bœuf marinée beurre foie gras (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 pomme de terre
- Haricots verts au beurre d'ail
 - Ratatouille
- Salade mélangée

supplément de 2 €
pour la troisième garniture

Garniture seule 4 €

saucés

- Chèvre • Poivre
- Roquefort • Échalotes
- Béarnaise • Barbecue



MIEL DU POITOU

79410 Saint-Gelais

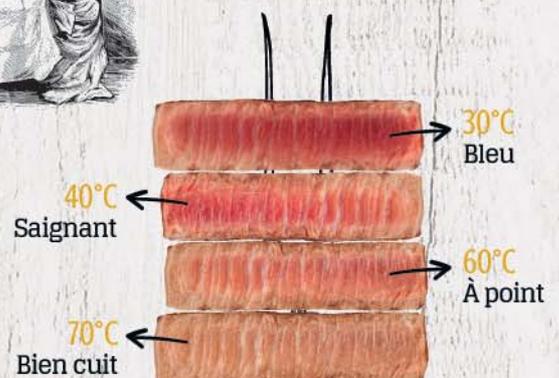
Alexandre Bordage, apiculteur récoltant, est un passionné des abeilles. Il a décidé de sauter le pas et de changer de métier en 2017. Il tient à nous faire partager sa passion et nous faire découvrir les différents saveurs de la ruche, avec des miels de qualité, produits localement autour de Niort

DÉCOUVREZ UNE DE SES RUCHES SUR NOTRE TOIT !

PIÈCES DE CARACTÈRE À PARTAGER en toute convivialité



Planche du Viandard (1,5 kg)	84,90 €
Demandez-nous la sélection du moment !!!	
La belle Côte de bœuf (1 kg)	68,90 €
Cœur de faux filet mûré	
(900 g).....	79,90 €
(1,2 kg)	95,90 €



JUSQU'À 3 PERS.

*Nos steacks hachés de bœuf sont préparés à chaque service et sont à base de viande d'Aubrac.

LES DESSERTS

Mousse de Mamie Sylvie	6,50 €
Brioche retrouvée	7,90 €
Brioche façon pain perdu, au caramel ou pâte à tartiner	
Tiramisu du moment.....	6,90 €
Crème brûlée vanille	6,90 €
L'île qui ne coule pas	6,90 €
Le Mi-cuit crème anglaise	7,50 €
Fromages affinés du moment	
Servi au plateau	
3 morceaux	5,90 €
5 morceaux	8,90 €



LA PAVLOVA DANS TOUS SES ÉTATS

6,90 €

- Pavlova tout choco
-
- Pavlova fruits rouges
-
- Pavlova caramel

NOS GLACES

LES CLASSIQUES

Coupe Dame blanche
2 boules de crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée sucrée maison

Coupe Caramel liégeois
2 boules de crème glacée caramel, sauce caramel, crème fouettée sucrée maison

Coupe Café liégeois
2 boules de crème glacée café, espresso, crème fouettée sucrée maison

Coupe Chocolat liégeois
2 boules de crème glacée chocolat, sauce chocolat, crème fouettée sucrée maison

LES SPÉCIALES

La Profiterole tout vanille
Double craquelin, crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée à la crème de cognac, amandes grillées

La forêt Noire
2 boules crème glacée Amarena, une boule crème glacée chocolat, cerises Amarena, sauce chocolat, crème fouettée sucrée, shooter de kirsh

L'Américaine
2 boules de crème glacée caramel, 1 boule de crème glacée chocolat, sauce chocolat et caramel, chouchous concassés, brisures de cookies, crème fouettée sucrée

Coupe 2 boules..... 3,90 €

Coupe 3 boules..... 6,90 €

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

Nos parfums de crème glacée et sorbet :

- Vanille
- Citron vert
- Caramel beurre au sel de Guérande
- Chocolat
- Framboise
- Cerise Amarena
- Fraise
- Yaourt
- Menthe chocolat
- Café
- Stracciatella

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, crème fouettée au Cognac, sauce chocolat, sauce caramel, amandes grillées, coulis de fruits rouges



6,90€

8,90€





BOISSONS CHOCOLATES

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 caramel 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	12,90 €
Château de Laubade	
Calvados Père Magloire 12 ans	12,90 €
Calvados Père Magloire XO	15,90 €

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 guatemaltesques 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



LES COGNACS DE LA MAISON (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
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

Blaye, Côtes de Bordeaux AOC
 O' La Vache rouge "by Fourcadé"

AU VERRE 3,90 € 37,5 CL ... 50 CL ... 75 CL 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
 Robe pourpre, nez de fruits mûrs, presque confiturés

7,90 € ... 44,90 €

Ronds et gourmands

Côtes du Rhône "Les Fouquières" AOP
 Bouche fine et ronde, arômes de fruits prononcé

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 €

Châteauneuf du pape "Domaine Lafond" AOP
 Robe rubis intense et nez au arômes complexes de cannelle

9,90 € ... 55,90 €

LES VINS BLANCS

Secs et fruités

Chardonnay Côtes de Gascogne IGP
 Nez frais, petites notes d'agrumes et de pomelos

3,10 € ... 19,90 €

Paul Mas "Réserve Viognier", Pays d'Oc IGP
 Nez riche et élégant, aux arômes de fruits sec et pêches

4,10 € ... 21,90 €

Mellieux

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 Fourcadé"

3,90 € ... 17,90 €

Camargue "Grain de Sable" IGP
 Un rosé subtil aux intenses notes de fruits frais

4,60 € ... 21,90 €

LES FORMULES



Le midi du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

PLAT★ 12,50 €

PLAT★ + BOISSON* 14,50 €

PLAT★ + DESSERT** + BOISSON* 17,50 €

* 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, Diabolo fraise, menthe, grenadine, ● gazeuse maison 75cl, Vittel 50 cl

**Desserts au choix, sauf café, thé douceur, gourmand, digeo douceur, digeo gourmand, coupe glacée alcoolisée



Plat du jour
(demandez-nous)

Filet de poulet
sauce moutarde

Steak haché*** à cheval

choix

◇> 20,90 € <◇

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON

Ravioles demi-lune aux cèpes
Salade de chèvre chaud

Burger Classic●

Pièce du boucher (180 gr)

Fricassée de volaille

Mousse de mamie Sylvie

Coupe glacée classique

L'île qui coule pas

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,
Diabolo fraise, menthe, grenadine,
● gazeuse 75cl, Vittel 50 cl

c'est bon

◇> 28,90 € <◇

Bloc de foie gras de canard
Œufs façon Bénédicte
La Césarounette

Filet de Sandre sauce Hollandaise
Salade Gourmande
Brochette de bœuf 250 gr

Desserts au choix à la carte*

*sauf café, thé douceur, gourmand, digeo douceur,
digeo gourmand, coupe glacée alcoolisée

**selon arrivage

Garnitures

- Frites maison
- Purée de pomme de terre
- Haricots verts beurre d'ail
- Ratatouille
- Salade mélangée

supplément de 2 €
pour la troisième garniture

Garniture seule 4 €

Sauces

- Chèvre
- Poivre
- Roquefort
- Échalotes
- Béarnaise
- Barbecue



Les cartes bancaires, Tickets restaurants 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 et sont à base de viande d'Aubrac



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)

Miel du Poitou

Boulangerie Ange

Guérit distribution

Fromaget

Boisson + (85)

Brasserie Karlsbrau

La furie Douce, bière artisanale (79)

Liboureau

EARL La Mardière (Saivres 79)

La Scavo abattoir (49)

Cave TGVins Niort

Tête de Mule Brasserie Artisanale

SVEP (Société des Viandes des Éleveurs de Parthenay)

V and B Niort

Sorovisa, grossiste en viande (17)

