

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)	2,90 €
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 €
Pineau des Charentes rouge ou blanc (7 cl) ...	4,90 €
Porto rouge (7 cl)	4,90 €
Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl)	4,90 €
Vodka Eristoff (7 cl)	4,90 €
Gin Bombay (4 cl)	4,90 €
Supplément jus de fruit 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 €	4,90 €
Vittel	3,90 €	4,90 €
Perrier fines bulles	3,90 €	4,90 €
San Pellegrino	3,90 €	4,90 €

LES COCKTAILS ALCOOL



Le Ti-punch coco
Rhum brun, citron vert, sirop de coco
Spritz la Vache
Campari, Martini rosé, citron vert, orange, Blanc de Blanc
Tom Sawyer
Pineau rouge, martini rouge, sirop d'hibiscus nectar de citron vert
Le Too Fresh
Vodka Eristoff, sirop de cassis, jus de cranberry, menthe glaciale, eau gazeuse
Margarita Passion
Téquila, nectar de citron vert, sirop de fruits de la passion
Le Red Cow
Campari, Rhum brun, jus de cranberry, orangina

Les Sans alcool

Marie-Thérèse
Jus exotique, nectar de citron vert, sirop de fruits de la passion
Le Det'ox
Jus de cranberry, sirop d'hibiscus, nectar de citron vert
Virgin mojito
Nectar de citron vert, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, limonade
Marguerite
Jus de goyave, jus de banane, jus d'orange, purée de fraise



La sélection de Whiskies de Joël 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 vieillit 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 €
Florefe (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
*Nos bières
maison by*



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

L'**Opicure** (7°)
Bière de dégustation caractérisée par
sa rondeur et sa couleur cuivrée

5,90€

LES MOJITOS



Mojito

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

PERSONNALISEZ VOTRE MOJITO ! (+0,40 €)

- Yuzu
- Cerise
- Litchi
- Pamplemousse ruby
- Pomme Verte
- Fraise

7,50€
14 cl

LA SÉLECTION DE BIÈRES BOUTEILLE

de Mike L'Épicure
cave conviviale

33 cl

Budweiser (5°) 4,90 €
Bière blonde américaine légère

Chouffe (8°)..... 5,90 €
Bière belge épicée à la coriande

Karmeliet Triple (8,4°)..... 5,90 €
Bière belge connue mondialement !!!

Liefmans Fruitesse (0,0°) 4,90 €
Bière sans alcool, richement fruitée et rafraîchissante

Liefmans Fruitesse (3,8°) 4,90 €
Bière richement fruitée et rafraîchissante

Duvel Triple Hops Citra (9,5°)..... 5,90 €
Arômes intenses de pamplemousse rose
et de citron vert.

Cubanisto (5,9°) 4,90 €
Bière blonde douce aromatisée au rhum
et aux saveurs d'agrumes

à lantôt (8°) 5,90 €
Bière belge triple de bonne soif

La gamme
Tête à Claque by Tête Mûle

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

Oh la Vache rouge
IGP Atlantique 3,90 €

Domaine de La Guillaumerie
Anjou rouge AOP 4,50 €

Château Haut Mousseau
AOP Côtes de Bourg 4,70 €

Les Fouquières
Côte du Rhône AOP 5,10 €

Made in rang
AOP Madiran 5,20 €



Les vins blancs

Chardonnay
IGP Côte de Gascogne 3,10 €

Le Versant "Viognier"
IGP Pays d'Oc 4,10 €

Frisson d'Automne
IGP Côtes de Gascogne 4,10 €

Petit Bouchon Clos
Côteaux du Layon moelleux AOP 4,20 €



Les vins rosés

Sable de Camargue
IGP Grain de sable 4,30 €

Domaine de La Guillaumerie
Cabernet d'Anjou AOP 4,50 €



Puech-Haut Argali
Languedoc-Roussillon
IGP d'Oc
..... 6,90 €

*Château
Puech-Haut*



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...

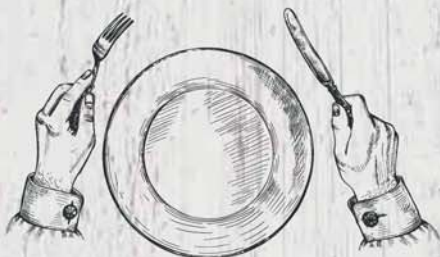
Saucisson de bœuf.....5,50 €
Nature, poivre ou roquefort

Rillettes de bœuf à partager.....9,90 €

Planche Apér'O.....17,90 €
Rillettes de bœuf, saucisson de bœuf, jambon blanc,
cantal, sauce O'la Vache, émincé de poire de bœuf,
toasts, cornichons, beurre

Panier Apér'O.....15,90 €
Wings de poulet X3, Samoussas de bœuf X3,
Beignets de crevettes X3, Chili cheese X3,
Nems de poulet X3,
sauce cocktail O'La Vache

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



LES ENTRÉES

- Tomate Mozzarella Pesto**6,50 €
Tomates Fraîches, boules de mozzarella, sauce pesto
- Œufs façon mimosa**4,90 €
Œufs durs, mayonnaise au curry indien, émietté de jaune d'œufs, tomates, ciboulette
- Tartare de saumon à la mangue**7,90 €
Tartare de saumon, brunoise de mangue, aneth, jus de citron, pignons de pain
- Salade de chèvre chaud au miel de printemps**6,90 €
Salade mélangée, toasts de chèvre chaud, miel, tomates, lardons, vinaigrette balsamique
- Carpaccio de bœuf**6,50 €
Sauce pesto, parmesan
- Bloc de foie gras de canard***9,90 €
Servi avec toasts et chutney de fruits du moment
*selon arrivage

LES SALADES

La Grande biquette

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

Salade César

Salade Romaine, croûtons de pain grillés, copeaux de parmesan, tomates cerise, croustillant de filet de poulet au cornflakes et sauce César

La Parisienne

Salade mélangée, champignons de Paris, pommes de terre sautées, jambon blanc aux herbes, cantal, tomates, toasts de pain grillés à l'huile d'olive, vinaigrette moutardée

La Super Bowl

Riz blanc, olives vertes, fèves, choux rouges, tomates, dés de mangue, sésame, vinaigrette aux agrumes



LES TARTARES

LE CRU

LES CARPACCIOS

	Classique	Double
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		
Tartare Aller-retour	17,90 €.....	21,90 €
Véritable tartare au couteau assaisonné juste snaké aller-retour		
Chili Con Tartare	18,90 €.....	22,90 €
Véritable tartare au couteau, sauce salsa, maïs, haricots rouges, épices mexicaines, harissa		

- Carpaccio de bœuf à l'italienne** 16,90 €
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, salade mélangée, pignons de pin, pesto et parmesan
- Le Tout Cru** 24,90 €
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, salade mélangée, tartare à la française préparé.





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

LES BURGERS

Classique

Double

Burger Original 16,50 € 18,50 €
Pain burger artisanal, cheddar fondu, bacon, steak haché façon bouchère, tomate snakée, rondelles d'oignons frais, cornichons aigres doux, salade

Burger Pepper 17,50 € 19,50 €
Pain burger artisanal, émincé de poire de bœuf mariné aux épices Zaatar, cornichons aigres doux, rondelles d'oignons frais, sauce poivre, salade

Burger Le Biquette 17,90 € 19,90 €
Pain burger artisanal, steak haché façon bouchère, tranche de fromage de chèvre frais de la ferme de Loujeanne, bacon, tomates confites, sauce chèvre tomate basilic

Burger Cocotte 16,90 € 18,90 €
Pain burger artisanal, filet de poulet, sauce pesto rouge, rondelles d'oignons rouges, parmesan, salade



BURGER
SIGNATURE

La Ferme de Loujeanne

2, chemin du paradis Fayolle 79230 Brulain
lafermedeloujeanne@wanadoo.fr
05 49 26 42 46 - 07 71 22 93 72

Leurs spécialités

- Mothais-sur-feuille
- Tomme de chèvre
- Cabris, Lingots, Bûches
- Yaourt de chèvre



LES AUTRES VIANDES

1/2 poulet jaune

Rôti au four au paprika

16,90€

Travers de porc caramélisé

Travers de porc caramélisés,
servi avec sauce barbecue

Andouillette AAAAA

PETITS POISSONS DANS L'Œ

Filet de Merlu 15,90 €
Et son beurre blanc

Fish & chips 16,50 €
Filet de cabillaud frit, sauce tartare

Pavé de saumon 18,90 €
Snacké à la plancha





LES CLASSIQUES GRILLÉS

Brochette de bœuf (250 g).....	23,90 €
Bavette d'Aloyau (180 g).....	16,90 €
Steak à cheval.....	12,90 €
Steak à cheval XXL.....	16,90 €
Pièce du boucher (200 g).....	16,90 €
Onglet (200 g).....	18,90 €
Faux-filet (200 g).....	18,90 €
Entrecôte (250 g).....	20,90 €
Poire de bœuf marinée aux épices Zaatar (300 g).....	25,90 €
Côte de bœuf individuelle (450 g).....	27,90 €
Filet de bœuf Châteaubriand (180 g).....	25,90 €



MIEL DU POITOU

794 10 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

Jusqu'à
3 pers.

Planche du Viandard (1,5 kg) 79,90 €
Demandez-nous la sélection du moment !!!

La belle Côte de bœuf (1 kg).....68,90 €

Jusqu'à
4 pers.

La Maxi Mix grill (2kg).....99,90 €
5 pièces de viande du moment, demi poulet rôti,
travers de porc caramélisés



45°C
Bleu

55°C
Saignant

60°C
À point

70°C
Bien cuit

Garnitures

- Frites maison
- Riz façon pilaf
- Purée de patate douce à la crème (supp 1 €)
- Légumes à la provençale
- Salade mélangée

supplément de 2 €
pour la troisième garniture

Garniture seule 4 €

Sauces

- Chèvre, Tomate, Basilic
- Poivre
- Fourme d'Ambert
- Échalotes
- Béarnaise
- Barbecue



LES DESSERTS

Assiette de fromages du moment ...	5,90 €
Tarte citron meringuée	6,90 €
Crème glacée framboise	
Mousse de Mamie Sylvie	6,50 €
Brioche retrouvée	7,90 €
Brioche façon pain perdu, choco noisette ou caramel au beurre salé, crème glacée vanille	
Pavlova Framboise	6,90 €
Meringuè, coulis de framboise, chantilly, crème glacée framboise	
Salade de fruits exotiques.....	5,90 €
L'île qui coule pas	6,90 €
Crème brûlée vanille bourbon	6,90 €
Trilogie de Pana-cotta	6,50 €
3 minis pana-cotta : fraise, caramel, mangue	

LES CLASSIQUES

5,90€

Coupe Dame blanche
2 boules de Crème glacée vanille, sauce chocolat et chantilly maison

Coupe Café liégeois
2 boules de Crème glacée café, expresso, chantilly maison

Coupe Chocolat liégeois
2 boules de Crème glacée chocolat, sauce chocolat et chantilly maison

Coupe Caramel liégeois
2 boules de Crème glacée caramel, sauce caramel et chantilly maison



NOS GLACES

*La vie est courte,
prenez un dessert*

LES COUPES GLACÉES

La Profiterole tout vanille Double craquelin, crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly maison	8,90 €
La Croquantine 2 boules crème glacée nougat, 1 boule crème glacée pistache, amandes grillées, chantilly maison	6,90 €
La So Fresh 2 boules sorbet pêche, 1 boule sorbet framboise, 1/2 poire au sirop, égrainé de framboise, chantilly maison, coulis de framboise	6,90 €
La Tropicale Sorbet coco, sorbet ananas, sorbet passion, fruits exotiques, shooter de rhum arrangé.....	7,90 €
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
 - Chocolat
 - Fraise
 - Café
 - Pêche
- Noix de coco
 - Pistache
 - Nougat
 - Ananas
 - Citron
- Caramel beurre au sel de Guérande,
 - Framboise
 - Fruit de la passion jaune d'Équateur

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, sauce chocolat, sauce caramel, purée de mangue, amandes grillées, coulis de fruits rouges, sirop de coco, biscuits spéculos






BOISSONS CHOCOLATES

Expresso, décaféiné	1,70 €
Double expresso, double décaféiné.....	2,90 €
Café noisette	1,80 €
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)

Baileys	5,90 €
Crème de cognac 	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



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 €

La sélection d'Arnaud et 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 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

O' la Vache rouge IGP Atlantique

Bouche équilibrée, fruitée et souple

Mareuil AOP "Le Clos des Chaumes"

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

Anjou AOP "Domaine de la Guillaumerie"

Bel équilibre du fruit et de la souplesse

Puissants et épicés

Crozes-Hermitage AOP "Domaine Pradelle"

Un vin du Rhône sur le fruit, la rondeur et une touche d'épices

Lirac AOP "Cuvée Jean XXII"

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

Ronds et gourmands

Côtes du Rhône AOP "Les Fouquières"

Bouche fine et ronde, arôme de fruits prononcés

Côtes de Bourg AOP "Château Haut Mousseau"

Bouche charmeuse et gourmande sur des notes de cassis

Médoc AOP "Château Pontac Gadet"

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

Les étrangers

The Y series, Shiraz, Afrique du sud

Vendange manuelle, note expressive de cerise noire.

Espagne Coto de Imaz Reserva DOC Rioja

Un vin de caractère exprimant fidèlement le terroir espagnol

LES VINS BLANCS

Secs et fruités

Chardonnay IGP Côte de Gascogne

Nez frais, petites notes d'agrumes et de pomelos

Le Versant "Viognier" IGP Pays d'Oc

Nez intense d'abricot et de rose, légères notes épicées et mentholées

Moelleux

Frisson d'automne IGP Côte de Gascogne

Les notes de fruits jaunes, pêche au sirop et ananas vous séduiront de l'apéritif jusqu'au dessert

Côteaux du Layon AOP "Petit bouchon Clo"

Bouche volumineuse et équilibrée aux arômes de miel et d'acacia

LES VINS ROSÉS

Mareuil AOP "Le clos des Chaumes"

Robe brillante, bouche ronde aux notes de fraises des bois et framboises

Sable de Camargue IGP "Grain de Sable"

Un rosé subtil aux intenses notes de fruits frais

Puech Haut Argali IGP d'Oc

La référence en rosé, qui allie l'élégance et le fruit

	AU VERRE	37,5 CL	50 CL	75 CL
O' la Vache rouge IGP Atlantique	3,90 €	16,90 €
Mareuil AOP "Le Clos des Chaumes"	...	9,50 €	...	17,90 €
Anjou AOP "Domaine de la Guillaumerie"	4,50 €	21,90 €
Crozes-Hermitage AOP "Domaine Pradelle"	24,90 €
Lirac AOP "Cuvée Jean XXII"	22,90 €
Côtes du Rhône AOP "Les Fouquières"	5,10 €	10,90 €	...	23,90 €
Côtes de Bourg AOP "Château Haut Mousseau"	4,70 €	12,90 €	17,90 €	24,90 €
Médoc AOP "Château Pontac Gadet"	25,90 €
The Y series, Shiraz, Afrique du sud	23,90 €
Espagne Coto de Imaz Reserva DOC Rioja	21,90 €
Chardonnay IGP Côte de Gascogne	3,10 €	19,90 €
Le Versant "Viognier" IGP Pays d'Oc	4,10 €	21,90 €
Frisson d'automne IGP Côte de Gascogne	4,10 €	19,90 €
Côteaux du Layon AOP "Petit bouchon Clo"	4,20 €	21,90 €
Mareuil AOP "Le clos des Chaumes"	...	9,50 €	...	17,90 €
Sable de Camargue IGP "Grain de Sable"	4,30 €	19,90 €
Puech Haut Argali IGP d'Oc	6,90 €	36,90 €

LES FORMULES



Le midi du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

PLAT★ 10,90 €

PLAT★ + BOISSON* 12,90 €

PLAT★ + DESSERT** + BOISSON* 15,90 €

* 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, Vitel 50 cl

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



Steak à cheval

Petit carpaccio italien

Plat du jour
(demandez-nous)

choix

18,90 €

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON

Tomate mozzarella au pesto
La Césarounette
Œufs façon mimosa

Pièce du Boucher (180 gr)
Burger O'riginal
1/2 Poulet rôti au paprika

Pavlova framboise
Coupe glacée classique
au choix
Mousse de Mamie Sylvie

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, Vitel 50 cl

c'est bon

26,90 €

Bloc de foie gras de canard**
Salade de chèvre chaud
Tartare de saumon à la mangue

Filet de merlu et sonbeurre blanc
Brochette de bœuf 250 gr
La salade Parisienne

Dessert au choix à la carte*

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

**selon arrivage

garnitures

- Frites maison
- Riz façon pilaf
- Purée de patate douce à la crème (supp 1 €)
- Légumes à la provençale
- Salade mélangée

supplément de 2 €
pour la troisième garniture

Garniture seule 4 €

sauces

- Chèvre, Tomate, Basilic
- Poivre
- Fourme d'Ambert
- Échalotes
- Béarnaise
- Barbecue





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

Miel du Poitou

Boulangerie Ange

La Ferme de Loujeanne

Arnault David, Guérit distribution

Fromaget

Brake

Brasserie Karlsbrau

Épicure cave conviviale

EARL La Mardière (Saivres 79)

La Scavo abattoir (49)

Cave TGVins Niort

Tête de Mule Brasserie Artisanale

À tantôt, Bière belge triple de bonne soif

V and B Niort

LA VACHE
Brasserie conviviale

