CARTE AUTOMNE / HIVER 2020 2021

O'LA VACHE

Brasserie conviviale

since

16
12
19

ouvert 7 / 7

HORAIRES
D'OUVERTURE

Du dimanche au jeudi
11h45 - 14h15
18h45 - 22h00

Vendredi & samedi
11h45 - 14h15
18h45 - 22h30

600 AVENUE DE PARIS
79000 NIORT

05 49 24 63 94

olavache.fr
olavache.niort@gmail.com

LES APÉRITIFS

S○gria (20 cl) ..... 3,90 €

Kir (18 cl) ..... 2,50 €
Crème de framboise, mûre, pêche, fraise des bois, violette, cassis

Kir royal (12 cl) ..... 6,90 €
Crème de framboise, mûre, pêche, fraise des bois, violette, cassis

Martini Bianco, Rosso, Campari (7 cl) ..... 3,90 €

Américano (7 cl) ..... 6,90 €

Ricard / Pastis 51 (4 cl) ..... 3,90 €

Pineau des Charentes rouge ou blanc (7 cl) ..... 3,90 €

Whisky William Lawson's (4 cl) ..... 3,90 €

Whisky Jack Daniel's (4 cl) ..... 6,90 €

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 COCKTAILS ALCOOL

6,90€ 20 cl

Gin Fizz agrumes
Gin, citron vert, nectar de citron vert, tonic aux agrumes

Spritz ○ la Vache
Campari, Martini rouge, citron vert, orange, Blanc de Blanc

Piña colada
Rhum Bacardi Oro, jus d'ananas, ananas frais, nectar de banane, purée de coco

Sex on the beach
Vodka Eristoff, triple sec, nectar de fruits exotiques, jus d'orange, grenadine

Le Qui-Pik
Vodka Eristoff, sirop de menthe Glaciale, jus de cranberry, Tabasco

Le Red Cow
Campari, Rhum brun, jus de cranberry, orangina

La vache au lait de Mamie
Rhum Bacardi Oro, Cognac VSOP, lait, sirop de fraise

Les Boissons fraîches et Sodas

Coca-Cola, Coca-cola zéro (33 cl) ..... 3,50 €

Orangina (25 cl) ..... 3,50 €

Oasis tropical (25 cl) ..... 3,50 €

Fanta orange (25 cl) ..... 3,50 €

Schweppes Indian Tonic / agrums (25 cl) ..... 3,50 €

Fuze Tea Pêche (25 cl) ..... 3,50 €

Limonade (25 cl) ..... 3,20 €

Diabolo + sirop* (25 cl) ..... 3,50 €

Sirop à l'eau* (25 cl) ..... 2,00 €

Perrier (33 cl) ..... 3,20 €

*Les sirops : grenadine, fraise, cassis, cerise, citron, framboise, kiwi, barbe à papa, menthe, orgeat, passion, pêche

Nectar et jus (25 cl) ..... 3,50 €
Nectar de banane, exotique, cranberry, abricot, jus de pomme, pamplemousse, ananas, orange, tomate

5,90€ 20 cl

Les Sans alcool

Virgin mojito
Nectar de citron vert, sucre roux, citron vert, menthe fraiche, O' gazeuse

L'○dacieux
Jus de pomme, jus exotique, jus de cranberry, purée d'ananas

Virgin colada
Jus d'ananas, nectar de banane, ananas frais, purée de coco

Bora Bora
Jus d'ananas, nectar de citron vert, fruit de la passion, sirop de cerise

Les ○

	50 cl	1 litre
○ gazeuse maison "by niortaise des eaux"		2,50 €
Vittel	3,50 €	4,50 €
Perrier fines bulles	3,50 €	4,50 €
San Pellegrino	3,50 €	4,50 €

Par souci pour l'environnement nos boissons sont servies sans paille en plastique... Mais celles-ci sont toujours disponibles sur demande.

MERCI

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Licorne (4,8°)	3,50 €	4,00 €	5,90 €
Monaco	3,50 €	4,00 €	5,90 €
Panaché	3,50 €	4,00 €	5,90 €
Picon bière	3,50 €	4,00 €	5,90 €
Floreffe (6,3°) (bière blonde d'Abbaye)	3,90 €	4,50 €	6,90 €
Bière moment blanche / blonde / ambrée (demandez-nous la sélection du mois)	3,90 €	4,50 €	6,90 €

LA SÉLECTION DE BIÈRES BOUTEILLE

de Mike

L'Epicure
cave conviviale

	33 cl
Budweiser (5°) Bière blonde américaine légère	4,20 €
Kwak ambrée (8,4°) Bière de caractère aux arômes puissants	4,90 €
Vedett IPA (6°) Bière belge à la saveur houblonnés et levurée	5,50 €
Karmeliet Triple (8,4°) Bière belge connue mondialement !!!	4,90 €
Liefmans Fruitesse (25 cl) (3,8°) Bière légère richement fruitée et rafraîchissante	4,90 €
Duvel Triple Hops Citra (9,5°) Arômes intense de pamplemousse rose et de citron vert.	5,90 €
Paulaner citron sans alcool biere blanche sans alcool à la fraicheur incroyable	4,30 €
Westmalle brune (7°) Bière française au fort goût de miel et de caramel	6,90 €
Cubanisto (5,9°) Bière blonde douce aromatisée au rhum et aux saveurs d'agrumes	4,90 €

Il fait vachement soif ici !

LES MOJITO'S

6,90€ 14 cl

PinO'jito
Pineau des Charentes rouge, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, angustura Bitter, O' gazeuse

Mojito
Rhum Bacardi Oro, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, angustura Bitter, O' gazeuse

Mojito ananas
Rhum Bacardi Oro, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, purée d'ananas, angustura Bitter, O'gazeuse

Mojito royal + 2,00 €
Rhum Bacardi Oro, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, Champagne AOP

Toutes nos purées de fruits sont des préparations à base de fruits. Nos cocktails sont fais à base de sirop Monin. *À base de jus concentré. **Pur jus. AOP : Appelation 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

Saumur Champigny AOP
Les Longes ..... 4,10 €

Château Haut Mousseau
Côtes de Bourg AOP Médoc ..... 4,20 €

Mareuil AOP
Le Clos des Chaumes ..... 3,50 €

Côte du Rhône AOP
Les Fouquières ..... 4,90 €

Zinfandel 770 Miles
Vin californien ..... 5,10 €

Maury AOP
Mas Amiel Vintage ..... 5,50 €

Les vins blancs

Horgélus Colombard/Sauvignon IGP
Côtes de Gascogne ..... 3,10 €

Chardonnay "Le Clos" IGP
Val de Loire ..... 3,90 €

Horgélus "Le bal des papillons"
moelleux IGP Côtes de Gascogne ..... 3,90 €

Coteaux du Layon moelleux AOP
Petit Bouchon Clos ..... 4,10 €

Les vins rosés

Mareuil AOP
Le Clos des Chaumes ..... 3,50 €

Sable de Camargue IGP
Grain de sable ..... 4,30 €

LES VINS PICHETS *IGP*

Vin de pays Charentais
"Clos de Nancrevant"

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

Merlot rouge
4,90 € — 7,90 €

Syrah rosé
4,90 € — 7,90 €

Chardonnay blanc
4,90 € — 7,90 €

Permission de grignoter avant le repas

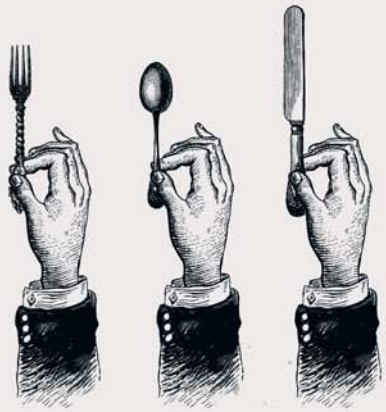
POUR GRIGNOTER OU PLUS...

Saucisson de bœuf.....4,90 €
Nature, poivre ou roquefort

Rillette de bœuf du moment 180 gr.....6,90 €

Planche Vachette.....14,90 €
Rillette de bœuf, bouchée fromagère,
émincé de poire marinée, crème de Reblochon,
beurre, toasts, oignons grelos et cornichons

Panier frO'mager.....14,90 €
Chili cheese X3, Nuggets d'emmental X3,
Mozza Stick X3,
croquettes de jambon emmental X3



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

LES ENTRÉES

Salade de chèvre chaud au miel de Titelle ..... 5,90 €
Mesclun de salade, toasts de chèvre chaud, miel, tomates cerise, vinaigrette balsamique

Œufs pochés sauce forestière ..... 6,50 €
Œufs pochés, sauce crémée aux champignons de saison

Bloc de foie gras de canard ..... 7,90 €
Servi avec toasts et chutney de fruits du moment

Ravioles Ricotta épinards ..... 6,90 €
sauce Layon, gratinées au parmesan

Velouté de potimarron ..... 5,90 €
Servi avec sa tartine fromagère

Nems X3 ..... 5,50 €
Nems de poulet frits servis avec sauce sweet chili

Carpaccio de bœuf ..... 5,90 €
Sauce pesto, parmesan

LES SALADES

La Grande biquette ..... 15,90 €
Mesclun de salade, toast de chevres chaud au miel de Titelle, pommes de terre grenailles, lardons, tomates, vinaigrette balsamique

Salade César ..... 15,90 €
Salade Romaine, croûtons de pain grillés, copeaux de parmesan, tomates cerise, croustillant de filet de poulet et sauce César

Salade Campagnarde ..... 16,90 €
Mesclun de salade, lardons, pommes de terre grenailles, haricots verts, tranches de magret de canard fumés, toast de foie gras, tomates cerise, et vinaigrette moutardée

La poke BOOL ..... 17,90 €
Cereales, cranberry, carottes rapées, choux rouges rapés, demi avocat, tomates cerise, saumon Gravelax, vinaigrette citronnée

La poke pas de BOOL ..... 14,90 €
Cereales cranberry, carottes rapées, choux rouges rapés, demi avocat, tomates cerise, vinaigrette citronnée

LE CRU

Les Tartares

	Classique 170 gr	*Double 340 gr*
Tartare au couteau à la française	15,90 €	19,90 €
Véritable tartare au couteau préparé ou non		
Tartare au couteau à l'Italienne	16,90 €	20,90 €
Véritable tartare au couteau agrémenté de pignons de pin, pesto et parmesan, préparé ou non		
Tartare Aller-retour	15,90 €	19,90 €
Véritable tartare au couteau assaisonné juste snaké aller-retour		
Tartare biquette	16,90 €	20,90 €
Véritable tartare au couteau et son double toast de chèvre chaud au miel, préparé ou non		

Les Carpaccios

Carpaccio de bœuf classique olive ..... 14,90 €
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive

Carpaccio de bœuf à l'italienne ..... 15,90 €
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, mesclun de salade, pignons de pin, pesto et parmesan

Carpaccio Biquette ..... 16,90 €
Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive, mesclun de salade et son double toast de chèvre chaud au miel

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

LES BURGERS

	Classique	*Double*
Burger Original Pain burger artisanal, cheddar fondu, chips de lard, steak haché façon bouchère, tomate snakée, rondelles d'oignons rouges et jeunes pousses de salade	15,90 €	17,90 €
Burger Chèvre & miel Pain burger artisanal, chèvre frais, miel d'acacia, chips de lard, steak haché façon bouchère, tomates confites et jeunes pousses de salade	15,90 €	17,90 €
Burger Louisiane Pain burger artisanal, filet de poulet mariné aux épices, tomates, rondelles d'oignons rouges, mesclun de salade, sauce barbecue	15,90 €	17,90 €
Burger paillasson à cheval Double galettes de pommes de terre, steak haché façon bouchère, cornichons aigre doux, tomates fraiches, œuf à cheval sauce roquefort	16,90 €	18,90 €

LES O'TRES VIANDES

Travers de porc caramélisé ..... 14,90 €
Travers de porc caramélisés, servi avec sauce barbecue

Andouillette AAAAA ..... 15,90 €

Cuisse de Confit de Canard ..... 16,90 €
De la maison «Chez Morille» (79) Augé

Risotto aux Girolles, poulet mariné émincé ..... 13,90 €

PETITS POISSONS DANS L'O

Fish & chips ..... 14,90 €
Pavé de cabillaud frit, sauce tartare

Pavé de saumon ..... 16,90 €

Filet de brochet beurre blanc ..... 16,90 €
Sauce crème et vin blanc de Layon

LES CLASSIQUES GRILLÉS

Steak à cheval (150 g)	11,90 €
Steak à cheval XXL (300 g)	15,90 €
Brochette de bœuf (150 g)	12,90 €
Bavette (160 g)	13,90 €
Surprise de bœuf (180 g)	14,90 €
Onglet (180 g)	14,90 €
Entrecôte (230 g)	16,90 €
Faux-filet (200 g)	15,90 €
Pavé de rumsteak	18,90 €
Poire de bœuf à la marinade du moment (300 g)	20,90 €
Côte de bœuf individuelle (400 g)	23,90 €
Filet de bœuf Châteaubriand (180 g)	24,90 €
Côte de veau façon Rossini (250 g) garantie Bretagne	19,90 €

TOUS LES 1ERS JEUDIS DU MOIS
NOTRE SOIRÉE VIANDES MATURÉES ET GRANDS CRUS
soirée sur réservation

Earl LA MARDIÈRE

Didier 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 !

PIÈCES DE CARACTÈRE À PARTAGER *en toute convivialité*

	600 g	900 g	1200 g
Faux-filet à la coupe	39,90 €	50,90 €	70,90 €
La belle Côte de bœuf (1 kg)			49,90 €
Planche du viandard (1,5 kg)			54,90 €

Demandez nous la selection du moment !!!

45°C	55°C	60°C	70°C
Bleu	Saignant	À point	Bien cuit

Garnitures

- Frites
- Pommes de terre grenaille
- Purée au beurre d'Echiré
- Ratatouille
- Haricots verts
- Salade mélangée

supplément de 2 € pour la troisième garniture
Garniture seule 4 €

Sauces

Chèvre • Poivre • Roquefort
Échalotes • Béarnaise • BBQ

LES DESSERTS

Mousse de Mamie Sylvie ..... 4,90 €

Tarte citron meringuée ..... 7,90 €
coulis de fruits rouges

Brioche retrouvée ..... 7,90 €
Brioche façon pain perdu, crème choco-noisette ou caramel au beurre salé, crème glacée vanille

Tiramisu du moment ..... 6,50 €

Île flottante ..... 5,90 €

Mi-cuit au chocolat glace vanille ... 6,90 €

Crème brûlée ..... 5,90 €

Assiette de fromages du moment ... 5,90 €

Carpaccio d'Ananas ..... 5,90 €
sorbet citron vert des Amériques

LES CLASSIQUES

5,90€

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

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

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

La vie est courte, prenez un dessert

NOS COUPES GLACÉES

Profiterolles O' la Vache
Double craquelin crème glacée vanille, café, chocolat, sauce caramel et chocolat, chantilly maison ..... 7,90 €

Coupe Mambo
Sorbet ananas, fruits de la passion, framboise, coulis de mangue ..... 6,90 €

Coupe Tagada
2 boules crème glacée fraises, 1 boule crème glacée vanille, confiserie, coulis fruits rouges, chantilly maison ..... 6,90 €

Coupe Général Greygoose
2 boules citron vert, 1 boule sorbet poire, vodka Greygoose (4cl) ..... 7,90 €

Coupe La Belle Hélène
2 boules vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly maison, amandes éffilées ..... 6,90 €

Coupe 2 boules ..... 3,50 €

Coupe 3 boules ..... 5,50 €

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

Nos parfums de crème glacée et sorbet :
vanille, chocolat, fraise, café, framboise

Nos glaces artisanales :
menthe-chocolat, rhum-raisin au rhum des Antilles, caramel beurre au sel de Guérande

Nos sorbets artisanaux :
citron vert des Amériques, cassis de France, fruit de la passion jaune d'Équateur, ananas du Costa Rica, poire William de la région Rhône-Alpes

ou alors...

Café ou thé douceur café ou thé + 3 minis desserts du moment ..... 4,90 €

Les digeos douceurs Rhum arrangé maison à choisir (2 cl) + 3 minis desserts du moment ..... 5,90 €

Café ou thé gourmand café ou thé + 5 minis desserts du moment ..... 7,90 €

Les digeos gourmands Rhum arrangé maison à choisir (2 cl) + 5 minis desserts du moment ..... 8,90 €

Les toppings (+1,00 €)
Crème fouettée, sauce chocolat, sauce caramel, purée de mangue, coulis de fruits rouges, amandes grillées

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	1,50 €
Double expresso, double décaféiné	2,90 €
Café noisette	1,50 €
Grand café crème	2,90 €
Chocolat chaud	2,80 €
Cappuccino	3,20 €
Thés / Infusions	2,50 €
Irish coffee / Baileys Coffee	6,90 €

LES DIGESTIFS, LES BULLES ET LES WHISKIES

(4cl)

Baileys	4,90 €
Get 27	4,90 €
Calvados	6,90 €
Poire Williams	5,90 €
Eau de vie de Framboise	5,90 €
Armagnac	6,90 €
Marie Brizard	4,90 €

Pour terminer en beauté

LES VIEUX RHUMS *(4cl)*

Kraken Black spiced
(rhum noir République de Trinité)
Rhum à la robe bronze, mariage entre la douceur du sucre roux et le caramel

Matusalem Gran Reserva 15
(rhums Cubain)
Bel équilibre entre des notes de tabac et de vanille

9,90€

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

LES WHISKYS ET WHISKEYS *(4cl)*

Bulleit Bourbon (Whiskey americain)
Arômes de vanille crémeuse et d'épices corsées

Cardhu Whisky 12 ans (Ecosse)
Whisky au malt frais et boisé

9,90€ 4 cl

Lagavulin 16 ans (Écosse)
Whisky aux notes puissantes et animales

Glenmorangie 10 ans (Écosse)
Double maturation aux notes d'agrumes et épices

Nikka pure malt (Japon)

Tokinoka Blended (Japon)

LES CHAMPAGNES

	11 cl	*75 cl*
Veuve Renard de Beaumont AOP Champagne coupe	6,90 €	29,90 €
Dom Pérignon 2009 AOP Champagne		259,00 €

LES COGNACS *(4cl)*

Cognac ABK6	6,90 €
Cognac ABK6 XO	8,90 €
Cognac Brillet réserve EXTRA VSOP Petite champagne VSOP	12,90 €
Cognac Brillet Héritage Grande Champagne 1er cru de cognac	18,90 €
Cognac Brillet Hors d'age Grande Champagne	26,90 €

Envie d'un voyage gustatif ?

LAISSEZ-VOUS EMBARQUER
ET DÉCOUVREZ LES PÉPITES DE NOTRE CAVE À VIN
DÉCOUVERTE *ou* OPTEZ POUR NOS CLASSIQUES

	AU VERRE	37,5 CL	50 CL	75 CL
LES VINS ROUGES				
Légers et fruités				
Mareuil AOP "Le Clos des Chaumes" Des tanins souples, beaucoup d'arômes et odeurs de violette	3,50 €	7,50 €	...	15,90 €
Saumur Champigny AOP "les Longes" Bel équilibre du fruit et de la souplesse	4,10 €	10,90 €	...	19,90 €
Puissants et épices				
Crozes-Hermitage AOP "Domaine Pradelle" Un vin du Rhône sur le fruit, la rondeur et une touche d'épices		...	...	23,90 €
Lirac AOP "Cuvée Jean XXII" Cuvée aux notes de cuir, fruits rouges et pain d'épices	...	...	...	20,90 €
Ronds et gourmands				
Côtes du Rhône AOP "Les Fouquières" Bouche fine et ronde, arôme de fruits prononcés	4,90 €	10,90 €	...	17,90 €
Côtes de Bourg AOP "Château Haut Mousseau" Bouche charmeuse et gourmande sur des notes de cassis	4,20 €	12,90 €	15,90 €	20,90 €
Médoc AOP "Château Pontac Gadet" Un vin tout en finesse avec un bouquet mêlant moka et fruits noirs	...	...	16,90 €	22,90 €
Les étrangers				
Argentine Cameleon Malbec Bio Mendoza Malbec argentin d'une richesse et d'une puissance très séduisante	...	...	...	20,90 €
Espagne Coto de Imaz Reserva DOC Rioja Un vin de caractère exprimant fidèlement le terroir espagnol	...	...	...	21,90 €
Californie Zinfandel 770 Miles Bouche Charnue, nez rond et épicés	5,10 €	...	...	23,90 €
LES VINS BLANCS				
Secs et fruités				
Bourgogne Aligoté AOP "Domaine Maldant" Fine bouche, notes finement acidulées de citron mûr	...	...	...	17,90 €
Chardonnay "Clo" IGP Val de Loire Vin fin et frais au nez intense et complexe	3,90 €	...	...	19,90 €
Horgélus Colombard/Sauvignon IGP Côtes de Gascogne Le délicieux mariage entre le Sauvignon et le Colombard offre ici un vin plaisir	3,10 €	...	...	14,90 €
Moelleux				
Horgélus "Le bal des papillons" moelleux IGP Côtes de Gascogne Les notes de fruits jaune, pêche au sirop et ananas vous séduiront de l'apéritif jusqu'au dessert	3,90 €	...	...	18,90 €
Coteaux du Layon AOP "Petit bouchon Clo" Bouche volumineuse et équilibré aux arômes de miel et d'acacia	4,10 €	...	...	20,90 €
AOC Maury "Mas Amiel Vintage" Robe rubis intense, bouche gourmande sur des notes de cerise burlat	5,50 €	...	...	26,90 €
LES VINS ROSÉS				
Mareuil AOP "Le clos des Chaumes" Robe brillante, bouche ronde aux notes de fraise des bois et framboises	3,50 €	7,50 €	...	15,90 €
Sable de Camargue IGP "Grain de Sable" Un rosé subtil aux intenses notes de fruits frais	4,30 €	...	...	19,90 €

LES FORMULES

O déj

Le midi du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

8,90 €

Plat du jour
(demandez-nous)
Fish and chips
Steak à cheval
Filet de poulet
sauce forestière

PLAT + BOISSON* 10,90 €
OU
PLAT + DESSERT** + BOISSON* 13,90 €

* Boissons au choix
(25 cl)
Licorne (4,8°), Coca-cola zéro, Orangina, Oasis tropical, Fanta orange, Schweppes Indian Tonic, Fuze Tea pêche, Limonade, Diabolo fraise, Diabolo menthe, Diabolo grenadine, Nectar de banane, Nectar exotique, Nectar de cranberry, Perrier 50 cl, Vittel 50 cl

**Dessert au choix, sauf café ou thé douceur gourmand et les glaces alcoolisées

O choix

17,90 €

ENTRÉE + PLAT + BOISSON
OU
PLAT + DESSERT + BOISSON

Œufs pochés sauce forestière
Carpaccio de bœuf au parmesan
Velouté de potimarron

Risotto aux Girolles, poulet mariné émincé
Pièce du Boucher (180 gr)
Burger O'riginal
Pavé de saumon

Coupe glacée classique au choix
Mousse de Mamie Sylvie
Tiramisu du moment
Crème brûlée

Boissons au choix

Licorne 4,8° 25 cl, Monaco 25 cl, Panaché 25 cl, Orangina, Sprite, Fanta orange, Schweppes, Indian Tonic, Fuze Tea pêche, Limonade, Diabolo fraise, Diabolo menthe, Diabolo grenadine, Nectar de banane, Nectar exotique, Nectar de cranberry, Perrier 50 cl, Vittel 50 cl
pichet 25 cl Chardonnay blanc,
pichet 25 cl rouge Merlot, pichet 25 cl rosé Syrah

O c'est bon

24,90 €

Salade de chèvre chaud au miel de Titèlle
Ravioles ricotta épinard à la sauce Layon
Bloc de foie gras de canard

Filet de Brochet sauce Layon
Poire de bœuf marinée 250 gr
Cuisse de canard confit de « Chez Morille »

Dessert au choix à la carte*

*sauf café ou thé douceur gourmand et les glaces alcoolisées

P'tits momes

Menus enfants

Jusqu'à 8 ans ..... 7,50 €
Jusqu'à 12 ans ..... 9,50 €

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.

Quelle est la signification de l'expression oh la vache ?

Cette locution interjective veut dire ici "C'est super bon !".

Ça ne s'invente pas !

Provenances de nos produits

Miellerie de Titelle
Boulangerie Ange
Laiterie de Soignon
Estarellas
Arnault David, Guérit distribution
Fromaget
Brake
Brasserie Karlsbrau
Épicure cave conviviale
EARL La Mardière (Saivres 79)
Chez Morilles (Augé 79)

LA VACHE
Brasserie conviviale

Crédits photos : Adobe Stock - ZIMAGES