



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Entrées

Planche de salaisons de la ferme Li Binamé Pourcê et la ferme Bergifa,
Condiments et accompagnements de saisons.

18€



Carpaccio de Brisket de boeuf grillé, sauce carotte.

15€



Pakora aux légumes de saison (beignet épicés à la farine de pois chiche)
crème de noix de cajou, dips épicés.

8€



Croquettes d'éffiloché d'agneau, bouillon façon Tom-Kha-Kai, escabèche de moule

16€



Ceviche de truite d'Ondenval, leche de Tigre, crème de truite fumée.

18€

Le restaurant L'Obra est ouvert du jeudi au dimanche soir de 18h30 à 21h30
Réservation vivement conseillée: www.domainedebra.be

Plats

Composez votre plat selon vos envies

Viandes

Coquelet grillé (1/2) au bbq

11€

Poitrine de cochon confite et grillée

14€

**Bœuf Limousin ou Black Angus, selon
la disponibilité dans les fermes
(Bergifa et La Misse)**

Entrecôte : 18€

Filet pur : 23€

Ris de veau croustillant

30€

**(Végé)Milanaise de céleri rave farcie
au fromage du Bairsou , sauce**

Chimichuri

12€

Légumes

**Salade tiède de lentilles émulsion
bacon**

5€

**Oignons caramélisés, crème de
cheddar**

5€

**100 % Racine de persil (rôtie,
mousse ,crue)**

6€

Accompagnements

Aligot de pomme de terre au maïs

5€

Dauphine façon Obra

5€

**Éventail de pomme de terre cuite
au four, compotée d'oignon ,
pommes pailles**

6€

Sauces

Béarnaise maison

3€

Chimichuri

3€

Jus de veau aux fines herbes

3€

Jus de veau au morille

6,5€

Sauce tonkatsu sauce

Bbq japonaise

3€

Desserts

Dame blanche croustillante

11€

Ananas flambés au Rhum et sa glace du moment

12€

« The quenelle » de mousse au chocolat accompagnée de ses garnitures (maximum 3 choix)

13€

Sauces

Caramel au miso

Crème anglaise

Crème anglaise cointreau
et zestes d'orange confits

Accompagnements

Chantilly

Dés de poire pochée

Orange grillée

Croquants

Tuile de chocolat aux

épices

Cacahuètes caramélisées

Tuiles dentelles



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE