



L'OBRA  
LE GOÛT DU PARTAGE

## Entrées

**Planche de salaisons** de la ferme Li Binamé Pourcê et la ferme Bergifa, condiments et accompagnements de saison.

20€



**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'effiloché d'agneau**, bouillon façon Tom-Kha-Kai, escabèche de moule.

16€



**Truite saumonée d'Ondenval marinée et juste saisie**, beurre blanc à la rhubarbe, salade de chou-fleur.

18€

Le restaurant L'Obra est ouvert du jeudi au dimanche de 18h30 à 21h30  
Réservation vivement conseillée : [www.domainedebra.be/](http://www.domainedebra.be/)+32 86 45 68 90

# 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**  
farci au fromage aux orties de chez  
Lait&Passion, sauce Chimichuri

12€

## Légumes

**Pomme au four, salade de chou  
rouge mariné, huile d'estragon**

5,50€

**Oignons caramélisés, crème de  
cheddar**

5€

**Salade tiède de pleurote  
marinées, émulsion à l'ail fumé.**

6,50€

## Accompagnements

**Pâtes fraîches à l'ail des ours,  
émulsion aux noix, copeaux de  
coppa**

7€

**Dauphine façon Obra**

5€

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

6€

## Sauces

**Béarnaise à l'ail des ours maison**

3€

**Chimichuri**

3€

**Jus de veau aux fines herbes**

3€

**Jus de veau aux morilles**

6,50€

**Sauce bbq à la betterave et au  
raifort**

3€

# Desserts

## Dame blanche croustillante

11€

## Pavlova à la rhubarbe et aux amandes

12€

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

13€

### Sauces

Caramel au miso

Crème anglaise

Crème anglaise aux  
amandes et à l'amaretto

### Accompagnements

Chantilly

Rhubarbe pochée

Orange grillée

### Croquants

Tuile de chocolat aux  
épices

Cacahuètes

caramélisées

Tuiles dentelles



L'OBRA  
LE GOÛT DU PARTAGE

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?  
Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le  
fait que la composition des produits peut varier.

# Suggestions du moment

## **En entrée :**

Oeuf mimosa pané, chou-fleur, crème perlée au caviar d'avruga et dés de truite marinée.

**12€**

---

## **En viande :**

Tranche de gigot d'agneau grillé et laqué au miso/miel/sésame.

**18€**

---

## **En dessert :**

Ile flottante aux saveurs de tarte au citron meringuée.

**12€**



L'OBRA