



L'OBRA  
LE GOÛT DU PARTAGE

## Entrées

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

20€



**Asperges blanches grillées**, oeuf “mimosa” frit et crème perlée au caviar d’Avruga.

16€



**Pakorras aux légumes de saison** (beignets épicés à la farine de pois-chiches), crème de noix de cajou et crème de cerfeuil.

8€



**Croquettes de joue et queue de bœuf, crème d’huitres, petits-pois frais.**

Huitre ouverte sur la braise, bouillon “**Oxtail**”.

18€



**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€

**Epaule de cochon de la ferme "Li Binamé Pourcê", confite longuement et grillée au BBQ**

15,50 €

**Bœuf Limousin de la ferme Bergifa  
ou**

**Black Angus de la ferme de La Misse**

Entrecôte : 18€ (Limousin)

Filet pur : 23€ (Black Angus)

**Ris de veau croustillant**

30€

**(Végé) Petits-pois, carottes et fêta grillée**

14,50€

## Légumes

**Navet roti au miel, chou-rave mariné à l'huile de livèche**

5,50€

**Échalote confite au vin rouge, concombre et wakamé mariné**

5€

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

6,50€

## Accompagnements

**Cannelloni de ricotta et épinards, sauce basilic**

6€

**Dauphine façon Obra**

5€

**Espuma de purée de pomme de terre parfumée à la tapenade de truffe, galette de pomme de terre**

6,50€

## Sauces

**Béarnaise façon gribiche**  
(Câpres, cornichons, moutarde, herbes)

4€

**Chimichuri**

3€

**Jus de veau parfumé au thym et lavande**

3€

**Jus de veau aux morilles**

6,50€

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

3€

# Desserts

## Dame blanche croustillante

11€

## Fraises et rhubarbes façon "Hugo Spritz"

12€

## « The quenelle »

Mousse au chocolat accompagnée de ses garnitures\*  
(maximum 3 choix)

13€

### Sauces

Caramel au framboises.

Crème anglaise

Crème anglaise aux  
amandes et à l'amaretto

### Accompagnements

Chantilly

Rhubarbe pochée

Fraises

### 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.