



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Entrées

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

20€



Scotch egg au boudin noir, sauce au calvados, salade fraîcheur .

17€



Bouillon d'oignon, gougère à la Tomme de la Lienne, déclinaison d'oignons.

15€



Carpaccio de truite d'Ondenval marinée, mousse de courge patidoux, vinaigrette tiède aux agrumes.

19€

Le restaurant L'Obra est ouvert du jeudi au dimanche de 18h30 à 21h30
Réservation vivement conseillée : 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 €

Filet pur (Black Angus) de la ferme de La Misse

25,50€

Ris de veau croustillant

30€

Falafels, pesto de chou kale, mousse butternut.

18 €

Légumes

Aubergine marinée au miso et snackée, salade de tomates cerises, crème de sésame

6,00 €

100% Poireaux, crème de noix

5,00 €

Courgette grillée, praliné aux amandes et mousse de courgettes

6,00 €

Accompagnements

Pomme de terre confite farcie aux champignons et noix

6,00 €

Pommes dauphines façon Obra

5,00 €

Crèmeux de polenta, maïs frit

6,00 €

Sauces

Béarnaise tomate cerise, basilic et balsamique

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

« The quenelles »

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.
Abricot poché.
Prunes au vin rouge.

Croquants

Tuile de chocolat épicée.
Cacahuètes caramélisées.
Tuiles dentelles.

*Seulement pour ce dessert

Dame blanche croustillante

11€

Melon et pastèque façon "Apérol Spritz". Sobert mandarine.

12€



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.

Menu du chef

Entrée

Maquereau à la flamme, beurre blanc aux raisins, concombre grillé.

Rillettes de maquereau et gaspacho de concombre.



Plat

Suprême de pigeonneau, bouillon de tomates aigre-doux. Pomme de terre confite et farcie aux cuisses de pigeonneau. Garnitures du moment .



En dessert

Melon et pastèque façon "Apérol Spritz".
Sorbet mandarine.

55€*



L'OBRA

*Les changements dans le menu sont possibles
moyennement un supplément de

5€

Suggestion du moment

Entrée

Langue de veau grillée,
consommé de tomate aigre-doux
et variété des tomates.

15€



L'OBRA