



L'OBRA
LE GOÛT DU PARTAGE

Entrées

**Planche de salaisons et fromages,
condiments et accompagnements de saison.**

Producteurs locaux, fermes “Li Binamé Pourcê” et “Lait et passion”.

20€



Oeuf mollet croustillant

sauce au vin jaune, épinards et champignons

16,50€



Croquettes de volaille

tartare de Gambas, jus de crustacés.

17,00€



Truite saumonée d'Ondenval

« belle vue » façon Obra

21,50€

Plats

Composez votre plat selon vos envies

Viandes

Magret de canard

16,50€

Epaule de cochon

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

15,50 €

Filet pur (Black Angus)

ferme de La Misse

28€

Ris de veau croustillant

30€

Asperges blanches et vertes grillées,
mousseline à la rhubarbe, risotto.

22,50€

Légumes

Navets confits au miel, chou rave
mariné et crème à la ciboulette

6.50€

Asperges blanches et vertes, beurre
*miso, oseille, pickles de poires grains
de moutarde*

7,00€

Brocolini grillé, brocamole, parmesan,
sésame

6,50€

Accompagnements

Pommes dauphines façon "Obra"

5,00 €

Pomme de terre « domino »,

*oignons confits, pommes
allumettes*

5.50 €

Arancini, mozzarella, fromage de la
ferme et pesto de roquette

6,50 €

Sauces

Chimichurri

3€

Jus de veau aux morilles

6,50€

Sauce bbq rhubarbe

3€

Béarnaise à l'ail des ours

4€

Jus de veau aux fines herbes

4€

Desserts

« The quenelles »

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

12€

Sauces

Crème anglaise nature
Crème anglaise à
l'amaretto
Caramel beurre salé

Accompagnements

Fraises
Chantilly
Rhubarbe marinée

Croquants

Tuile dentelle
Tuile chocolat épicé
Amandes caramélisées
Cacahouète caramélisée

*Seulement pour ce dessert

Dame blanche croustillante

12€

Fraises marinées au balsamique,
granité à la fraise et vodka. Crème au
fromage blanc et basilic.

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

Tataki de Thonine

Ceviche de petits poids et sauce à la fleur de sureau.

Plat

Longe de veau

Sauce aux olives Kalamata, citron confit et origan.

Légumes de saison.

Dessert

Fraises marinées au balsamique

Granité à la fraise et vodka. Crème au fromage blanc et basilic.

55€*



L'OBRA

*Le changement de viande dans le plat du menu est possible moyennement un supplément.