



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€



**Croquette au fromage**

de Brebis de la Bergerie de la Lienne.

Gaspacho de petits pois et pois mange tout.

17€



**Salade César façon Obra :**

sucrine grillée, sauce César, haut de cuisse de poulet en tempura

19 €



**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€**

**Entrecôte de veau**

**18,50 €**

## Végétarien

**Cromesquis d'aubergine**, artichaut,  
émulsion à la noisette, copeaux de  
truffe d'été

**23,50 €**

## Légumes

**Fenouil confit et mariné avec**  
*framboises*

**6.50€**

**Piments du padron (doux) salade et**  
*crèmeux d'haricot blanc.*

**7,00€**

**Courgette grillée**

*mousse au basilic, praliné amande,*  
*condiment aux poivrons et nectarines*

**6,00€**

## Accompagnements

**Pommes dauphines façon "Obra"**

**7,50 €**

**Aligot de pomme** terre artichaut,  
copeaux de truffes d'été.

**8,00€**

**100 % patate douce** confite,  
mousse parfumée au chorizo, chips  
de patates douces

**5,50 €**

## Sauces

Chimichurri

**3€**

Jus de veau aux morilles

**6,50€**

Sauce BBQ aux abricots et poivrons  
jaunes

**3€**

Béarnaise tomates cerise,  
balsamique, basilic

**4€**

Jus de veau aux olives de Kalamata,  
citron confit et origan

**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  
Nectarine pochée

## 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

**Maquereau cuit à la flamme**, concombre grillé, sauce cerise.

---

## Plat

**Suprême de pintadeau en croute de graine**, sauce vin jaune, artichaut, coupeaux de truffe d'été

---

## Dessert

### **Fraises marinées au balsamique**

granité à la fraise avec vodka, crème au fromage blanc et au basilic.

**55€\***



L'OBRA

\*Certains changements sont possibles moyennement un supplément.