



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€



Velouté de maïs ,

beignet au fromage bleu, salade de maïs grillé, poivrons et roquette .

16,50 €



Langue de veau rôtie

poireau grillé, mayonnaise iodée, vinaigrette tiède à l’huile de poireau.

19 €



Tartare de truite saumonée d’Ondenval,

granité concombre et cornichon, crémeux de truite fumée.

21,50€

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

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

21,00 €

Végétarien

Œuf Onsen

Espuma pomme de terre yuzu,
pleurote grillée, choux kale.

23,50 €

Accompagnements

Pommes dauphines façon "Obra"

5,50 €

Mille-feuille de pommes de terre

croustillant fondant, espuma de
pomme de terre parfumé au yuzu,
mayonnaise au raifort.

6.50€

Gnocchi de courge,

copeaux de Mimolette, réduction à
la bière noire et coriandre.

6,50 €

Sauces

Chimichurri.

3€

Jus de veau aux morilles.

6,50€

Sauce BBQ aux abricots et poivrons
jaunes .

3€

Béarnaise moutarde à l'ancienne,
miso et miel .

4€

Jus de veau façon charcutière
(cornichons, échalotes, moutarde et
persil plat).

4€

Légumes

Rutabaga (chou-navet)

*parfumé au feuille de citron vert,
crème de cresson et raisins grillés.*

6.00 €

Carotte fane croustillante,

*salade de chou kale et grenade.
houmous de carotte.*

7,00€

Panais rôti,

*beurre noisette aux anchois et ricotta
maison.*

6,50€

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

Poire pochée
Chantilly
Prune pochée

Croquants

Tuile dentelle
Tuile chocolat épicé
Amandes caramélisées
Cacahouète caramélisée

*Seulement pour ce dessert

Dame blanche croustillante

12€

Brownie,

crèmeux chocolat blanc et tonka, prune
en pickles, granité prune et vin rouge.

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.