



L'OBRA
DE SMAAK VAN DELEN

Onze Voorgerechten

Plank met charcuterie en kazen,
seizoenscondimenten en begeleidingen.
Lokale producenten, hoeves
"Li Binamé Pourcé" en "Lait et passion."

20 €

Krokant zacht gegaard eitje,
witte asperges, saus van gele wijn,
spinaziesalade en walnoten

18 €

Krokot van lamsvlees,
mosselen in escabèche en bouillon
à la "Tom Hha Kai"

18 €

Ceviche van zalmforel uit Onderval
met rabarber, mousseline van lavas

22 €

Restaurant L'Obra is open van donderdag tot en met zondag
van 18u30 tot 21u30

Reservatie sterk aanbevolen : www.domainedebra.be
+32 86 45 68 90

Onze Hoofdgerechten

STEL UW GERECHT SAMEN NAARGELANG UW WENSEN

1 UW STUK

Eendenborst 15 €
Gekonfijte varkensschouder
van hoeve "Li Binamé Pourcé" 16 €

Runderfilet (Black Angus)
hoeve La Misse 28 €

Gegrilde picanha 19 €

Krokante kalfszwezerik 30 €

Vegetarisch
Falafel, linzen, gemarineerde
champignons en espuma
van gerookte look 22,50 €

Vis
Zalmforel uit Onderval,
botersaus
+ 3 €

3 UW SAUS

Chimichurri
mengsel van verse kruiden 3 €

BBQ-saus met kweepeer 3 €

Béarnaise met daslook 4 €

2 UW GARNITUUR

Warme linsensalade,
gemarineerde oesterzwammen
en espuma van gerookte look 6 €

Gebraden spitskool met honing
en romige miso van cashewnoten
en gemarineerde witte kool 6 €

"Obra"-aardappelkroketjes 5,50 €

Aardappelmillefeuille
krokant-romig. Reblochonmousse,
zoetzure uiencoullis en spekchips 6 €

Gyoza met shiitake,
daslookemulsie 6 €

Kalfsjus met morieljes 6,50 €

Saus Albufera
kalfsjus, sherry, witte porto,
ganzenlever 5 €

100% knolraap en sinaasappel 6 €

Al onze gerechten worden in ons restaurant huisgemaakt, met verse, voornamelijk biologische producten, zoveel mogelijk van korte keten en lokale producenten. Eerlijke, seizoensgebonden en geëngageerde keuken.

Onze Desserts

"The quenelles"

Chocolademousse met garnituren*
(maximum 3 keuzes)

12 €

SAUZEN

Vanillecrème.
"Grand Marnier"-
sinaasappelcrème.
Gezouten karamel.

BEGELEIDINGEN

Gepocheerde peer.
Slagroom.
Gekonfijte rabarber.

KROKANTJES

Dun kantkoekeje.
Pittige chocoladetulle.
Gekarameliseerde
amandelen.
Gekarameliseerde
pinda's.

*Alleen voor dit dessert

Krokante dame blanche

12 €

Fluweel van rabarber en pistache,
gekonfijte rabarber, rabarbergranité
en rode shiso

12 €



L'OBRA
DE SMAAK VAN DELEN

Went u informatie over de aanwezigheid van allergenen in onze producten?
Onze verantwoordelijke licht u graag in.
Gelieve er rekening mee te houden dat de samenstelling
van onze producten kan variëren.

Menu van de chef

VOORGERECHT

Makreel gegaard op de vlam,
jus met ganzenlever, gegrilde
witte asperges, zuring.

HOOFDGERECHT

Lam in twee bereidingen

- Lamsbout op lage temperatuur gegaard en vervolgens geroosterd, jus licht geparfumeerd met sesam en Gochujang, kimchicondiment, zoete aardappel-espuma, gegrilde broccolini en
- Geconfijte lamschouder, zoete aardappel-tuille, feta crème, kruiden salade.

DESSERT

Fluweel van rabarber en pistache,
gekonfijte rabarber,
granité rabarber / rode shiso

55 €



L'OBRA
DE SMAAK VAN DELEN

*Bepaalde wijzigingen
zijn mogelijk tegen
een meerprijs.



L'OBRA
DE SMAAK VAN DELEN

Om een uitzonderlijke kwaliteit te garanderen
en voedselverspilling tegen te gaan,
bieden wij u een à la carte kaart aan.

In tegenstelling tot klassieke borden
waarbij de begeleidingen standaard zijn inbegrepen,
stelt u hier zelf uw gerecht samen
volgens uw wensen en budget.

Onze producten zijn lokaal, huisgemaakt
en bereid met technieken uit
de gastronomische keuken.

Smakelijk!

