



L'OBRA  
LE GOÛT DU PARTAGE

## Nos Entrées

**Planche de salaisons et fromages,**  
condiments et accompagnements de saison.  
Producteurs locaux, fermes "Li Binamé Pourcé"  
et "Lait et passion."  
20 €

**Œuf mollet croustillant,**  
asperges blanches, sauce au vin jaune,  
salade d'épinards et noix  
18 €

**Croquette d'agneau,**  
escabèche de moule et son bouillon  
façon « Tom Hha Kai »  
18 €

**Ceviche de truite saumonée d'Ondeval**  
à la rhubarbe, mousseline à la livèche  
22 €

Le restaurant L'Obra est ouvert du jeudi au dimanche de 18h30 à 21h30

Réservation vivement conseillée :  
www.domainedeobra.be • +32 86 45 68 90

## Nos Plats

COMPOSEZ VOTRE PLAT SELON VOS ENVIES

### 1 VOTRE PIÈCE

Magret de canard 15 €

Épaule de cochon confite  
de la ferme "Li Binamé Pourcé"  
16 €

Filet pur (Black Angus)  
ferme de La Misse  
28 €

Picanha de boeuf grillé 19 €

Ris de veau croustillant 30 €

**Végétarien**  
Falafels, lentilles, champignons  
marinés et espuma d'ail fumé  
22,50 €

**Poisson**  
Truite d'Ondeval saumonée,  
sauce beurre blanc  
+ 3 € + 3 €

### 3 VOTRE SAUCE

Chimichurri  
mélange d'herbes fraîches  
3 €

Sauce BBQ au coing  
3 €

Béarnaise à l'ail des ours  
4 €

### 2 VOTRE GARNITURE

Salade tiède de lentilles,  
pleurotes marinées et  
espuma d'ail fumé.  
6 €

Chou vert rôti au miel  
et miso crémeux de noix  
de cajou, chou blanc mariné.  
6 €

Pommes dauphines  
façon "Obra"  
5,50 €

Mille-feuille de pommes  
de terre croustillant-fondant,  
émulsion Rebfochon,  
coulis d'oignon aigre-doux  
et chips de lard.  
6 €

Gyoza aux shiitakes,  
émulsion à l'ail des ours.  
6 €

Jus de veau aux morilles  
6,50 €

Sauce Albufera  
jus de veau, xérès,  
porto blanc, foie gras  
5 €

100 % navet et orange  
6 €

Au sein de notre restaurant tous nos plats sont faits maison, à partir de produits frais, majoritairement bio, issus autant que possible de circuits courts et de producteurs locaux. Une cuisine sincère, de saison, et engagée.

## Nos Desserts

### « The quenelles »

Mousse au chocolat accompagnée  
de ses garnitures\*  
(Maximum 3 choix)  
12 €

#### SAUCES

Crème anglaise nature.  
Crème anglaise  
"Grand Marnier",  
zestes d'oranges".  
Caramel beurre salé.

#### ACCOMPAGNEMENTS

Poire pochée.  
Chantilly.  
Rhubarbe confite.

#### CROQUANTS

Tuille dentelle.  
Tuille chocolat épicé.  
Amandes caramélisées.  
Cacahuète caramélisée.

\*Seulement pour ce dessert

### Dame blanche crouillante

12 €

**Velours de rhubarbe et pistache,**  
rhubarbes confites, granité rhubarbe  
et shiso 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.

## Menu du chef

### ENTRÉE

Maquereau cuit à la flamme,  
jus monté au foie gras,  
asperges blanches grillées,  
oseille.

### PLAT

Agneau en deux préparations

- Gigot cuit à basse température puis rôti, jus légèrement parfumé au sésame et Gochujang, condiment kimchi, espuma de patate douce, broccolini grillé et
- Pressé d'épaule confite, tuile de patate douce, crème de feta, salade d'herbes.

### DESSERT

Velours de rhubarbe et pistache,  
rhubarbes confites, granité  
rhubarbe / shiso rouge

55 €

\*Certains changements  
sont possibles moyennant  
un supplément.



L'OBRA  
LE GOÛT DU PARTAGE



L'OBRA  
LE GOÛT DU PARTAGE

Afin de garantir une qualité exceptionnelle  
et lutter contre le gaspillage, nous vous proposons  
une carte à la pièce.

Vous composez votre assiette selon vos envies  
et votre budget.

Nos produits sont locaux, faits maison  
et préparés avec des techniques issues  
de la cuisine gastronomique.

Bon appétit !

