



La Table OBONO

Nous vous souhaitons la bienvenue à la table de la Maison.

La cuisine que vous a concocté Maël LE BACQUER, notre Chef, et sa brigade, se compose de subtils ingrédients :

Une dose généreuse de produits locaux de notre belle région,
Une pincée de créativité,
Un zeste de gourmandise,
Le tout préparé ici, avec passion et amour.

Le but ultime : vous apporter le plaisir gustatif, vous surprendre avec des revisites de plats inattendus, et éveiller vos cinq sens.

Vous trouverez à notre table des assiettes équilibrées, composées de produits frais et de saison, et orientées dans une démarche que nous voulons la plus saine pour vous comme pour notre environnement.

C'est ainsi que la recherche du rapport qualité-prix-plaisir, nous tient à cœur afin de rendre accessible au plus grand nombre cette expérience.

Belle dégustation.

L'origine de nos viandes est française.

La carte des allergènes est disponible à l'accueil de notre restaurant, sur simple demande.

Retour du marché

A L'ARDOISE

Servi au déjeuner du mardi au samedi de 12h à 13h30

Entrée, plat et dessert	29 €
Entrée-plat OU Plat-dessert	25 €

Menu OBONO

Servi du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h

Entrée, plat et dessert de la Carte OBONO	40 € hors supplément
--	-------------------------

Brunch

Le dimanche de 11h30 à 13h30

39 € à partir de 12 ans	21 € moins de 12 ans
-------------------------	----------------------

Buffet où les incontournables du petit déjeuner, rencontrent entrées, desserts et poulet fermier rôti comme à la maison !

Végétarien, intolérant, allergique...? Notre Chef saura vous régaler !

Menu enfant moins de 12ans

Portions réduites de notre carte

Entrée, plat et dessert	19 €
Entrée, plat OU Plat, dessert	15 €

Kids menu up to 12 years old

Reduced portions of our menu

<i>Starter, main course, dessert</i>	19 €
<i>Starter, main course OR Main course, dessert</i>	15 €

La cuisine de saison que nous travaillons, peut nous conduire à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché. Prix net en Euros, service compris.

Carte OBONO

ENTRÉES

13€

Le petit pois dans tous ses états

Peas prepared in various ways

Asperges au gré de notre saison

Asparagus according to our season

Foie gras mi-cuit et fraise de Plougastel

Semi-cooked duck liver and Plougastel strawberries

Supplément menu : 4 €

A la carte : 17 €

Notre version de la soupe de poisson

Our version of fish soup

24 €

PLATS

Pavé de merlu de nos côtes en juste cuisson, fleur de sureau et tatin de betterave

Hake steak from our coasts, cooked to perfection, elderflower and beetroot tatin

Belle volaille fermière de 100 jours en ballotine, farandole d'artichauts

Beautiful 100-day-old farm poultry in a ballotine, artichoke farandole

La carotte comme une Princesse des champs

The carrot like a Princess of the fields

Agneau de printemps en pleine découverte, céleri et rhubarbe

Spring lamb in full discovery, celery and rhubarb

DESSERTS

11 €

Intensément chocolat-cacao et grué

Intensely chocolate-cocoa and cacao nibs

L'esprit café pour les vrais amateurs

The coffee spirit for true lovers

Comme un soleil printanier, verveine et pamplemousse

Like a spring sun, verbena and grapefruit

Feuille à feuille fraise et rhubarbe, fleur de sel

Strawberry and rhubarb leaf by leaf, fleur de sel

Assiette de fromages de notre belle région

Local cheeses plate

Prix net en Euros, service compris.

La cuisine de saison que nous travaillons, peut nous conduire à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché.

LA MAISON

OBONO



Carte des boissons

Les apéritifs

Ricard 2cl	5 €	Pastis breton Brastis 2cl	6 €
Cidre cassis* 12cl	6,20 €	Pétillant cassis* 12cl	8,50 €
Champagne cassis* 12cl	14,50 €	Vin blanc cassis* 12cl	7,50 €
Martini bianco 6cl	6,50 €	Martini rosso 6cl	6,50 €

*Mûre, pêche, violette ou framboise

Les bulles

	12cl	75cl
Champagne Brut 1er Cru Bertrand-Delespierre	14 €	75 €
Brut de Cray Méthode traditionnelle	8 €	45 €
Champagne Brut Black Label Lanson		81 €

Les bières

La flemme blonde La Dilettante 33cl 	7,50 €
La fougue IPA La Dilettante 33cl 	7,50 €
Lancelot Blanche Hermine 33cl	7,50 €
Dremmwel bière à 0 % 25cl 	6,10 €

Les cidres

	12cl	75cl
Cidre brut / doux - Cidrierie de Rhuy 33cl		6,90 €
Cidre brut / doux - Cidrierie de Rhuy 75cl		12,50 €
Cidre sarrasin - Cidrierie Kystin 75cl 		24 €
Cidre châtaigne - Cidrierie Kystin 75cl 	6,50€	24 €
Poiré gingembre - Cidrierie Kystin 75cl 		24 €


Prix net en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La direction de La Maison OBONO se réserve le droit de stopper la consommation d'alcool lorsqu'elle l'aura jugée nécessaire.

LA MAISON
OBONO

Les sans alcool

Plancoët plate ou fine bulle 50cl	3,80 €
Plancoët intense 33cl	4 €
Plancoët plate ou fine bulle 100cl	5,80 €
Jus de fruits Coq Toqué bio 25cl : orange, ananas, tomate 	6,60 €
Nectar d'abricot Coq Toqué 25cl 	6,60 €
Jus de pomme de Rhuys 33cl	5,20 €
Pommette de Rhuys 33cl	5,50 €
Breizh cola ou Breizh cola zéro 33cl	4,50 €
Breizh ginger beer 25cl	4,50 €
Limonade Bout du monde 33cl	4,50 €
Sirop à l'eau	2,10 €
Diabolo	4,80 €
Eau filtrée Castalie plate ou gazeuse 75cl	2,10 €

Boissons chaudes

Expresso/déca/ristretto	3,10 €
Double expresso/déca	5 €
Cappuccino/café au lait	4,50 €
Café allongé	3,50 €
Chocolat chaud	4,60 €
Notre sélection de thés et infusions de la Brûlerie d'Alrée 	4,60 €

Nos spécialités

Caramel Macchiato	5,50 €
Mokachino	5,50 €
Chai Latte	5,50 €
Cappuccino Cannelle / Vanille	5,50 €
Chocolat chaud praliné	5,50 €

Nos spécialités alcoolisées

Café Frangelico	10 €
Grog au gingembre	10 €

Prix net en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La direction de La Maison OBONO se réserve le droit de stopper la consommation d'alcool lorsqu'elle l'aura jugée nécessaire.

LA MAISON
OBONO



Whisky

Scotch whisky Islay Ardbeg 10 ans 4cl	15 €
Single malt whisky Galaad ex fût de rhum 4cl	14 €
Kilchomann Machir Bay 4cl	15 €
Tchankat Classique 4cl	12 €

Rhums

El Pasador de Oro XO 4cl	12 €
Secha de la Silva 4cl	10 €
Speakeasy Rum 4cl	10 €


Vodka

Belvedere 4cl	12 €
---------------	------

Liqueurs

Liqueur artisanale de menthe poivrée - Speakeasy 4cl	8 €
Liqueur artisanale de citron - Distillerie du Gorvello 4cl  	8 €
Liqueur artisanale de verveine - Awen Nature 4cl  	8 €
Liqueur artisanale de noisette - Awen Nature 4cl  	8 €
Liqueur artisanale de sureau - Awen Nature 4cl  	8 €

Digestifs

Cognac Leopold Gourmel Premières saveurs 4cl	12 €
Calvados Château du Breuil 8 ans 4cl	11 €
Eau-de-vie de cidre blanche - Distillerie du Gorvello 4cl 	8 €
Eau-de-vie de mirabelle - La Cigogne 4cl	7 €
Get 27 / Get 31 4cl	8 €
Cointreau 4cl	8 €

Prix net en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La direction de La Maison OBONO se réserve le droit de stopper la consommation d'alcool lorsqu'elle l'aura jugée nécessaire.

LA MAISON
OBONO

Carte des vins

Les millésimes mentionnés sont à titre indicatif et peuvent varier suivant la disponibilité de notre caviste

12cl 75cl

Alsace

-  **AOC Alsace** Le Toqué 2023 - Domaine Rentz   38 €
-  **AOP Alsace** Paar 2022 - Domaine Pfister  38 €

Bordeaux

-  **AOC Médoc** Cru Bourgeois 2014 - Château Les Ormes Sorbet 63 €
-  **AOC Pessac-Léognan** 2017 - Château Haut Lagrange 68 €

Bourgogne

-  **AOC Macon-Fuissé** 2023 - Domaine Thibert-Miranda 41 €
-  **AOC Chablis** Champ du Puits 2021 - La Manufacture 65 €
-  **VDF Pinot noir** Les Cotilles 2023 - Famille Roux 39 €
-  **AOC St Aubin 1er Cru** 2021 - Domaine Patrick Miolane 77 €

Languedoc-Roussillon

-  **IGP Chardonnay** 2023 - Domaine de la Patience   7 € 32 €
-  **IGP Côtes de Thongues** Inti 2023 - Domaine Mas Lou  39 €
-  **AOP Faugères** rosé Selva 2023 - Domaine Mas Lou 33 €
-  **AOP Faugères** Angaco 2023 - Domaine Mas Lou 38 €
-  **AOP Côtes du Roussillon** Les Sorcières 2024 - Clos des fées 52 €
-  **AOP Pic St Loup** L'Orphée 2021 - Mas Foulaquier   56 €
-  **AOP Banyuls** Reserva 6 ans - Domaine la Tour Vieille 11 €

Prix net en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La direction de La Maison OBONO se réserve le droit de stopper la consommation d'alcool lorsqu'elle l'aura jugée nécessaire.

LA MAISON
OBONO

Les millésimes mentionnés sont à titre indicatif et peuvent varier suivant la disponibilité de notre caviste

12cl 75cl





Loire

 VDF Melon-Chardonnay La cirée jaune 2022 - Gérard Vallée  		28 €
 IGP Loire Sauvignon 2022 - Domaine Delaunay	7 €	31 €
 AOP Muscadet Sèvre et Maine Terroirs 2023 - Lucas Salmon		35 €
 AOP Pouilly Fumé Les Athlètes du Vin 2023		56 €
 AOP Sancerre 2021 - Château la Rabotine		69 €
 AOP Saumur Champigny 2023 - Gérald Vallée  	7,5 €	36 €
 AOP Bourgueil Avis de vin fort 2022 - Domaine Breton 		41 €

Provence

 IGP Var Terre Nouvelle rosé 2024 - Estandon  	7 €	32 €
---	-----	------

Sud-Ouest

 IGP Côtes de Gascogne doux 2023 - Domaine Miselle	7 €	31 €
 AOP Jurançon sec 2022 - Domaine Bru Baché  		36 €

Vallée du Rhône

 AOP Ventoux Terrasses Blanc 2022 - Château Pesquié   		35 €
 AOP Condrieu 2022 - Domaine Pichon		92 €
 AOP Tavel La Relève 2022 - Domaine Frère Lafond  		49 €
 AOP Ventoux Terrasses Rouge 2022 - Château Pesquié   		35 €
 AOP Collines Rhodaniennes Petite Syrah 2023 - Maison Belle  	8,5 €	41 €
 AOP Crozes-Hermitage Equinoxe 2023 - Maxime Graillot		58 €
 AOP St Joseph 2023 - Domaine Pichon		71 €
 AOP Côte Rotie 2022 - Bernard Burgaud		134 €

Prix net en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La direction de La Maison OBONO se réserve le droit de stopper la consommation d'alcool lorsqu'elle l'aura jugée nécessaire.

LA MAISON
OBONO