

# 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

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

### Menu enfant moins de 12ans

Entrée, plat et dessert **19 €**

Entrée, plat OU Plat, dessert **15 €**

### *Kids menu up to 12 years old*

*Starter, main course, dessert* **19 €**

*Starter, main course OR Main course, dessert* **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*

# 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 €
La bringue blanche La Dilettante 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  	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, abricot 	6,60 €
Jus de pomme de Rhuy 33cl	5,20 €
Pommette de Rhuy 33cl	5,50 €
Breizh cola ou Breizh cola zéro 33cl	4,50 €
Hysope 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 €
Kombucha Passion Framboise  	7 €
Kombucha Hibiscus Myrtille  	7 €
Kombucha Citron Gingembre  	7 €

## 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 €
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

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 €
Calvados Dupont Hors d'âge 4cl	11 €
Eau-de-vie de cidre blanche - Distillerie du Gorvello 4cl 	8 €
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 €



## Bordeaux

 **AOC Médoc** Cru Bourgeois 2014 - Château Les Ormes Sorbet 63 €

## Bourgogne

 **AOC Macon-Fuissé** 2023 - Domaine Thibert-Miranda 8,5 € 41 €  
 **AOC Chablis** Champ du Puits 2023 - La Manufacture 65 €  
 **VDF Pinot noir** Les Cotilles 2023 - Famille Roux 39 €  
 **AOC St Aubin 1er Cru** 2021 - Domaine Patrick Miolane 77 €  
 **AOP Pommard** 2018 - L'Atelier 115 €

## Languedoc-Roussillon

 **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 Pic St Loup** 2023 - Domaine Mas Gourdou 39 €  
 **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

 <b>VDF Melon-Chardonnay</b> La cirée jaune 2022 - Gérard Vallée  		28 €
 <b>IGP Loire</b> Sauvignon 2022 - Domaine Delaunay	7 €	31 €
 <b>AOP Muscadet Sèvre et Maine</b> Terroirs 2023 - Lucas Salmon		35 €
 <b>AOP Pouilly Fumé</b> Les Athlètes du Vin 2023		56 €
 <b>AOP Sancerre</b> 2021 - Château la Rabotine		69 €
 <b>AOP Saumur Champigny</b> 2023 - Gérald Vallée  	7,5 €	36 €
 <b>AOP Chinon</b> 2020 - Domaine Philippe Alliet 		45 €

## Provence

 <b>IGP Var</b> Terre Nouvelle rosé 2024 - Estandon  	7 €	32 €
---	-----	------

## Sud-Ouest

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

## Vallée du Rhône

 <b>AOP Ventoux</b> Terrasses Blanc 2022 - Château Pesquié   		35 €
 <b>AOP Condrieu</b> 2023 - Domaine Pichon		92 €
 <b>AOP Tavel</b> La Relève 2022 - Domaine Frère Lafond  		49 €
 <b>AOP Ventoux</b> Terrasses Rouge 2022 - Château Pesquié   		35 €
 <b>AOP Collines Rhodaniennes</b> Petite Syrah 2023 - Maison Belle  	8,5 €	41 €
 <b>AOP St Joseph</b> 2023 - Domaine Pichon		71 €
 <b>AOP Côte Rotie</b> 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**