

AU DÉJEUNER CHAQUE JOUR DE 12H À 13H30 SAUF DIMANCHE  
FOR LUNCH EVERY DAY FROM 12H TO 13H30 EXCEPT SUNDAY

## Menu Retour du marché

MENU A L'ARDOISE  
BLACKBOARD MENU

Entrée, plat et dessert **29 €**  
*Starter, main course and dessert*

Entrée-plat OU Plat-dessert **25 €**  
*Starter and main course Or Main course and dessert*

ou

## Carte estivale



## Brunch

LE DIMANCHE DE 12H À 13H30  
SUNDAY FROM 12H TO 13H30

**42 €** 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 !



AU DINER CHAQUE JOUR DE 19H À 21H00  
FOR DINNER EVERY DAY FROM 19H TO 21H00

## Menu Obono

Entrée, plat et dessert de la Carte OBONO **45 €**

ou

## Carte Obono

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

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.

LA MAISON  
**OONO**

 **MAÎTRE  
RESTAURATEUR**

dîner

# Carte OBONO

## ENTRÉES

13€

**Tomate de pays dans tous ses états et sardine**

*Local tomatoe prepared in various ways, sardine*



**Œuf parfait sur caviar d'aubergine fumé et feta crémeuse**

*Perfect egg on smoked eggplant caviar and creamy feta*

**Palourdes grillées, pêches et haricots verts**

*Grilled clams, peaches and green beans*

**Saumon en Tataki, abricot, amandes grillées**

*Salmon Tataki, apricot, toasted almonds*

## PLATS

26 €

**Dos de lieu au pollen, sauce arêtes grillées, déclinaison de courgettes**

*Pollen-covered pollock fillet, grilled bone sauce, zucchini variations*

**Filet de canette du Morbihan, panisse et encornets à l'ail doux**

*Morbihan duck fillet, panisse and squid with mild garlic*

**Filet de rouget, maxi gnocchi, blette et parmesan**

*Red mullet fillet, maxi gnocchi, chard and parmesan*

**Faux filet de région, mariné, juste snacké, pastèque fumée et riz noir**

*Regional sirloin steak, marinated, lightly seared, smoked watermelon and black rice*

## DESSERTS

11 €

**Intensément chocolat-cacao et grué**

*Intensely chocolate-cocoa and cacao nibs*

**Pêche Melba à notre façon, tuile aux graines**

*Peach Melba our way, seed tile*

**Découverte autour des fruits rouges et Agastache**

*Discovery around red fruits and Agastache*

**Tout autour du lait, confiture, crémeux et biscuit**

*All around milk, jam, cream and biscuit*

**Assiette de fromages de notre belle région**


*Local cheeses plate*

déjeuner

# Carte estivale

## ENTRÉES

**Notre version de la moule-frite** 11.50€  
*Our version of mussels and fries*

 **Belles tomates du pays, Burrata et basilic** 11.50€  
*Beautiful local tomatoes, Burrata and basil*

**Gaspatcho concombre-framboise, salpicons de crevettes** 10.50€  
*Cucumber/raspberry gazpacho, shrimp salpicons*

**Comme une César poulet et œuf parfait** 12.50€  
*Like a Caesar salad, chicken and egg perfect*

## PLATS

**Burger maison, confit de canard et pickles, pommes grenailles en potatoes** 16.50€  
*Homemade burger, duck confit and pickles, new potatoes*

**Tagliatelles fraîches, crevettes sautées, tomates et citron vert** 14.50€  
*Fresh tagliatelle, sautéed shrimp, tomatoes and lime*

**Paleron de bœuf et bière de région, pommes boulangères et sarrasin** 18.50€  
*Beef chuck and regional beer, baker's potatoes and buckwheat*

**Comme un pot au feu « de la mer »** 19.50€  
*Like a "sea" pot-au-feu*

## DESSERTS

**Maxi Baba, crèmeux et glace pina colada** 9.00€  
*Maxi Baba, creamy and pina colada ice cream*

**Soupe de fraise au fenouil sauvage** 8.50€  
*Strawberry soup with wild fennel*

**Kouign Amann, glace vanille et fleur de sel** 9.00€  
*Kouign Amann, vanilla ice cream and fleur de sel*

**Gratin de fruits frais, géranium Rosat , tuile craquante** 8.00€  
*Fresh fruit gratin, Rosat geranium, crispy tile*

# 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

Irish Coffee	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 €
Papillon Rhum Vieux 4cl	10 €
Longuetau Prélude Batch 13 4cl	14 €


## 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 fraise de Plougastel - Fisselier 4cl	8 €
Liqueur artisanale de pomme - Awen Nature 4cl  	8 €
Liqueur artisanale de sureau - Awen Nature 4cl  	8 €
Liqueur artisanale de verveine - Awen Nature 4cl  	8 €

## Digestifs

Cognac Leopold Gourmel Premières saveurs 4cl	12 €
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.*

# 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**