

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 11H30 À 13H30
SUNDAY FROM 11H30 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 - Cidrerie de Rhuy 33cl		6,90 €
Cidre brut / doux - Cidrerie de Rhuy 75cl		12,50 €
Cidre sarrasin - Cidrerie Kystin 75cl  	6,50€	24 €
Poiré gingembre - Cidrerie 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.

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

 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 Chinon 2020 - Domaine Philippe Alliet 		45 €

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 2023 - 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 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