

AU DÉJEUNER DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 13H30
FOR LUNCH FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 12H TO 13H30

Menu Retour du marché

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



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 DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 21H00
FOR DINNER FROM TUESDAY TO SATURDAY 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
OBONO

 **MAÎTRE
RESTAURATEUR**

Menu retour du marché

déjeuner

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

ENTRÉES

Velouté de chou-fleur, crackers aux graines et magret de canard fumé maison

Creamy cauliflower soup, seed crackers and homemade smoked duck breast

Ceviche de bar, gel passion et carotte crémeuse

Sea bass ceviche, passion fruit gel and creamy carrot

PLATS

Lieu en duo juste saisi, pressé de patate douce aux agrumes

Just-seared duo of pollock, pressed sweet potato with citrus



Risotto aux champignons, tuile craquante au sarasin

Mushroom risotto with crispy buckwheat tuile

DESSERTS

Tout autour de la figue

All around the fig

Douceur ananas, sauge et granola maison

Sweet pineapple, sage and homemade granola

Carte OBONO

dîner

ENTRÉES

13€

Foie gras fumé maison, crémeux de lentille, émulsion chorizo

Homemade smoked foie gras, lentil cream, chorizo emulsion



Variation autour du champignon, sablé noisette et pickles

Mushroom variation, hazelnut shortbread and pickles

Bisque d'araignée de mer, crackers aux graines, crème montée sésame

Spider crab bisque, seed crackers, sesame whipped cream

26 €

PLATS

Dos de cabillaud, jus de coquillages, déclinaison de courgettes

Cod back, shellfish juice, zucchini variations

Filet de canette du Morbihan, artichauts en mousseline et barrigoule

Morbihan duck fillet, artichokes in mousseline and barrigoule

Côtes d'agneau grillées aux saveurs anisées, fenouil et orange

Grilled lamb chops with anise, fennel and orange flavors

DESSERTS

11 €

Intensément chocolat-cacao et grué

Intensely chocolate-cocoa and cacao nibs

Poivron-citron, comme une pavlova

Lemon pepper, like a pavlova

Découverte autour du sarrasin

Discovery around buckwheat

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.

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 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