

Menu Retour du marché

Au déjeuner du mardi au samedi de 12h à 13h30
Au dîner du mardi au vendredi de 19h à 21h

Entrée, plat et dessert **29 €**

Entrée-plat OU Plat-dessert **25 €**

Menu Obono

Au déjeuner du mardi au samedi de 12h à 13h30
Au dîner du mardi au samedi de 19h à 21h

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

ou

Carte Obono

Brunch

Le dimanche de 11h30 à 13h30

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

42 € à partir de 12 ans

21 € moins de 12 ans

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**




Carte OBONO

ENTRÉES

13€

Foie gras Breton comme une soupe de pain, minestrone et tuile de sarrasin
Breton foie gras served like bread soup, minestrone soup, and buckwheat tuile

Truite de mer en gravelax, betterave et chou rouge en pleine découverte
Sea trout gravlax, beetroot and red cabbage in full discovery

 **Œuf parfait sauce vin jaune, Comté fumé maison et topinambour**
Perfect egg with yellow wine sauce, homemade smoked Comté cheese and Jerusalem artichoke

Notre Pâté en croûte, filet mignon séché maison, condiment et pickles
Our pâté en croûte, homemade dried pork tenderloin, condiment and pickles

PLATS

26 €

Petit salé aux lentilles en version Obono
Salted pork with lentils, Obono style

St Jacques et boudin en alliance terre et mer
Scallops and black pudding in a surf/turf combination

Pigeon, cacao et panais en textures
Pigeon, cocoa and parsnip in various textures

Mulet en basse température, pleurotes au vinaigre, légumes oubliés
Low-temperature cooked mullet, pickled oyster mushrooms, forgotten vegetables

DESSERTS

11 €

La sélection de fromages d'ici et d'ailleurs
The selection of cheeses from here and elsewhere

Capuccino, noisette et tuile de croissant
Cappuccino, hazelnut and croissant tuile

Comme un souvenir d'enfance, cacahuètes, tonka et chocolat
Like a childhood memory: peanuts, tonka bean and chocolate

Soleil d'hiver, sauge et pamplemousse
Winter sun, sage and grapefruit

Belle tarte gourmande, potimarron et kasha
Beautiful, indulgent tart with pumpkin and kasha

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 €
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 au sarrasin - Cidrierie Nicol	4 €	16 €
Poiré gingembre - Cidrierie Kystin  		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 Macchiatto	5,50 €
Mokachino	5,50 €
Cappuccino Cannelle / Vanille	5,50 €
London Fog (Earl Grey, lait d'amande, sirop de vanille)	6,50 €
Chai Latte	6,50 €

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 €
Sexton 4cl	10 €

Rhums

El Pasador de Oro XO 4cl	12 €
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 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

Vins au verre

12cl

-  **IGP Côtes de Gascogne** doux 2023 - Domaine Miselle 7 €
-  **AOC Côtes de Bourg** 2023 - Château Grand Launay   7 €
-  **IGP Côtes de Thongues** Inti 2023 - Domaine Mas Lou  8,5 €
-  **IGP Var** Terre Nouvelle rosé 2024 - Estandon  7 €
-  **AOP Ventoux** Terrasses Rouge 2022 - Château Pesquié    7,5 €
-  **VDF Pinot noir** Les Cotilles 2024 - Famille Roux 8,5 €
-  **AOP Banyuls** Tradition - Tramontane Wines 11 €

N'hésitez pas à demander notre découverte du moment

Alsace

75cl

-  **AOC Alsace** Le Toqué 2023 - Domaine Rentz  38 €

Bordeaux

-  **AOC Côtes de Bourg** 2023 - Château Grand Launay   32 €
-  **AOC Puisseguin Saint-Emilion** 2020 - Château Clarisse 60 €

Bourgogne

-  **AOC Macon-Fuissé** 2023 - Domaine Thibert-Miranda 41 €
-  **AOC Chablis** Champ du Puits 2023 - La Manufacture 65 €
-  **VDF Pinot noir** Les Cotilles 2024 - Famille Roux 39 €
-  **AOP Irancy** 2021 - David Renaud  58 €
-  **AOC St Aubin 1er Cru** 2022 - Domaine Patrick Miolane 77 €
-  **AOP Pommard** 2018 - L'Atelier 115 €

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



Languedoc-Roussillon

75cl

 AOC Picpoul de Pinet 2024 - Florès	26 €
 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 €

Loire

 VDF Melon-Chardonnay La cirée jaune 2024 - Gérard Vallée  	28 €
 IGP Loire Sauvignon 2023 - Domaine Delaunay	31 €
 AOP Muscadet Sèvre et Maine Terroirs 2023 - Lucas Salmon	35 €
 AOP Cour-Cheverny 2023 - Les Athlètes du Vin	36 €
 AOP Menetou Salon 2023 - Domaine Van Remoortere 	48 €
 AOP Pouilly Fumé Les Athlètes du Vin 2023	56 €
 AOP Sancerre 2023 - Château la Rabotine	69 €
 AOP Saumur Champigny 2023 - Gérald Vallée  	36 €
 AOP Chinon 2020 - Domaine Philippe Alliet 	45 €
















Provence

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

Sud-Ouest

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

Vallée du Rhône

 AOP Ventoux Terrasses Blanc 2024 - 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  	41 €
 AOP Crozes-Hermitage Equinoxe 2024 - M.Graillot	59 €
 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