

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 de Lanvaux en opéra, yannoh et sablé noisette

Breton foie gras from Lanvaux in an opera cake, yannoh and hazelnut shortbread

Endive braisée et jambon truffé, jus de volaille corsé

Braised endive and truffled ham, rich poultry jus

Saint-Jacques de nos côtes marinées, pomme en texture, ail roti

Marinated scallops from our coast, textured apple, roasted garlic



Comme un couscous de quinoa et patate douce, vinaigrette curry-soja

Like a quinoa and sweet potato couscous with a curry-soy vinaigrette

26 €

PLATS

**Aiguillette de Saint-Pierre, céleri fumé au foin et chou grillé,
beurre blanc crémé et huile de cresson**

John Dory fillet, hay-smoked celery and grilled cabbage, creamy beurre blanc and watercress oil

**Mignon de porc breton à la moutarde de Meaux, avoine et épinard,
jus de cochon moutardé**

Breton pork tenderloin with Meaux mustard, oats and spinach, mustard-flavored pork jus

**Filet de bœuf breton aux huîtres, betterave confite et laitue de mer,
jus de bœuf corsé**

Breton beef fillet with oysters, candied beetroot and sea lettuce, rich beef jus

Raviole de féta et blette, écume de lait végétal à la noisette

Feta and chard ravioli, hazelnut-flavored plant-based milk foam

11 €

DESSERTS

La sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

The selection of cheeses from here and elsewhere

Cappuccino, 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

Fraîcheur d'hiver autour des agrumes

Winter freshness with citrus fruits

Notre chou-choux gourmand

Our favorite gourmet cabbage

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 €
Longueteau 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 Picpoul de Pinet 2024 - Florès	6 €
 AOP Muscadet Sèvre et Maine Terroirs 2023 - Lucas Salmon  	8,5 €
 AOC Chablis Champ du Puits 2023 - La Manufacture	11 €
 IGP Var Terre Nouvelle rosé 2024 - Estandon  	7 €
 AOP Saumur Champigny 2023 - Gérald Vallée  	7,5 €
 AOP Faugères Angaco 2024 - Domaine Mas Lou	8 €
 AOP Banyuls Tradition - Tramontane Wines	11 €
 AOC Puisseguin Saint-Emilion 2020 - Château Clarisse	11 €

Alsace

75cl

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

Bordeaux

 AOC Côtes de Bourg 2024 - Château Grand Launay  	32 €
 AOC Puisseguin Saint-Emilion 2020 - Château Clarisse	60 €

Bourgogne

 AOC Macon-Fuissé 2024 - Domaine Thibert-Miranda	41 €
 AOC Chablis Champ du Puits 2023 - La Manufacture	65 €
 VDF Pinot noir Les Cotilles 2024 - Famille Roux	39 €
 AOP Irancy 2022 - David Renaud  	58 €
 AOC St Aubin 1er Cru 2022 - Domaine Patrick Miolane	77 €
 AOP Pommard 2022 - 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 2024 - 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 2024 - 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 2024 - Domaine Van Remoortere 	48 €
 AOP Sancerre 2023 - Château la Rabotine	69 €
 AOP Saumur Champigny 2023 - Gérald Vallée  	36 €
 AOP Chinon 2021 - 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 2024 - 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 2023 - 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