

La Table OBONO

Nous vous souhaitons la bienvenue à la table de la Maison.

La cuisine que vous a concocté Maël LE BACQUER, notre Chef, et sa brigade, se compose de subtils ingrédients :

Une dose généreuse de produits locaux de notre belle région,
Une pincée de créativité,
Un zeste de gourmandise,
Le tout préparé ici, avec passion et amour.

Le but ultime : vous apporter le plaisir gustatif, vous surprendre avec des revisites de plats inattendus, et éveiller vos cinq sens.

Vous trouverez à notre table des assiettes équilibrées, composées de produits frais et de saison, et orientées dans une démarche que nous voulons la plus saine pour vous comme pour notre environnement.

C'est ainsi que la recherche du rapport qualité-prix-plaisir, nous tient à cœur afin de rendre accessible au plus grand nombre cette expérience.

Belle dégustation.

L'origine de nos viandes est française.

La carte des allergènes est disponible à l'accueil de notre restaurant, sur simple demande.



Retour du marché

A L'ARDOISE

Servi au déjeuner du mardi au samedi de 12h à 14h

Entrée, plat et dessert **29 €**

Entrée-plat OU Plat-dessert **25 €**

Menu OBONO

Servi du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h

Entrée, plat et dessert
de la Carte OBONO

35 €
hors supplément

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

Menu enfant

Entrée, plat et dessert **19 €**

Entrée, plat OU Plat, dessert **15 €**

Kids menu

Starter, main course, dessert **19 €**

Starter, main course OR Main course, dessert **15 €**

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.

Carte OBONO

ENTRÉES

11 €

Oignon de Roscoff et lieu jaune de nos côtes en pleine découverte

Roscoff onions and pollack from our coasts in the midst of discovery

Feuille à feuille d'aile de raie et sarrasin

Stingray wing and buckwheat leaf millefeuille

Pressé de foie gras, butternut, oranges et noisettes grillées, chicon du Nord

Pressed foie gras, butternut, oranges and roasted hazelnuts, northern chicory

Supplément menu : 4 €

A la carte : 15 €



Focaccia aux saveurs des sous-bois, comme un pain perdu

Focaccia with undergrowth flavours, like French toast

PLATS

21 €

Bœuf carotte en version OBONO

Beef carrot OBONO version

Dos de cabillaud en habit vert, basse température, panais et réduction passion

Cod fillet in green suit, low temperature, parsnips and passion fruit reduction

Thon rouge et crevettes juste snackés, céleri confit, croquant au sésame

Red tuna and shrimp just snacked, celery confit, sesame crunch

Magret d'ici comme un canard à l'orange

"Magret d'ici" like duck with orange sauce

DESSERTS

9 €

Belle clémentine feuille de manière impériale

Beautiful imperial clementine leaf

Notre tiramibreizh, baba choco-café

Our "tiramibreizh", choco-coffee baba

Châtaignes dans tous ses états

Chestnuts in all their states

Assiette du fromager

Cheesemaker's plate

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.

Menu du Chef

Servi le vendredi et samedi soir de 19h à 21h
Served on Friday and Saturday night from 7pm to 9pm

Voyage autour de l'agrumes

44 €

AMUSE-BOUCHE

Comme un cappuccino d'étrilles, biscuit café et granola, crevettes en tartare et citron vert

Like a cappuccino of crabs, coffee cookie and granola, shrimp tartare and lime

ENTREE

Œuf mollet découverte, mouillettes parmesan

Discovered soft-boiled egg with parmesan pastry

PLAT

Pavé de Maigre confit basse température, panais crémeux, émulsion verveine citron

Low-temperature confit of lean fish, creamy parsnips, lemon verbena emulsion

DESSERT

Surprise autour du Pain d'épices, orange et clémentine

Gingerbread, orange and clementine surprise

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.

Carte des boissons



« Le Champ de rose »

Cocktail à base de liqueur de fraise artisanale, sirop de romarin complété au vin rosé

9 €

Les apéritifs

Ricard 2cl	3 €	Pastis breton Brastis 2cl	3,30 €
Kir breton 12cl	5,90 €	Kir pétillant 12cl	8 €
Kir Royal 12cl	12 €	Kir vin blanc 12cl	6,20 €
Martini bianco 6cl	6,10 €	Martini rosso 6cl	6,10 €

Les bulles

Coupe de Champagne Brut 1er Cru Bertrand-Delespierre 12cl	12 €
Bouteille de Champagne Brut 1er Cru Bertrand-Delespierre 75cl	69 €
Coupe de vin pétillant Méthode traditionnelle Domaine Delaunay 12cl	7,80 €
Bouteille de vin pétillant Méthode traditionnelle Domaine Delaunay 75cl	39 €
Bouteille de Champagne Brut Black Label Lanson 75cl	89 €

Les bières

Lancelot blonde 33cl	7,10 €	Lancelot Blanche Hermine 33cl	7,10 €
Storlok IPA 33cl	7,10 €		

Les cidres

Cidre brut ou doux Cidrerie de Rhuys 33cl	6,90 €
Cidre brut ou doux Cidrerie de Rhuys 75cl	9,80 €
Cidre brut Royal Guillevic 75cl	13,90 €

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			3,50 €
Plancoët intense 33cl			4 €
Plancoët plate ou fine bulle 100cl			5 €
Jus de fruits Coq Toqué bio 25cl : orange, ananas, tomate			6,60 €
Nectar d'abricot Coq Toqué 25cl			6,60 €
Jus de pomme de Rhuy 33cl			4,80 €
Pommette de Rhuy 33cl			5 €
Breizh cola ou Breizh cola zéro 33cl			3,90 €
Breizh Tonic 25cl			4,10 €
Limonade du Bout du monde 33cl			3,90 €
Dremmwel bière à 0 % 25cl			6,10 €
Sirop à l'eau	2,10 €	Diabolo	4,10 €

Les boissons chaudes

Expresso/déca/ristretto			2,10 €
Double expresso/déca			3,60 €
Cappuccino/café au lait			3,90 €
Café allongé	2,50 €	Chocolat chaud	4,10 €
Notre sélection de thés et infusions maison « les Baronny's »			4,10 €

Les digestifs

Cognac Hennessy VS 4cl			10 €
Armagnac Château de Laubade VSOP 4cl			10 €
Calvados Château du Breuil 8 ans 4cl			10 €
Ron de Cuba Eminente 7 ans 4cl			13 €
Scotch whisky Islay Ardbeg 10 ans 4cl			15 €
Single malt whisky Galaad millésime 2019 4cl			12 €
Vodka Belvedere 4cl			12 €
Speakeasy liqueur de menthe poivrée artisanale Distillerie de la Mine d'Or 4cl			7 €
Liqueur artisanale de fraise Distillerie du Gorvello 4cl			7 €
Limoncello liqueur artisanale de citron Distillerie du Gorvello 4cl			7 €

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

Les vins blancs

	12cl	75cl
IGP Viognier Infini 2023		29 €
AOP Muscadet Côtes de Grandlieu Domaine Malidain 2022		31 €
AOC Côtes de Provence Domaine St Victorin 2022 		40 €
AOC Côtes du Rhône Domaine du Grand Veneur 2023 		32 €
IGP Loire Sauvignon Domaine Delaunay 2022	6 €	26,50 €
AOC Anjou Domaine des Trottières 2022		32 €
AOC Reuilly Denis Jamain 2023 Biodynamie		49 €
AOC Pouilly Fumé Domaine Redde « La Moynerie » 2022		56,50 €
AOC Chablis Domaine du Colombier 2021		52 €
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Miselle 2022	6,50 €	30 €
AOC Macon-Fuissé Domaine Thibert-Miranda 2023		39,50 €
IGP Chardonnay Domaine de la Patience 2023	6 €	25,50 €

Les vins rosés


	12cl	75cl
AOC Côtes de Provence Domaine St Victorien 2023 		39 €
AOC Côtes du Rhône Domaine du Grand Veneur 2023 	6 €	29 €

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

Les vins rouges

	12cl	75cl
AOC Duché d'Uzès Infini 2019		27 €
AOC Côtes du Rhône Domaine du Grand Veneur 2022 		29 €
AOP Languedoc La tête dans les étoiles 2021		37 €
AOP Pic Saint Loup Mas Gourdou 2022		35 €
IGP Loire Pinot Noir Domaine Delaunay 2022	7 €	34,50 €
AOC Saumur Champigny Château de Varrains 2020	7,50 €	35 €
AOC Sancerre Vignoble Dauny 2022 		50 €
AOC Côtes de Bordeaux Château Suau 2018 		36,50 €
AOC St Emilion Château Gaillard 2019 		43 €
AOC Médoc Cru Bourgeois Château Les Ormes Sorbet 2011		63 €
AOC Pessac-Léognan Château Haut Lagrange 2017		65 €

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