

Menu

Hiver 2025

Entrées

L'oeuf mayo de l' Oberge - 7€

Oeufs bio, mayonnaise maison, roquette, échalote, herbes fraîches, crème balsamique

Assiette de jambon ibérique - 22€

Jambon ibérique, affiné 60 mois, fin et fondant en bouche, idéal à partager

Saumon fumé façon O'berge - 14€

Saumon fumé au bois de hêtre, beurre aux algues

Plats

Sauces maison: poivre, bleu d'auvergne, mayonnaise

Accompagnements : frites maison, risotto de céleri, linguine, salade

Linguine al ragu - 16€

Touche de bœuf cuite 3 heures, carotte, céleri, sauce tomate maison, parmesan, ail, oignon

Faux filet Simmental - 26€

Faux Filet 250g

Recommandé avec le vin rouge Lupo Meraviglia

Burger poulet de l' Oberge- 18€

Pain Brioche, salade, tomate, oignon, sauce burger, cheddar, Poulet pané avec chapelure panko

Tartare de bœuf au couteau- 19€

Viande de bœuf charolaise, capre, cornichon, échalote, sauce worcestershire, ketchup, tabasco

Bavette d' Aloyau Simmental à l'échalote- 24€

Viande (220g), sauce échalotes confites au vin rouge

Tataki de saumon - 23€ Plat signature du chef

Saumon mi cuit (cru à l'intérieur et cuit à l'extérieur), sauce soja, sauce huile, coriandre, gingembre, guacamole d'avocat

Pavé de saumon - 22€

Pavé de saumon de Norvège, risotto de céleri rave à la livèche, roquette, parmesan

Salade César - 18€

Cœur de romaine, sauce césar, croûton, poulet pané, tomate cerise, œuf dur, oignon, parmesan



Menu enfant 12€

Sirop, Nuggets de poulet, glace

Desserts

Tiramisu Noisette ou Pistache - 9€

Mascarpone, œuf, sucre, café, boudoirs

Brioche perdue - 8€

Brioche 100% pur beurre, œuf, sucre, lait

Crème brûlée à la Vanille - 8€

Crème liquide entière, vanille, œuf, sucre roux brûlé au chalumeau

Panna Cotta fruits rouges, noisette ou pistache - 9€

Crème liquide entière, vanille, gélatine

Café Gourmand - 12€

Panna Cotta, crème brûlée, tiramisu, mousse au chocolat

Dessert du chef

Mousse au chocolat

Chocolat Barry, blancs d'œufs, éclats de chocolat

10€

Les Champagnes

Maison Bombart à Saacy sur marne

Hervé Bombart "Brut" 60€

Hervé Bombart "Rosé" 60€

A la coupe "brut ou rosé" 10€

Les Vins Blancs

Chardonnay - Villa Pous 6€ 26€

Pays D'OC IGP

Frais, sec et minérale

Sancerre AOC - Les demoiselles 8€ 36€

Minéral et arômes de fleurs blanches

Gilles Blanchet - Pouilly fumé 9€ 39€

Fruité, minéral, pierre à feu

Moscato d'Asti 7€ 28€

Pétillant, sucré, italien

Les Vins Rouges

Lupo Meraviglia (Italien, pouilles IGP) 7€ 28€

Très fruité, tannins de vieux bordeaux

Côte du rhone AOC - Chapoutier 7€ 30€

Puissant, long, réglisse

Chinon AOC - domaine baudry dutour 7€ 31€

Fruits rouges et noirs, notes d'épices

Côte de Brouilly AOP - les douzes perles 8€ 35€

Fruits rouges et noirs, tannins soyeux

Les belles bouteilles

Talbot - Connétables AOC- 2020 89€

Fruits noirs

Fleurie AOP- 2018 56€

Arômes de fleurs et de fruits

Chateau tour du Marbuzet AOC - 2018 89€

Puissant, long, fruits noirs - Saint Estèphe

Côte rotie AOC - 2021 - La sarrasine 89€

Puissant, long, fruits noirs

Chateau Giscours - Margaux AOC 2018 149€

Tannins, fruits noirs, longueur

Le Vin Rosé

La santonnière 6€ 26€

Côtes de provence AOC

Les Apéritifs

Kir royal 10€

Kir Vin Blanc 7€

Ricard 7€

Apérol Spritz 10€

Mojito 10€

Americano 7€

Whisky Japonais 15€

Felsgold Pression 25cl 4€

Felsgold Pression 50cl 8€

Sangria Rouge ou blanche 8€

Les Softs

Coca, Coca zéro, Ice tea, orangina 33cl 4€

Limonade 33cl 4€

Jus de fruits orange, pomme, ananas, 4€
tomate 25cl

Evian, San pellegrino 1L 8€

Evian, San pellegrino 50cl 4€

Spritz et Mojito sans alcool 8€

Boissons chaudes

Café 2,50€

Déca 2,50€

Double espresso, café allongé 3€

Thé 3€

Les digestifs

Get 27, 31 10€

Cognac 12€

Armagnac 12€

Poire, prune 12€

Limoncello 10€