

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 ragù - 16€

Œuf de boeuf 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 Brioché, salade, tomate, oignon, sauce burger, cheddar, Poulet pané avec chapelure panko

Tartare de boeuf au couteau - 19€

Viande de boeuf 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 huître, coriandre, gingembre, guacamole d'avocat

Pavé de saumon - 22€

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

Salade César - 18€

Coeur de romaine, sauce césar, crouton, poulet pané, tomate cerise, oeuf dur, oignon, parmesan

Desserts

Tiramisu Noisette ou Pistache - 9€

Mascarpone, oeuf, sucre, café, boudoirs

Brioche perdue - 8€

Brioche 100% pur beurre, oeuf, sucre, lait

Crème brûlée à la Vanille - 8€

Crème liquide entière, vanille, oeuf, 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



Menu enfant 12€

Sirop, Nuggets de poulet, glace

Dessert du chef

Mousse au chocolat

Chocolat Barry, blancs d'oeufs, éclats de chocolat

10€

Les Champagnes

Maison Bombart à Saacy sur marne

Hervé Bombart "Brut"

60€

Hervé Bombart "Rosé"

60€

À la coupe "brut ou rosé"

10€

Les Vins Blancs

v pTL

Chardonnay - Villa Pous

6€

26€

Pays d'OC IGP

Frais, sec et minérale

Sancerre AOC - Les demoiselles

8€

Minéral et arômes de fleurs blanches

Gilles Blanchet - Pouilly fumé

9€

Fruité, minéral, pierre a feu

Moscato d'Asti

7€

Pétillant, sucré, italien

Les Vins Rouges

v pTL

Lupo Meraviglia (Italien, pouilles IGP)

7€

Très fruité, tannins de vieux bordeaux

28€

Côte du rhone AOC - Chapoutier

7€

Puissant, long, réglisse

30€

Chinon AOC - domaine baudry dutour

7€

Fruits rouges et noirs, notes d'épices

31€

Côte de Brouilly AOP - les douzes perles

8€

Fruits rouges et noirs, tannins soyeux

35€

Les belles bouteilles

pTL

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 noires - Saint Estèphe

Côte rotie AOC - 2021 - La sarrasine

89€

Puissant, long, fruits noires

Chateau Giscours - Margaux AOC 2018

149€

Tannins, fruits noires, longueur

Le Vin Rosé

v pTL

La santonnière

6€

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, tomate 25cl

4€

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 expresso, café allongé

3€

Thé

3€

Les digestifs

Get 27, 31

10€

Cognac

12€

Armagnac

12€

Poire, prune

12€

Limoncello

10€