

Menu

Septembre 2025

Entrées

Burrata des Pouilles - 14€

Burrata crémeuse, huile d'olive vierge, crème de balsamique, mortadelle de Bologne, pistaches et tomates cerises

L'oeuf mayo de l' Oberge - 7€

Oeufs bio, mayonnaise maison, échalotes, ciboulette, cèbette

Assiette de jambon ibérique - 18€

Jambon ibérique Bellota, affiné 36 mois, fin et fondant en bouche
Servi avec un pain à l'ail et à la tomate

Plats

Faux filet Salers, sauce bleu - 24€

Faux Filet 250g race salers, frites maison et sauce au bleu
Recommandé avec le vin rouge Lupo Meraviglia

Le pavé de saumon, risotto de céleri rave - 22€

Saumon d'Écosse, risotto de céleri rave au Parmesan, Roquette, livèche, citron, cèbette

Onglet Angus - 24€

Onglet de boeuf de race Angus 180g, frites maison et échalotes confites au vin rouge, frites maison ou purée de pomme de terre maison, en parfait accord avec un verre de côte du rhone "Chapoutier"

Le burger O' berge - 18€

Pain brioché, gelée de piment d'espelette, Chèvre, salade, tomate, oignon, steak de boeuf charolais 180g, frites maison

Pluma ibérique - 25€ Plat Signature du Chef

Porc Espagnol (cuisson rosée recommandée), 200g, toast à la tomate, ail et gelée de piment d'espelette, purée de pomme de terre maison

Côte de boeuf Maturée - 89€

Boeuf Simmental, maturée entre 2 et 4 semaines, 1,3KG, frites et sauces aux choix, bearnaise, poivre, bleu
Minimum 20 m de cuisson, et 10m de repos pour la savourer dans les meilleures conditions

Desserts

Mousse au Chocolat - 10€

Chocolat noir, sabayon, oeuf, sucre, crème liquide, beurre

Panna Cotta Pistache - 11€

Panna Cotta à la vanille bourbon, crème de pistache de Sicile et éclat de pistache

Tiramisu à la Noisette - 11€

Biscuit cuillère, crème mascarpone, crème de noisette du Piemont, éclat de noisette, café

Crème brûlée à la Vanille - 8€

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

Glaces Artisanales - 3,50€ (La Boule)

Glaces artisanales de Mr Capron
Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, Café expresso, Poire Williams, Rhum Raisin, Kinder
Bueno, caramel beurre salé



Tous les midis
Plat du Jour - 14€

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	V	BTL	6€	26€
Pays D'OC IGP Frais, sec et minérale				
Sancerre AOC - Les demoiselles	8€	36€		
Minéral et arômes de fleurs blanches				

Louis latour - Grand ardèche AOC	9€	37€		
Sec, fruité et brioché, vieilli en fut de chênes				

Gilles Blanchet - Pouilly fumé	9€	38€		
Fruité, minéral, pierre a feu				

Moscato d'Asti	7€	28€		
Pétillant, sucré, italien				

Les Vins Rouges

Lupo Meraviglia (Italien, pouilles IGP)	V	BTL	6€	26€
Très fruité, tannins de vieux bordeaux				

Why Not (Italien, pouilles, IGP)	6€	26€		
Léger, fruits rouges, note de cendres				

Côte du rhone AOC - Chapoutier	7€	28€		
Puissant, long, réglisse				

Chinon AOC - domaine baudry dutour	7€	28€		
Fruits rouges et noirs, notes d'épices				

Pommard AOC- 2021		86€		
Mûre, myrtille				

Côte rotie AOC - 2021 - La sarrasine		89€		
Puissant, long, fruits noirs				

Chateau Giscours - Margaux AOC 2018		129€		
Tannins, fruits noirs, longueur				

Chateau Haut Brion - 2018		900€		
Pessac Leognan AOC				

Chateau Haut Brion - 2014		1200€		
Pessac Leognan AOC				

Le Vin Rosé

La santonnière	V	BTL	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€

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	7€

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€