



Menu



Entrées

Burrata des Pouilles - 14€

Burrata crémeuse, huile d'olive vierge, crème de balsamique, mortadelle de bologne, pistache et tomates cerises

L'oeuf Mayo de l'Oberge - 7€

Oeufs bio, mayonnaise maison, échalotes, ciboulette

Assiette de Jambon Ibérique Bellota - 16€

Jambon ibérique Bellota Bellota affiné 60 mois.

Plats

Le Tataki de Saumon - 24€

Saumon d'Ecosse mi cuit, sauce huitre, sauce soja sucré, gingembre, avocat, échalotes, citron, herbes fraîches
Frites maison ou Risoto de céleri

Le Tartare de Saumon & Avocat - 22€

Saumon d'Ecosse, avocat, échalotes, citron, ciboulette
accompagné de frites et salade

Caesar Salade de l'Oberge - 18€

Coeur de romaine, sauce caesar, parmesan, Poulet français
pané, tomates cerises, oignons, oeufs durs, croutons de pains

Le Pavé Saumon, Risotto de Celeri - 24€

Saumon d'Ecosse, risotto de céleri au Parmesan, Roquette

Le Burger de l'Oberge - 19€

Pain Brioché, tomates, oignon, salade, steak de boeuf
charolais, Brie, frites maison

Faux Filet de Salers 220 G - 22€

Faux Filet de Salers, frites maison
Sauce Bleu, bearnaise ou poivre

L'Entrecôte Simmental 300 G - 36€

Entrecôte Simmental, frites maison
Sauce Bleu, bearnaise ou poivre

Tartare de Boeuf au couteau - 21€

Boeuf Charolais, cornichons, capres, échalotes, sauce
worcestershire, mayonnaise, ketchup, tabasco, servit avec
frites et salade

La Brushetta Végétarienne - 16€

Pain Toasté, tomates, ails, roquette, parmesan, crème
balsamique

Desserts

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 brulée à la Vanille - 8€

Crème liquide entière, vanille, oeuf, sucre roux

Glaces Artisanales - 3,50€ (La Boule)

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





Boissons

EAUX & SOFTS

EVIAN 50CL	4€
EVIAN 1L	8€
SAN PELLEGRINO 50 CL	4€
SAN PELLEGRINO 1L	8€
PERRIER 33CL	4€
COCA COLA 33CL	4€
COCA COLA ZERO 33CL	4€
ORANGINA	4€
ICE TEA	4€
JUS DE FRUITS	4€
CAFÉ	2,50€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
THÉ	3€

BIERES & ALCOOLS

	25CL	50CL
PRESSIONS		
FELSGOLD BLONDE	4€	8€
FELSGOLD BLANCHE	4€	8€
BIÈRES BOUTEILLES		
CORONA		6€
DESPERADOS		6€
JB		9€
JACK DANIELS		12€
WHISKY JAPONAIS		15€
GET 27 OU 31		10€
RHUM ARRANGÉ		12€
COGNAC		15€

COCKTAILS

MOJITO	10€
DISPONIBLE SANS ALCOOL	
SEX AND THE BEACH	10€
DISPONIBLE SANS ALCOOL	
PINA COLADA	10€
DISPONIBLE SANS ALCOOL	
SPRITZ	10€
DISPONIBLE SANS ALCOOL	
SPRITZ LEMONCELLO	10€
SPRITZ SAINT GERMAIN	10€
CAIPIRINHA	10€
DESPERITO	15€
UN MOJITO AVEC UNE DESPERADOS	

VINS BLANCS

	V	BTL
CHARDONNAY VILLA POUS	6€	26€
SANCERRE LES DEMOISELLES	8€	36€
GRAND ARDECHE MAISON LOUIS LATOUR	9€	38€
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES - CÔTE DE GASCogne	7€	31€
POUILLY FUMÉ GILLES BLANCHET	8€	38€

VINS ROUGES

	V	BTL
LUPO MARAVIGLIA ITALIEN, DES POUILLES,	6€	26€
CÔTE DU RHONE DOMAINE FERDINAND	6€	28€
CHINON MAISON BAUDRY DUTOUR	6€	27€
CARIGNAN PAYS D'OC VILLA POUS VIEILLES VIGNES	6€	27€

VINS ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE	7€	26€
CHINON MAISON BAUDRY DUTOUR	6€	24€

CHAMPAGNES

	V	BTL
HERVÉ BOMBART BRUT	10€	60€
HERVÉ BOMBART ROSÉ	10€	60€

BULLES ITALIENNES

	BTL
PROSSECO	8€ 47€
MOSCATO D'ASTI	7€ 32€
VIN ITALIEN - PÉTILLANT SUCRÉ	

GRANDS CRUS

CHASSAGNE MONTRACHET JEAN CLAUDE BACHELET	88€	CHATEAU MARGAUX PAVILLON ROUGE 2017	287€
CHATEAU TALBOT TALBOT - 2018	129€	CHEVAL DES ANDES CHATEAU CHEVAL BLANC - 2020	248€
CHATEAU GISCOURS CHATEAU MARGAUX - 2028	130€	CHATEAU HAUT BRION PESSAC LEOGNAN - 2014	1430€