

O'BERGE

— NOS ENTRÉES —

Œufs bio, mayonnaise maison, roquette	8€
Assiette de jambon Ibérique affiné - idéal à partager	24€
Tataki de saumon façon thaï, guacamole d'avocat au gingembre et coriandre, sauce soja	14€
Disponible en version plat : 26€	

— LES INCONTOURNABLES DE L'OBERGE —

Tartare de boeuf au couteau - le classique	23€
Joue de boeuf confite 6 heures, petit légumes	24€
Andouillettes de Troyes 5A, crème à la moutarde de Meaux	23€
Le Mont d'or rôti au Kamado, ail, vin blanc, pommes de terre et charcuteries - idéal à partager	56€

LES CLASSIQUES

Pavé de saumon à l'oseille - Nous conseillons une cuisson rosée du saumon	24€
Salade Caesar - la classique	19€
La choucroute royale	26€
Moules marinières	22€

— NOS VIANDES —

— Toutes nos viandes sont cuites au Barbecue Kamado —

Un accompagnement et une sauce au choix. Le poids indiqué est avant cuisson.

Bavette D' Aloyau (250g) " Black Angus "	26€
Faux filet maturé (300g) " Simmental "	33€
Filet de Bœuf aux poivres (250g) " Simmental "	38€
Entrecôte (250g) " Simmental "	36€
Accompagnements	
Frites de pommes de terre	
Gratin dauphinois à la truffe	

— DESSERTS —

Brioche perdue façon grand mère	14€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	11€
Tiramisu à la noisette du Piémont	11€
Tarte tatin aux pommes et glace à la vanille de Madagascar	12€

MENU ENFANT

1 sirop - Nuggets de poulet, frites - Glace au chocolat	12€
---	-----

CARTE DES BOISSONS

– SOFTS –

Coca-Cola 33cl	4€
Coca-Cola Zero 33cl	4€
Orangina 33cl	4€
Thé glacé à la pêche 33cl	4€
Perrier 33cl	4€
Jus d'orange, pomme ou ananas 25 cl	4€
Evian 50 cl / 1L	4€ / 8€
San Pellegrino 50 cl / 1L	4€ / 8€

– ALCOOLS & APÉRITIFS

Champagne Hervé Bombart brut ou rosé - Produit à Saacy sur Marne	10€
Ricard	7€
Kir (vin blanc)	8€
Kir Royale	10€
Bière pression 25 cl Felsgold - bière du Nord pas de calais	4€
Bière pression 50 cl Felsgold - bière du Nord pas de calais	8€
Monaco 25cl	4€
Monaco 50cl	8€
Whisky Japonais	15€

– COCKTAILS –

Mojito Original, Passion ou fruits rouges	12€
Spritz Original	10€
Spritz Lemoncello	11€
Spritz Saint Germain	12€
Caïpirinha	11€
Pina Colada	10€

– DIGESTIFS –

Get 27 - Get 31	12€
Cognac - Armagnac - Poire williams - vieille prune	12€

CARTE DES VINS

— LES VINS BLANCS —

	V / BTL
Domaine Sauger - Cheverny Blanc	7€ / 26€
<i>AOP Cheverny — Frais et minéral, assemblage Sauvignon et Chardonnay, notes d'agrumes et fleurs blanches.</i>	
Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2024	38€
<i>AOP Bourgogne Côte d'Or — Chardonnay élégant, notes beurrées et citronnées, belle minéralité.</i>	
Domaine de la Taille aux Loups — Montlouis-sur-Loire « Rémus » 2025	45€
<i>AOP Montlouis-sur-Loire — Chenin blanc sec, tension minérale, notes de poire et de craie.</i>	
Benjamin Serer — Vouvray « Les 3 Chênes » Blanc 2024	32€
<i>AOP Vouvray — Chenin blanc délicat, notes de coing et d'acacia, finale saline.</i>	
Le Clau de Lise Souffle blanc 2025	7€ / 28€
<i>IGP Cévennes — Blanc aérien et floral, léger et désaltérant, assemblage Viognier et Grenache blanc.</i>	
Le Clau de Lise Singulier blanc 2025	30€
<i>Vin de France — Blanc singulier et expressif, notes d'abricot et d'épices douces, texture soyeuse.</i>	
Fabien Coche — Meursault « Les Chevalières » Blanc 2024	85€
<i>AOP Meursault — Grand Chardonnay bourguignon, riche et complexe, notes de noisette et beurre frais.</i>	
Moscato d'Asti DOCG	35€
<i>DOCG Moscato d'Asti — Blanc doux et légèrement pétillant, notes de pêche, d'abricot, de fleur d'orange et de citron, avec une fraîcheur délicate en finale.</i>	

— LES VINS ROUGES —

	V / BTL
Domaine Sauger - Cheverny Rouge 2024	7€ / 26€
<i>AOP Cheverny — Fruité et souple, assemblage Pinot Noir et Gamay, notes de cerise et d'épices.</i>	
Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir 2024	38€
<i>AOP Bourgogne Côte d'Or — Pinot Noir fin et soyeux, arômes de fruits rouges et sous-bois.</i>	
Meursault Rouge 2024	82€
<i>AOP Meursault — Pinot Noir rare et délicat, notes de groseille et de terre fine.</i>	
Château de Villeneuve — Saumur-Champigny « Clos de la Bienboire » Rouge 2024	34€
<i>AOP Saumur — Cabernet Franc structuré, fruits noirs et poivre, finale minérale.</i>	
Clos des Quarternons — Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Vieilles Vignes » 2022	36€
<i>AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil — Cabernet Franc de vieilles vignes, dense et charnu, notes de mûre.</i>	
Le Clau de Lise Palpite rouge 2025	28€
<i>IGP Cévennes — Rouge juteux et sanguin, fruité, frais et plein de caractère, assemblage Syrah et Chenanson.</i>	
Monthélie 1er Cru « Les Barbières » Rouge 2023	72€
<i>AOP Monthélie Premier Cru — Pinot Noir complexe, notes de cerise noire, épices et tanins fins.</i>	
Lupo Meraviglia — Uno di Uno Rouge	7€ / 34€
<i>IGP Puglia — Rouge généreux et velouté, notes de fruits noirs mûrs, de cerise et d'épices douces, bouche ample et finale chaleureuse.</i>	
Domaine Denizot — Sancerre Rouge « Osmoze » 2024	42€
<i>AOP Sancerre Rouge — Pinot noir élégant et juteux, notes de fraise et de noyau de cerise, bouche fine, profonde et équilibrée.</i>	
Château Talbot — Saint-Julien, 4^e Grand Cru Classé 1855	126€
<i>Grand vin rouge du Médoc, dominé par le cabernet sauvignon, complété de merlot et de petit verdot. Généreux et élégant, il offre des tanins soyeux, des notes de réglisse et de havane, avec une belle aptitude au vieillissement.</i>	

— LE VIN ROSÉ —

	V / BTL
Domaine Terra Vecchia — Île de Beauté Rosé	7€ / 26€
<i>IGP Île de Beauté — Rosé frais et fruité, aux notes de petits fruits rouges et d'agrumes, avec une finale vive et désaltérante.</i>	

CHAMPAGNE

	V	BTL
Hervé Bombart - Saacy sur marne " Brut ou Rosé"	10€	60€