

Oberny

«LES BENTOS À LA FRANÇAISE»

Définition du «bento» : Les bentos est une boîte regroupant tout le repas en même temps. Nous vous proposons une réinterprétation de ce concept en repas mais ... à la française ...

Definition of “bento”: Bentos are a box containing the entire meal at the same time. We offer you a reinterpretation of this concept in a meal but... in the French way...

1er étape : Choisissez votre bento par personne
1st step: Choose your bento per person



BENTO COMPLET - 26,5€

entrée, plat et dessert servis en même temps

starter, main course and dessert served at the same time



BENTO SALÉ - 24,5€

entrée et plat servis en même temps

starter and main course served at the same time



BENTO SUCRÉ - 24,5€

plat et dessert servis en même temps

main course and dessert served at the same time

Pour les plus gourmands, nous vous proposons nos desserts et entrées en plus de votre bento à 6,5€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Les Gourmands signatures

La Pina sans Colada - 8€

Jus d'ananas, crème de coco et
pointe de citron

La tartelette citronnée - 8 €

Base gourmande secrète à la
pomme, citrons jaune et vert,
amandes, et une pointe d'amour

Les fruités

Mangue Gourmande - 6,50€

Purée de mangue, infusé maison
au sarrasin torréfié et à la
verveine

Cerisier provençal - 7€

Purée de cerise, infusé maison au
romarin, sirop de fleur de sakura
, eau gazeuse

Fraisier mentholé - 7,50€

Jus de fraise à la menthe, infusée
maison à la menthe et quelques
gouttes de baie de rue
*baie de rue : un arbuste aux notes
de passion, de jasmin

Les fleuris végétaux

Noisette immortelle - 7€

Jus de pomme, sirop d'immortelle,
noisette gourmandes et citron
*immortelle : fleur du maquis aux notes
de miel

pêché étoilé - 6,50€

Saveurs de pêches avec ses notes
subtiles de fleur de jasmin, citron et
eau gazeuse

Limonade d'O-Berny - 6,50€

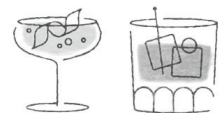
Fleur de sureau avec son infusé
maison au poivre de Sichuan,
citron eau gazeuse
*Poivre de Sichuan : poivre
aromatique aux saveurs d'agrumes

Rougir de plaisir - 7€

Violette, framboise quelques gouttes
de vetiver, eau gazeuse avec une
pointe de citron
*infusé vetiver : racine aux notes de pin

Fraicheur d'abricot - 6,5€

Saveurs d'abricots, infusé maison
au shiso et thé noir légèrement
fumé, shiso, eau gazeuse
*shiso : feuille aux notes de menthe et
de persil



NOS SODAS ET EAUX

Les eaux

- Eau gazeuse (75cl) - 5€
- Eau plate (75cl) - 5€

Les Sodas

- CocaCola (25cl) - 4€
- Coca Cola 0 (25cl) - 4€
- Thé glacé maison - 5€
- Limonade maison citronnée - 5€

2^eème étape : Choisissez vos plats

2nd step: Choose your dishes

Les entrées

Tataki de pastèque mariné à la sauce teriyaki 
Watermelon tataki, teriyaki marinade

Œuf parfait mariné, caviar de courgette au sésame, cumin et basilic frais 
Perfect egg, marinated, courgette caviar with sesame, cumin and fresh basil

Velouté froid de brocolis à la coco et à la menthe, glaçons coco-menthe salés 
Cold broccoli velouté with coconut and mint, coconut-mint savoury ice cubes

Concombre farci au curry et estragon, crème montée au curry (vegan) 
Stuffed cucumber with curry and tarragon, curry whipped cream (vegan)

Gravlax de truite maison à l'abricot et au romarin avec sa glace maison salée au romarin (+2€) 
Homemade trout gravlax with apricot and rosemary, rosemary savoury ice cream (+2€)

Les plats

Suprême de volaille en croûte de menthe et herbes fraîches, purée de petits pois à la menthe (+1€) 
Poultry supreme in a mint and fresh herb crust, mint pea purée (+1€)

Ceviche de saumon aux fruits rouges et poivre vert de Sichuan, servi froid sur riz noir de Camargue (+1€) 
Salmon ceviche with red berries and green Sichuan pepper, served cold on Camargue black rice (+1€)

Gnocchi infusés au thym et à l'origan, ratatouille du chef et copeaux de pecorino romano
Thyme and oregano-infused gnocchi, chef's ratatouille and pecorino romano shavings

Brochettes d'aubergines laquées, fèves au sirop d'érable (vegan) 
Glazed eggplant skewers, maple syrup broad beans (vegan)

Tartare de bœuf avec sa compotée d'abricot au romarin et pommes de terre grenailles rôties (+2€) 
Beef tartare with rosemary apricot compote and roasted baby potatoes (+2€)

Les desserts

Cavaillon-Brest : Paris-Brest revisité, praliné noisette et melon de Cavaillon en chou maison
Cavaillon-Brest: reimagined Paris-Brest, hazelnut praline and Cavaillon melon in choux pastry

Douceur d'été : crème montée à la fleur d'oranger, cœur pistache et pêche fraîche 
Summer delight: orange blossom whipped cream, pistachio heart and fresh peach

Crumble du chef rhubarbe et lavande, biscuit crumble croustillant 
Chef's rhubarb and lavender crumble, crunchy crumble biscuit

Galet à la violette : crème montée à la violette, estragon frais et cœur framboise (vegan) 
Violet "pebble": violet whipped cream, fresh tarragon and raspberry heart (vegan)

Tarte tatin du chef abricot jasmin : abricots caramélisés au jasmin, biscuit toasté et sorbet maison abricot jasmin (+2€) 
Chef's apricot & jasmine tarte tatin: jasmine-caramelised apricots, toasted biscuit and apricot-jasmine sorbet (+2€)

Des recettes vegan peuvent être cachées dans notre menu demandez // Nous pouvons réaliser des plats halal

NOS COCKTAILS

Les Gourmands signatures

La Berny Colada - 10€

Rhum infusé maison vanille cannelle, coco, jus d'ananas et pointe d'amour

La tarte au citron - 10 €

Rhum infusé maison au combawa, citrons jaune et vert, amandes, et de la gourmandise en plus

Les Spritz

Purple Spritz - 8 €

Prosecco, eau gazeuse, crème de cassis, violette gouttes de vetiver
*infusé vetiver : racine aux notes de pin

Fleur de spritz citronnée - 8 €

Prosecco, eau gazeuse, limencello, fleur de sureau, infusé maison au poivre Sichuan
*Poivre de Sichuan : poivre aromatique aux notes d'agrumes

Spritz Jasmin Bergamote - 8€

Prosecco, eau gazeuse, liqueur de bergamote maison, jasmin, pêche

Les recettes fleuries et fruitées

Mango tango - 8€

Purée de mangue, gin infusé maison à la verveine, infusé maison au sarrasin torréfié et verveine

Rosemary du levant - 10€

Saké infusé maison au romarin, purée de cerise, sirop de fleur de sakura et un infusé maison au romarin, eau gazeuse

Abricot végétal - 7,50€

Liqueur maison au shiso, infusé maison au shiso et au thé légèrement fumé, abricot, eau gazeuse
*shiso : feuille aux notes de menthe et de persil

Whisky immortelle- 10€

Whisky infusé maison au miel et au noisette, noisette, immortelle, jus de pomme et pointe de citron
*immortelle : fleur aux notes de miel

Fraise des bois - 9 €

Gin infusé maison à la menthe, jus de fraises à la menthe, infusé maison de menthe, quelques gouttes de baie de rue
*baie de rue : un arbuste, notes de passion, de jasmin



NOS BIÈRES ET LIQUEURS

Les Bières

- Bière Blonde (33cl) - 6,5€
- Bière Blanche (33cl) - 6,5€
- Bière IPA (33cl) - 6,5€

Les Alcools et liqueurs

- Chartreuse (4cl) - 9€
- Génépi (4cl) - 8 €
- Rhum infusé maison à la vanille et cannelle - 8€
- Whisky Japonais Nikka from barrel - 9€

A watercolor illustration of a mountain landscape. In the center, the text 'Oberný Restaurant' is written in a black serif font. The background features light green and blue washes representing mountains and a waterfall. In the top right, a person is shown climbing a rock. In the bottom left, a group of people is gathered near a small tree. The overall style is artistic and serene.

Oberný

Restaurant

NOS VINS

Les vins au verres (12cl)

- AOP Brouilly rouge 6€
- AOP Côtes du rhone village rouge 5,5€
- AOP Croze Hermitage rouge 7€
- IGP Viognier blanc 5,5€
- AOP Saint Veran 7€
- IGP Côtes de Gascogne Blanc 5€

Nos bouteilles (75cl)

- AOP Fleurie rouge 30€
JM Aujoux - "les douze perles"
- AOP Côtes de Brouilly rouge 32€
«Terres Dorées» - Jean Paul Brun
- AOP Morgon Côtes de Py rouge 35€
Dominique Piron
- AOP Bougogne Pinot Noir 35€
"La croix d'en haut" - Belena
- AOP Côtes du rhone village rouge 28€
"sainte Cécile" Domaine Aubert
- AOP Croze Hermitage rouge 32€
«La Chasselière» Michélas St Jemms
- AOP Saint Joseph rouge 35€
Cave Saint-Désirat
- AOP Viré Clessés blanc 35€
"monopole" Domaine Raphael Sallet
- AOP Mâcon Village 30€
«réserve» Terres secrètes
- AOP Côtes de rhone blanc 28€
Corinne Depeyre "style"
- IGP Côtes de Gascogne blanc 27€
«l'Hirondelle»
- AOP Champagne Brute 65€
Gratiot & cie

Oberny

DU MARDI AU SAMEDI

De 12h à 14h et de 19h à 21h30

Dégustation sur place ou à emporter
et en livraison
obernyrestaurant.fr

BERNY COMPLET

entrée, plat et dessert

26,5€

BERNY SALÉ

entrée et plat servis

24,5€

BERNY SUCRÉ

plat et dessert

24,5€

Tous nos plats sont faits maison

Les plats

Suprême de volaille en croûte de menthe et herbes fraîches, purée de petits pois à la menthe (+1 €)

Poultry supreme in a mint and fresh herb crust, mint pea purée (+1 €)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Ceviche de saumon aux fruits rouges et poivre vert de Sichuan, servi froid sur riz noir de Camargue (+1 €)

Salmon ceviche with red berries and green Sichuan pepper, served cold on Camargue black rice (+1 €)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Gnocchi infusés au thym et à l'origan, ratatouille du chef et copeaux de pecorino romano

Thyme and oregano-infused gnocchi, chef's ratatouille and pecorino romano shavings

Brochettes d'aubergines laquées, fèves au sirop d'érable (vegan)

Glazed eggplant skewers, maple syrup broad beans (vegan)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Tartare de bœuf, compotée d'abricot au romarin et pommes de terre grenailles rôties (+2 €)

Beef tartare with rosemary apricot compote and roasted baby potatoes (+2 €)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Les entrées

Tataki de pastèque mariné à la sauce teriyaki

Watermelon tataki, teriyaki marinade



LACTOSE FREE

Œuf parfait mariné, caviar de courgette au sésame, cumin et basilic frais

Perfect egg, marinated, courgette caviar with sesame, cumin and fresh basil



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Velouté froid de brocolis à la coco et à la menthe, glaçons coco-menthe salés

Cold broccoli velouté with coconut and mint, coconut-mint savoury ice cubes



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Concombre farci au curry et estragon, crème montée au curry (vegan)

Stuffed cucumber with curry and tarragon, curry whipped cream (vegan)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Gravlax de truite maison à l'abricot et au romarin, glace maison salée au romarin (+2€)

Homemade trout gravlax with apricot and rosemary, rosemary savoury ice cream (+2€)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Les desserts

Cavaillon–Brest : Paris-Brest revisité, praliné noisette et melon de Cavaillon en chou maison

Cavaillon–Brest: reimagined Paris-Brest, hazelnut praline and Cavaillon melon in choux pastry

Douceur d'été : crème montée à la fleur d'oranger, cœur pistache et pêche fraîche

Summer delight: orange blossom whipped cream, pistachio heart and fresh peach



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Crumble du chef rhubarbe et lavande, biscuit crumble croustillant

Chef's rhubarb and lavender crumble, crunchy crumble biscuit



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Galet à la violette : crème montée à la violette, estragon frais et cœur framboise (vegan)

Violet "pebble": violet whipped cream, fresh tarragon and raspberry heart (vegan)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Tarte tatin du chef abricot & jasmin : abricots caramélisés au jasmin, biscuit toasté et sorbet maison abricot–jasmin (+2€)

Chef's apricot & jasmine tarte tatin: jasmine-caramelised apricots, toasted biscuit and apricot–jasmine sorbet (+2€)



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE