

# LA CUISINE D'OBANEL

Le chef Guillaume vous propose

## ENTRÉES

- Pâte à pain croustillante** 9€/17€ plat  
Soubressade, artichauts grillés, tomates confites, manchego et fines herbes
- Tombée de champignons de Paris aux saveurs d'Asie**  
Saveurs d'Asie, Œufs de caille, endives, pistaches torréfiées 10€/19€ plat
- Ceviche de cabillaud** 11€/20€ plat  
Trilogie de quinoa gourmand, coriandre fraîche, zestes d'agrumes, perles de yuzu
- Chiffonnade de jambon cru truffée** 11€/20€ plat  
Crème glacée au parmesan, oignons frits, roquette

## PLATS

- Nouilles chinoises à la crème de Pesto** 19€  
Burrata, fines tranches de légumes croquants, graines de sésame au wasabi
- Pluma de porc grillée** 21€  
Condiment moutarde à l'ancienne, estragon, miel, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, poêlée de légumes glacés
- Côtes d'agneau premières à la plancha** 21€  
Crème d'ail doux caramélisé, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, poêlée de légumes glacés
- Médailon de turbot** 22€  
Bouillon de légumes au lait d'amande et citronnelle, fines tranches de légumes croquants

## DESSERTS

- Le Baba au rhum** 9€  
Crème vanillée au siphon, shoot de rhum
- Crèmeux au chocolat noir** 9€  
Fleur de sel, agrumes, poudre de spéculoos
- Yaourt à la grecque** 9€  
Pommes en trois textures, fève de tonka râpée, sablé breton
- Crème glacée et sorbets audacieux** 9€  
Yaourt marbré tatin, Agrumes fleur de cactus gingembre, Litchi framboise saké
- Assiette de Fromages** 9€

- FORMULE ENTRÉE/PLAT ou PLAT /DESSERT** 26€  
**FORMULE ENTRÉE /PLAT/ DESSERT** 32€  
**FORMULE ENFANT** 13€

## Nos suggestions

<b>Tartare de bœuf préparé</b>	<b>21€</b>
Herbes fraîches, pignons de pin, frites de patates douces, salade de roquette	
<b>Filet de bœuf français, carpaccio de truffes d'été</b>	<b>32€</b>
<b>Noix de saint jacques rôties au beurre demi-sel</b>	<b>32€</b>

## Nos ardoises

<b>Ardoise de charcuteries 1 PERS.</b>	<b>12€</b>
<b>Ardoise de charcuteries 2 PERS.</b>	<b>23€</b>
<b>Ardoise de fromages 1 PERS</b>	<b>12€</b>
<b>Ardoise de fromages 2 PERS</b>	<b>23€</b>
<b>Ardoise mixte 1 PERS.</b>	<b>12€</b>
<b>Ardoise mixte 2 PERS.</b>	<b>23€</b>

## Nos fruits de mer

<b>Assiette de 6 huîtres de Bouzigues</b>	<b>9€</b>
<b>Assiettes de 12 huîtres de Bouzigues</b>	<b>18€</b>
<b>Assiette de 6 huîtres de Marennes-Oléron</b>	<b>12€</b>
<b>Assiette de 12 huîtres Marennes-Oléron</b>	<b>24€</b>
<b>Plaisir partagé</b>	<b>35€</b>
Assiette de 18 Huîtres et sa bouteille de vin blanc	

## Nos crèmes glacées et sorbets plein fruit

Vanille bourbon, chocolat noir, caramel fleur de sel, fraises, citron, café

**1 boule 3€**

**2 Boules 4,50€**

**3 boules 6€**

## NOS VINS AU VERRE

<b>CHARDONNAY</b> .....	4,50 €
Vignobles JEANJEAN - Lodez	
<b>CAZALET BLANC</b> .....	4,50 €
Domaine de Massereau – Sauvignon Vermentino	
<b>MAS NEUF – L'INEDIT</b> .....;	4,50 €
IGP Pays d'Oc – Muscat Sauvignon Semi-moelleux	
<b>DUNE ROSE</b> .....	4,50 €
Vin des Sables – Aigues-Mortes – Médaille d'or	
<b>DESIR DE ROUGE</b> .....	4,50 €
Domaine du Grand Chemin – Jean-Marc Floutier	

## NOS VINS BLANCS

<b>ANTHUS 2018</b> .....	25 €
Domaine du Grand Chemin - Jean-Marc Floutier	
<b>CUVEE CLAUSADE</b> .....	21 €
Domaine Charles Guitard – IGP Oc – Sauvignon Vermentino	
<b>DOMAINE DES TERRES BLANCHES</b> .....	34 €
AOP PICPOUL DE PINET – 100% Picpoul – Vignobles Jeanjean	
<b>LE FAILLET 2018</b> .....	24 €
Domaine du Grand Chemin – Jean-Marc Floutier	
<b>COTES DU RHONE GARDOIS BLANC 2017</b> .....	25 €
Rive droite Rive gauche	
<b>CUVEE PRESTIGE</b> .....	28 €
Domaine Charles Guitard – IGP Oc - Chardonnay	
<b>FLEUR D'AUBEPINE 2018</b> .....	29 €
IGP Pont du Gard – Chateau Mourgues du Grès - Picpoul et petit Manseng	
<b>MAS NEUF – L'INEDIT</b> .....	21 €
IGP Pays d'Oc – Muscat Sauvignon Semi-moelleux	
<b>PIVE BLANC</b> .....	21 €
IGP Sable de Camargue – Vignobles Jeanjean – 40% Sauvignon 40% Viognier 20% Roussane	
<b>LA CAPITELLE</b> .....	31 €
IGP Pays d'Oc – Roussane 75% Vermentino 25% - Domaine de Massereau	

## NOS VINS ROSÉS ET GRIS

<b>CUVEE CENDREE</b> .....	19 €
Domaine Charles Guitard – IGP Oc – Syrah / Grenache	
<b>CAZALET Rosé</b> .....	21 €
Domaine de Massereau – Cinsault Grenache	
<b>DUNE ROSE</b> .....	21€
Vin des Sables – Aigues-Mortes – Médaille d'or	
<b>PUECH HAUT PRESTIGE</b> .....	31 €
IGP Oc	
<b>PIVE - VIE DE BOHEME</b> .....	28 €
Vin bio – IGP Sable de Camargue	

## NOS VINS ROUGES

<b>CHATEAU MOURGUES DU GRES 2017</b> .....	27 €
AOP Costières de Nîmes – Cépage Grenache/Syrah/Mourvedre	
<b>CHATEAU L'ERMITAGE SAINTE-CECILE 2016</b> .....	24 €
Costières de Nîmes – Mourvedre 45%/Syrah 45%/Grenache 10%– Castillon et Fils	
<b>NÎMOIS NI TOI</b> .....	29 €
AOP Costières de Nîmes – Château Guiot – 30800 Saint-Gilles - 70% Syrah 30% Grenache	
<b>TOURTOUREL 2018</b> .....	29 €
AOP Pic Saint-Loup – 40% Grenache 60% Syrah – La Gravette – 30260 Corconne	
<b>LE LOUP DANS LA BERGERIE 2018</b> .....	27 €
Pays d'Herault – Jean Orlac	
<b>DESIR DE ROUGE 2017</b> .....	21 €
Domaine du Grand Chemin – Jean-Marc Floutier	
<b>TETE DE CUVÉE</b> .....	35 €
Domaine Charles Guitard – IGP Pays d'Oc – 100% Syrah	
<b>PINOT NOIR LE BAY 2017</b> .....	26 €
Pays - Domaine du Grand Chemin – Jean-Marc Floutier	
<b>CUVÉE PRESTIGE</b> .....	29 €
Domaine Charles Guitard – IGP Pays d'Oc – Cabernet Merlot	
<b>LE SALUT DE LA TERRE</b> .....	32 €
AOP Terrasses du Larzac – – 60% Grenache 30% Syrah 10% Mourvèdre – Castelbarry	
<b>LA TOURIE</b> .....	36 €
AOP Languedoc Sommières – Domaine de Massereau – 80% Syrah 20% Grenache	
<b>COTES DU RHONE GARDOISE</b> .....	25 €
Rive droite Rive gauche	
<b>OCTOBRE ROUGE</b> .....	38 €
AOP Costières de Nîmes – Château de Valcombe – 30510 Générac - 70% Syrah 30% Grenache	
<b>L'AUDACIEUX – DESVOIS DES AGNEAUX</b> .....	33 €
AOP Languedoc – Vignobles Jeanjean – 34230 Aumelas - 50% Syrah 50% Grenache	

## NOS GRANDS CRUS (75cl)

<b>MAS LAVAL GRANDE CUVÉE</b> .....	49 €
AOC Terrasses du Larzac	
<b>HORTUS LA BERGERIE</b> .....	40 €
AOC Pic Saint-Loup – Coteaux du Languedoc	
<b>CLOS L'ORATOIRE DES PAPES</b> .....	75 €
AOP Chateauneuf du Pape – 80% Grenache 8% Syrah	
<b>LE PERE LA MINUTE</b> .....	80 €
AOP Faugères – Domaine de Fenouillet – 80% Syrah 20% Grenache 7% Mourvèdre 5% Cinsault	

## NOS CHAMPAGNES ET PETILLANTS (75cl)

<b>NICOLAS FEUILLATTE</b>	La Bouteille.....	70 €
	La coupe.....	8 €
<b>JOSEPH PERRIER</b>	La Bouteille.....	75 €
	La coupe.....	8,50 €
<b>JOSEPH PERRIER ROSÉ</b>	La Bouteille.....	80 €
	La coupe.....	9 €
<b>RUINARD</b>	La Bouteille .....	100 €

# Notre Sélection de boissons

BADOIT	50 cl	3,00 €
	100 cl	5,00 €
SAN PELLEGRINO	50cl	3,00 €
	100 cl	5,00 €
EVIAN	50 cl	3,00 €
	100 cl	5,00 €
EAU DE PERRIER	100cl	5,00 €
OASIS TROPICAL	33cl	4,00 €
PERRIER	33 cl	4,00 €
SIROP A L'EAU		2,00 €
ICE TEA PECHE	25 cl	4,00 €
ORANGINA	25 cl	4,00 €
COCA COLA	33 cl	4,00 €
COCA COLA ZERO	33 cl	4,00 €
FANTA ORANGE	33 cl	4,00 €
JUS DE FRUIT PAGO	20 cl (Orange,Fraise,Pêche,ACE,Ananas,Abricot)	4,00 €
CAFE		2,00 €
CAFE CREME		2,50 €
DECAFEINE		2,00 €
GRAND CAFE		3,00 €
GRAND CAFE CREME		3,50 €
INFUSION OU THE		2,50 €

## APERITIFS :

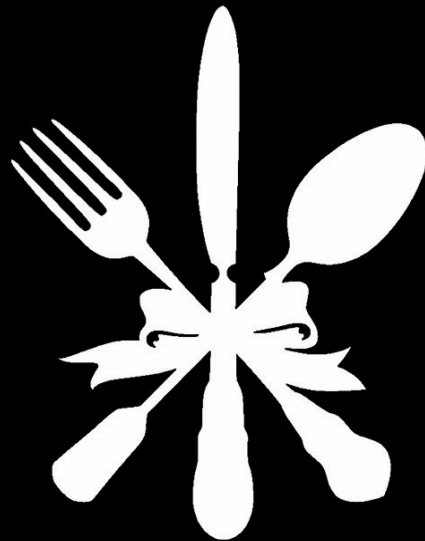
SPRITZ		8,00 €
MOJITO		9,00 €
MOJITO ROYAL		13,00 €
BLOODY MARY		8,00 €
MUSCAT DE LUNEL	10 cl	6,00 €
AMERICANO MAISON		8,00 €
MARTINI (BLANC OU ROUGE)	4cl	4,00 €
PORTO ROUGE	4 cl	4,00 €
RICARD	2 cl	3,00 €
PASTIS	2 cl	3,00 €
WHISKY BALLANTINES	4 cl	6,00 €
WHISKY CLAN CAMPBELL	4 cl	6,00 €
WHISKY GLENFIDDISH	4 cl	8,00 €
JACK DANIELS	4 cl	9,00 €
VODKA ABSOLUTE BLUE	4 cl	6,00 €
GIN BOMBAY	4 cl	6,00 €
COUPE DE PROSECO		6,00 €

## BIERES :

BIERE PRESSION	25 cl	3,00 €
BIERE PRESSION	50 cl	6,00 €
HOEGAARDEN BLANCHE	33 cl	4,00 €
DESPERADOS	33 cl	5,00 €
1664 BLANCHE	33 cl	4,00 €
GRIMBERGEN BLONDE	33 cl	4,00 €

## DIGESTIF:

COGNAC	4 cl	10,00 €
GET 27	4 cl	6,00 €
GET 31	4 cl	6,00 €
MANZANA	4 cl	6,00 €
DIPLOMATICO	4 cl	9,00 €
RHUM DON PAPA 7 ANS	4 cl	9,00 €
BAILEY'S	4 cl	6,00 €
LIMONCELLO	4 cl	6,00 €
LE RHUM ARRANGE DE FREDDY	8 cl	8,00 €
SHOOTER RHUM ARRANGE DE FREDDY	4 cl	4,00 €
CARTAGENE	4 cl	6,00 €



O' <sup>HÔTEL</sup> banel

BAR • RESTAURANT



1 RUE FANFONNE GUILLIERME  
GALLARGUES-LE-MONTUEUX  
RÉSERVATION : 04 66 51 91 39