

L'OBÉ

RESTAURANT & BAR À VIN

VINS

RHUMS & SCOTCH WHISKYS SINGLE MALT

DESSERTS & DIGESTIFS

PLATS

POTAGES & ENTRÉES

ALCOOLS & COCKTAILS

BOISSONS CHAUDES & FRAÎCHES

APÉRITIFS

UN OBÉLISQUE
EST UN RAYON DE SOLEIL
FIGÉ POUR L'ÉTERNITÉ

L'Obélisque - fontaine de Malmedy
a été édifié en 1781 sur l'initiative
de l'avant-dernier Prince-Abbé de la
Principauté de Stavelot-Malmedy. Il y
fit apposer ses armoiries et sa devise

« FLUVIUS PACIS »

VINS

RHUMS & SCOTCH WHISKYS SINGLE MALT

DESSERTS & DIGESTIFS

PLATS

POTAGES & ENTRÉES

ALCOOLS & COCKTAILS

BOISSONS CHAUDES & FRAÎCHES

APÉRITIFS

Apéritifs

Apéritif suggéré par la maison : Spritz aperol	5,00
Apéritif sans alcool	4,00
Batida	3,50
Campari	3,50
Campari sans alcool	3,50
Cava	4,00
Gancia	3,50
Jack Daniel's	4,20
J&B	4,00
Kir au vin blanc	3,60
Kir royal	5,00
Martini Bianco/Rosso	3,20
Picon vin blanc	4,30
Pineau des Charentes	3,60
Pisang orange	3,50
Porto rouge/blanc	3,60
Ricard	4,10
Safari	3,50
Tequila	4,20
ACCOMPAGNEMENTS	1,00
<i>(jus d'orange, coca, soda, ...)</i>	

VINS

RHUMS & SCOTCH WHISKYS SINGLE MALT

DESSERTS & DIGESTIFS

PLATS

POTAGES & ENTRÉES

ALCOOLS & COCKTAILS

BOISSONS CHAUDES & FRAÎCHES

Boissons Fraîches

Spa Reine eau minérale naturelle	1,80
Spa Barisart eau minérale gazeuse	1,80
San Pellegrino ½	3,50
Spa eau minérale naturelle/gazeuse 1 L	6,40
Canada dry	2,10
Cécémel	2,00
Coca Cola/Light/Zero	1,90
Fanta orange	1,80
Fristi	2,00
Ice Tea /Ice Tea Zero	2,10
Jus d'orange/citron/pamplemousse pressé	2,80
Looza orange/Pomme/Pomme cerise	1,90
Schweppes Tonic/Lemon/Agrumes	2,00
Sprite	1,80

Boissons Chaudes

Café expresso	2,00
Café serré expresso	2,00
Café gourmand	2,50
Capuccino à la mousse de lait / crème fraîche	2,20
Café décaféiné	2,00
Lait russe	2,30
Cécémel chaud	2,30
Thé • Nature	2,00
• Menthe	
• Vert	
• Camomille	
• Fruits rouges	

VINS

RHUMS & SCOTCH WHISKYS SINGLE MALT

DESSERTS & DIGESTIFS

PLATS

POTAGES & ENTRÉES

ALCOOLS & COCKTAILS

Cocktails

Mojito	5,70
Rhum, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante	
Margarita	5,70
Tequila, jus de citron, triple sec	
Piña Colada	5,70
Rhum, jus d'ananas, lait de coco	
Portonic	5,70
Porto blanc, tonic, rondelles de citron, feuilles de menthe	
Vodka Blue	5,70
Vodka, curaçao, jus d'ananas, crème de coco	
Cuba Libre	5,70
Rhum, coca, jus de citron	

Bières

Bière de Bellevaux	3,60
Blanche Hoegaarden au fût	2,50
Hoegaarden rosée	2,80
Carlsberg	2,90
Chimay bleu	3,60
Duvel	3,60
Gueuze Belle-Vue	3,60
Jupiler	1,90
Kriek Extra Belle-Vue	3,00
Leffe blonde/brune	3,20
Leffe brune au fût	2,80
Rocheport 8	3,60
Chimay bleu	3,60
Scotch au fût	3,60

Vins au verre ou en pichet

Vin suggéré par la maison <i>rouge/blanc/rosé</i>	2,90
Pichet ¼ L	5,70
Pichet ½ L	11,30
Pichet 1 L	22,00

VINS

RHUMS & SCOTCH WHISKYS SINGLE MALT

DESSERTS & DIGESTIFS

PLATS

POTAGES & ENTRÉES

Potages

Potage du marché	4,00
Crème de tomate	4,00

Salades

	Entrée	Plat
Salade de scampis à la mode thaï	12,20	14,20
Brick de chèvre au miel sur son lit de salade	11,60	13,60
Salade niçoise	9,50	11,50
Salade de poulet aux cœurs de palmier et ananas	9,20	11,20
Salade grecque	10,30	12,30
Salade de magret de canard fumé au foie gras	14,20	16,20

FRITES EN ACCOMPAGNEMENT
moyennant un **supplément de 2,00 €**

Entrées Froides

Carpaccio d'espadon à la créole	11,90
Carpaccio de bœuf roquette, copeaux de parmesan au vinaigre balsamique ou à l'huile de truffe	12,60
Salade de tomates mozzarella au pistou	9,90
Tartare de bœuf à l'italienne et sa brunoise à la méditerranéenne	13,40
Duo de foie gras en brioche et terrine de canard	15,60
L'assiette d'antipasti	9,50
L'assiette de mezzés libanais	10,50

Entrées Chaudes

Risotto aux champignons des bois	14,10
Taboulé de légumes confits et sa farandole de rougets	14,40
Cassolette de scampis au coulis d'écrevisse	12,20
Calamars frits et son tandem de sauces froides	11,10
Croquettes de quatre fromages maison	9,90

VINS

RHUMS & SCOTCH WHISKYS SINGLE MALT

DESSERTS & DIGESTIFS

PLATS

Poissons

Poêlée de gambas et noix de Saint Jacques au gingembre et sauce au curry vert	17,80
Filet d'espadon grillé au piment et citron vert	16,20
Saumon mi-cuit en croûte sur son lit d'épinard frais	17,20

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

pommes grenailles, frites, croquettes, Tagliatelles

Pâtes

Tagliatelle au poulet et aux légumes du soleil	11,50
Cannelloni aux scampis, épinards frais, curcuma	12,20
Fettucine aux trois poissons parfumé au safran	15,20
Lasagnes végétariennes aux saveurs de Provence	11,80
Linguine aux palourdes, tomates cerise, ail, déglacés au vin blanc	13,90

Viandes

Paupiettes de veau au fromage et tomates	16,70
Steak • quatre poivres • champignons crème • béarnaise • roquefort	17,80
Tagliata de bœuf à la florentine	22,50
Filet de bœuf rossini	24,50
Suprême de volaille au chorizo, crème de ciboulette	16,80
Aubergines farcies à la façon turque et riz pilaf	15,60

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

pommes grenailles, frites, croquettes, Tagliatelles

Menu Enfant

Spaghettis bolognaise	6,60
Spaghettis jambon crème	6,60
Poulet pané	7,50
Blanc de poulet	7,50
Menu avec boisson et dessert	9,90

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

compote, frites, croquettes

VINS

RHUMS & SCOTCH WHISKYS SINGLE MALT

DESSERTS & DIGESTIFS

Digestifs

Amaretto	4,00
Baileys	4,30
Calvados	5,00
Cognac	5,50
Cointreau	4,80
Grappa	4,30
Irish coffee	5,60
Limoncello	4,00
Eau de Villée	5,80
Poire Williams	5,50

Desserts

Tiramisu	5,80
Crème Catalane	5,80
Sabayon à l'amaretto (min 2 pers. - prix par pers.)	7,00
Duo de mousses au chocolat	6,30
Moelleux au chocolat	7,00
Dame Blanche, sauce chocolat chaud	4,50
Brésilienne	4,50
Bounty	4,70
Café glacé	4,50
Banane Royale	5,20
Baiser de Malmedy	4,50
Trio de sorbets (citron, fruit de la passion et framboise)	6,60

SUPPLÉMENT DE 0.80€
pour la crème fraîche

Rhums

Caney Oro ligero 4,50
(Cuba)

Robe dorée vive et chatoyante. Intense, rond et long en bouche, l'Oro ligero est un rhum ambré haut de gamme qui allie la légèreté des rhums blancs à l'expressivité des rhums bruns. Il peut être dégusté sec ou sur glace.

Caney Centuria 7ans 5,00
(Cuba)

Le Centuria est vieilli pendant minimum 7 années dans des fûts de chêne placés dans des cavernes.

Cela confère au Ron Caney Centuria une douceur particulière, un arôme vanillé. Il séduira les amateurs de cigare qui y trouveront une belle alliance de terroir.

Dicador 12 ans Solera 6,50
(Colombie)

D'une teinte ambre soutenue, il est ferme en bouche et révèle des notes de caramel, de vanille, de miel ainsi que des touches torréfiées. Très ample en bouche, le caramel et le cacao renforcent les premières impressions. Un rhum d'une rare texture et d'une exceptionnelle complexité, élégant et riche sans être trop liquoreux.

Zacapa Solera Reserva 15 ans 8,00
(Guatemala)

De couleur ambré, ce rhum qui fût présenté pour le centenaire de la ville de Zacapa, détient la distinction de meilleur rhum du monde. Les rhums qui composent cet assemblage sont des rhums distillés à partir de miel vierge de canne à sucre. En nez, il dévoile une multitude d'arômes fruités. Il est passablement nerveux en bouche et suggère des notes de bois, d'épices et de fruits tropicaux.

Trois Rivières cuvée du Moulin 7,00
(Martinique)

De robe jaune paille avec de légers reflets dorés, son nez est dominé par des parfums intenses de canne à sucre et d'élégantes notes boisées issus de son vieillissement en fûts de chêne. Tendre et souple en bouche, il est particulièrement aromatique. La finale longue est marquée par des nuances boisées et une minéralité tonique.

Appleton Estate 8 ans 6,00
(Jamaïque)

Rhum corpulent au caractère exceptionnel, parfaitement équilibré avec des notes de chêne et de canne à sucre finissant par une pointe de zeste d'orange.

Arômes complexes et riches de parfums de café et de vanille avec une finale de caramel. Bouche douce et onctueuse légèrement sucrée s'achevant sur une note de chêne.

Scotch Whiskys Single Malt

Auchentoshan Classic 40° 5,50
(Lowlands)

De couleur or, le nez est délicat et exhale tout particulièrement des notes de violette. L'attaque en bouche est maltée et briochée. Une fraîcheur florale rehaussée par un zeste de pêche blanche se dégage en finale.

Springbank CV 46° 6,00
(Campbeltown)

De couleur or pâle, le nez dévoile des notes fumées et de fruits secs. La bouche assez vive en attaque et épicée confirme les notes du nez. La finale se révèle huileuse et particulièrement boisée (chêne).

Lagavulin 16 ans 43° 8,00
(Islay)

De couleur vieil or à reflets ambrés, le nez ample est marqué par des notes animales et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse. La bouche, tourbée, révèle au fur et à mesure des notes marines (poisson fumé, iode) sur fond de réglisse. La finale, fumée est également marquée par des notes finement boisées.

Bruichladdich Port Charlotte 8,00
Multi Vintage 46° (Islay)

De couleur jaune à reflets dorés, le nez présente des notes de tourbe adoucie par la vanille issue des fûts de bourbon. La bouche est marquée par le poivre noir, puis progressivement l'iode pour laisser la place à la bruyère. La finale, toute en épice, est auréolée de menthe fraîche sur un fond malté.

Strathisla 12 ans 43° 6,50
(Speyside)

De couleur or à reflets ambrés, le nez, fin et sec, est marqué par le boisé et le sherry. La bouche, équilibrée et moelleuse, se révèle également gourmande. La finale sur le fruit est longue, charmante et subtile.

Vins Blancs

Epicuro Falanghina 18,00
(Campanie - Italie)

Falanghina. Robe jaune paille. Vin bien équilibré entre l'exotisme de l'ananas et la fraîcheur des pommes. Très rafraîchissant. Parfait en guise d'apéritif ou avec des plats légers.

Puerto Viejo 22,00
(Curico Valley - Chili)

Chardonnay. Jaune paille aux éclats dorés. Nez intense d'ananas, d'amande et de vanille. Attaque en bouche fraîche. Légèrement boisé. Sec, ample, riche, gras. Vin long avec rétro-olfaction des fruits et de la vanille.

Clos Roussely le Clos 25,00
(Touraine)

Sauvignon. Robe or pâle lumineuse aux reflets verdâtres. Nez floral, de fruits exotiques et de buis. Franche attaque suivie d'une belle ampleur. Finale fraîche et persistante.

Les Jamelles Viognie 19,00
(Vin de Pays d'Oc)

D'une jolie couleur or pâle. Riche et très aromatique avec beaucoup de senteurs. Il est rond et souple en bouche, d'un équilibre exceptionnel entre richesse et acidité, avec une grande fraîcheur et une finale de miel. Convient tout particulièrement aux fruits de mer et aux desserts aux fruits.

Château Brondelle 30,00
(Graves Supérieures)

Sémillon. Nez tout en finesse et en expression, avec des jolies fragrances de fruits frais et bien mûrs. La bouche est séduisante, avec une légère touche de gras et de la complexité. Finale sur les fruits bien gourmands. Accompagne le foie gras et les desserts.

Vins Rosés

Domaine Fontanel 18,00
(Côtes du Roussillon)

Grenache Noir et Syrah. Rosé de saignée. Vin vif et fruité. Il accompagne très bien les plats exotiques et se déguste également en apéritif.

Les Jamelles Cinsault 19,00
(Vin de pays d'Oc)

D'une belle couleur rose tirant sur le rouge, fruité et aromatique avec des parfums de fraise et de grenade. Parfaitement équilibré, il allie rondeur et longueur à l'acidité et la fraîcheur.

Vins Rouges

Clos du Roussely Canaille 20,00
(Vallée de la Loire - Touraine)

Gamay. Rubis profond aux reflets violacés. Nez expressif aux arômes frais. Léger, fruité, gouleyant.

Epicuro Montepulciano d'Abruzzo 18,00
(Abruzzes - Italie)

Robe rubis. Nez de fruits noirs. Epices, amandes. Vin aromatique, vineux, fruité. Long tout en finesse avec retour des fruits.

Dauvergne Ranvier 24,00
(Côtes du Rhône)

Grenache noir - Syrah. Robe rouge sombre. Nez intense de fruits rouges et noirs. On se surprend à noter des arômes de tapenade de romarin puis des parfums d'écorce et de bois. La bouche tient la promesse avec une puissance contenue mais bien présente.

Grego Garnacha Centenario 27,00
(Viños de Madrid - Espagne)

Couleur rubis intense. Des parfums intenses avec une grande complexité, des fruits rouges et une touche boisée. Charnu, complexe avec une belle longueur. Accompagne les viandes rouges et le fromage.

Toro d'Oro 26,00
(Curico Valley-Chili)

Carmenere - Cabernet-Sauvignon. Robe violacée. Nez de fruits noirs, poivre, cassis, épices, vanille. Vin corsé avec des notes de cerises et cassis. Légèrement boisé.

Vino Nobile di Montepulciano Le Berne 36,00
(Toscane - Italie)

Sangiovese. Rubis profond. Nez de cerise agrémenté par un soupçon d'épices et de vanille. La bouche est pleine et ronde avec des tanins soyeux. Remarquable persistance. S'accorde tout autant avec les viandes rouges que blanches.

Château Vieux Chantecaille 39,00
Saint-Emilion Grand Cru

Merlot - Cabernet franc. Rubis. Nez riche de fruits rouges. Un vin complet, ample et parfumé, aux tanins bien équilibrés. Il associe une charpente réelle à une jolie souplesse en bouche, développant des arômes séduisants de cassis, de violette et de sous-bois.

Vins Effervescents

Verre Bouteille

Champagne Furdyna Réserve Brut		49,00
Champagne Furdyna Rosé		55,00
Prosecco Ai Galli Millesemito	5,00	30,00
Cava Ferret Penedés Brut	4,00	24,00

Place Albert 1er 8
4960 MALMEDY

Tél. 080.33.08.33

Fax 080.33.81.50

www.obe-malmedy.be