

O
ra

FARMHOUSE



BRUNCH

à partager

LE BRUNCH DU DIMANCHE

38€ par personne

SALÉ

Brouillade d'oeufs nature

Tranche de truite saumonée fumée + 4€
Bacon croustillant + 2€

Burrata & jardin vert

Garnitures printanières croquantes
& huile aux herbes

Brocolis toast

Pain de campagne grillé, cream cheese acidulé,
guacamole de brocolis au paprika fumé,
brocolis croquants & jaune d'oeuf

SUCRÉ

Petites Viennoiseries

Mini croissant doré
& mini pain au chocolat

Pain perdu

Chantilly mascarpone, fruits rouges
& coulis de fruits rouges

Mousse Chocolat de Mimi

Grué de cacao, sauce chocolat 

BOISSONS

Thé, café ou chocolat chaud

Citronnade maison

LE BRUNCH AVEC COCKTAIL MIMOSA

46€

MENU ENFANT

14€

Fish & Chips ou Fried Chicken, pommes pailles
Mousse chocolat de Mimi et sirop à l'eau





À LA CARTE

Brouillade d'oeufs Au choix: truite saumonée fumée ou bacon croustillant	14€
Brocolis Toast Pain de campagne, guacamole de brocolis au paprika fumé, brocolis croquant, cream cheese acidulé et jaune d'oeuf	14€
Tempuras provençales et sa sauce tartare maison Légumes de saison en habit croustillant selon l'inspiration du potager	8€
Burrata & jardin vert Garnitures de saison croquantes & huile aux herbes	16€
Aubergine façon parmigiana Nappée de sauce tomate maison, parmesan 12 mois & chapelure crouillante de panko	18€
Fish & Chips Filet de lieu croustillant au panko parfumé sauce tartare à la tomate & pommes pailles	20€
Carpaccio de boeuf, parmesan et cébettes Parfum d'herbes fraîches & huile d'olive fruitée	18€
Demi Coquelet de la ferme rôti entier et son jus paprika fumé Légumes du soleil rôtis & pommes grenailles	24€
Pain perdu Chantilly mascarpone, fruits rouges et coulis de fruits rouges	12€
Les Fraises fraîches chantilly vanillé Fraises 100% françaises	12€
La mousse chocolat de Mimi Recette de famille, généreuse et régressive	10€





Le déjeuner

De 12h à 15h



FORMULE Du lundi au vendredi

24€

Parmi les assiettes identifiées avec l'abeille[🐝], trois assiettes au choix (deux salées & une sucrée)

Entrée - Plat 24€

Plat - Dessert 24€

Entrée - Plat - Dessert 32€

LES ENTRÉES

Tempuras provençales et sa sauce tartare maison [🐝]	8€
Légumes de saison en habit croustillant selon l'inspiration du potager	
Gravlax de daurade & fraises françaises	16€
Marinade maison, fraises fraîches et en coulis, touche d'été iodée	
Carpaccio de boeuf	14€
Parmesan, cébettes, parfum d'herbes fraîches, olives noires & huile d'olive fruitée	
Burrata & jardin vert	15€
Garnitures printanières croquantes & huile aux herbes.	
Tartare d'été dans son écrin de tomate	12€
Tartare de thon et de tomates dans une tomate émondée	
Nos Œufs-Mayo « Tulipes » du jardin [🐝]	9€
Œuf dur sculpté comme une fleur, tige croquante de cébette & mayonnaise maison	
La Salade du Jardinier - À partager	18€
Salade feuilles de chênes entières, pommes de terre grenailles, œufs & tomates grappes	

LES VIANDES

Tagliata de bœuf tranché (VBF) Sauce herbacée, pommes pailles, sauce tiède au beurre noisette, herbes fraîches & moutarde douce	26€
Côtelettes d'agneau marinées Yaourt citronné, pickles de graines, sauce yaourt acidulée, pommes grenailles & légumes du soleil	34€
Demi Coquelet de la ferme rôti entier  Jus de paprika fumé, légumes du soleil rôtis & pommes grenailles	24€
Côte de bœuf charolaise - À partager Légumes du soleil, pommes pailles & sauce Choron maison	130€

LES LÉGUMES

Aubergine parmigiana confite  Nappée de sauce tomate maison, parmesan 12 mois & chapelure croustillante de panko	16€
Brocolis & duo de sauces Yaourt frais & praliné salé aux cacahuètes	14€
Risotto de puntalette à la truffe d'été	18€

LES POISSONS

Fish & Chips à la méditerranéenne  Filet de lieu croustillant au panko parfumé sauce tartare à la tomate et pommes pailles	18€
Tentacules de poulpe grillées à la plancha Garniture verte sautée à l'ail confit	26€
Filet de bar et sa sauce vierge à la rhubarbe Garniture verte sautée à l'ail confit	24€

MENU ENFANT

14€

Fish & chips ou Fried Chicken, pommes grenailles
Une boule de glace pedone au chocolat & sirop à l'eau

LES DESSERTS

Le Cooki-Su  Base de cookie moelleux & mousse de tiramisu aérienne	8€
Les Fraises du potager en robe de chantilly vanillée Fraises 100% Françaises	12€
Tarte aux fruits rouges déstructurée Sablé breton, crémeux fruits rouges, granité fraise & baies fraîches	12€
La mousse chocolat de Mimi Recette de famille, généreuse & régressive	8€
Crème caramel beurre salée  Chantilly maison & sauce caramel fondante	8€
Affogato Glace Pedone à la vanille, café espresso & éclats de cacahuètes caramélisées	8€
Jardin glacé Glaces fraise & vanille, chantilly maison, fruits rouges et coulis	10€





Le dîner

De 19h à 23h

Le dîner est l'un de nos moments préférés chez **ORA FARMHOUSE**.

Nous vous invitons à vivre l'expérience unique de la table végétarienne d'**ORA**, véritable reflet de notre savoir-faire : une célébration du légume dans toute sa créativité, pensée pour être partagée dans une ambiance joyeuse et conviviale. C'est une invitation à découvrir les légumes différemment et faire un pas dans la direction d'une consommation plus consciente et plus éthique.

Le menu est présenté "comme un tableau", sous vos yeux, sur du papier sulfurisé, pour une mise en scène aussi généreuse que gourmande.

Et pour les amateurs de classiques revisités, ne passez pas à côté de nos plats signatures végétariens, à base de viande et de poisson, parfait à partager.

Des essentiels de la maison.

Régalez-vous !

LA TABLE VÉGÉTARIENNE D'ORA

44€

Petit potager à croquer
Radis plantés dans leur pot, beurre battu & poudre
d'olive « terreau »

Bouquet de carottes en couleurs
Nappées sauce tahini à la betterave
& crème d'épinards

L'Artichaut tout droit sorti du potager
Artichaut entier farci, chapelure rustique & tomates
séchées

Tomate farceuse
Fêta fondante, olives & chapelure
croustillante

Romanesco crispy Ora Style
Chou croquant & parmesan

Le Grand Poireau
Grillé, sauce herbacée façon
mayonnaise aux fines herbes

Aubergine parmigiana confite
Nappée de sauce tomate maison, parmesan 12 mois
& chapelure croustillante de panko

LE DESSERT

Tiramisu aux fruits d'été

Une expérience qui incarne la quintessence du savoir-faire ORA :
une invitation à redécouvrir les légumes autrement, dans un esprit de partage festif et convivial.

LES ENTRÉES

Tempuras provençales et duo de sauces Légumes de saison en habit croustillant selon l'inspiration du potager	12€
Gravlax de daurade & fraises françaises Marinade maison, fraises fraîches et en coulis, touche d'été iodée	18€
Carpaccio de boeuf, parmesan & cébettes Parfum d'herbes fraîches, olives noires & huile d'olive fruitée	16€
Burrata XXL & jardin vert Garnitures printanières croquantes & huile aux herbes	28€
Tartare d'été dans son écrin de tomate Tartare de thon et de tomates dans une tomate émondée	14€
La Salade du Jardinier - À partager Salade feuilles de chênes entières, pommes de terre grenailles, œufs & tomates grappes	22€

LES VIANDES

Tagliata de bœuf tranché (VBF) Sauce herbacée, pommes pailles, sauce tiède au beurre noisette, herbes fraîches & moutarde douce	30€
Côtelettes d'agneau marinées Sauce yaourt citronné, pickles de graines, pommes grenailles & légumes du soleil	36€
Coquelet de la ferme rôti entier - À partager Accompagné de son jus de paprika fumé, légumes du soleil rôtis et pommes grenailles	44€
Côte de bœuf charolaise - À partager Légumes du soleil, pommes pailles & sauce Choron maison	130€

LES LÉGUMES

Aubergine parmigiana confite Nappée de sauce tomate maison, parmesan 12 mois & chapelure croustillante de panko	16€
Brocolis & duo de sauces Yaourt frais & praliné salé aux cacahuètes	16€
Risotto de puntalette à la truffe d'été	22€

LES POISSONS

Fish & Chips à la méditerranéenne Filet de lieu croustillant au panko parfumé sauce tartare à la tomate et pommes pailles	24€
Tentacules de poulpe grillées à la plancha Garniture verte sautée à l'ail confit	30€
Filet de bar et sa sauce vierge à la rhubarbe Garniture verte sautée à l'ail confit	28€
Bar entier, sauce vierge rhubarbe - À partager Garniture verte sautée à l'ail confit	68€

LES DESSERTS

Le Cooki-Su Base de cookie moelleux & mousse de tiramisu aérienne	12€
Les Fraises du potager en robe de chantilly vanillée Fraises 100% Françaises	14€
Tarte aux fruits rouges déstructurée Sablé breton, crémeux fruits rouges, granité fraise & baies fraîches	16€
La mousse chocolat de Mimi - À partager (ou pas) Recette de famille, généreuse & régressive	18€
Crème caramel beurre salée - À partager Chantilly maison & sauce caramel fondante	16€
Affogato Glace Pedone à la vanille, café espresso & éclats de cacahuètes caramélisées	8€
Jardin glacé Glaces fraise & vanille, chantilly maison, fruits rouges et coulis	10€



Les boissons

SOFTS

EAUX AROMATISÉES 1L	4€
Fresh detox	
Concombre, aneth, citron	
Ginger detox	
Gingembre, citron vert, romarin	

PUR JUS FRANÇAIS PATRICK FONT 8€	
Pomme, ananas, fraise, orange	

SODAS	
Coca-Cola	6€
Coca-Cola zéro	6€
Fuze tea & Fanta	6€
Limonade Voilà! aux citrons de Menton	7€
Organic Tonic	7€
Organic Ginger Beer	7€
Organic Maté	7€
Redbull	8€

EAUX MINÉRALES	6€
Perrier 33cl	
Evian 1L	
Badoit 1L	

BIÈRES PRESSIONS	25cl	50cl
Carlsberg	6€	10€
Eguzki	6€	10€
Brooklyn IPA	7€	12€
Grimbergen Blanche	7€	12€

BIÈRES BOUTEILLES	33cl
1664 0.0%	7€
Corona	9€

CAFÉTERIE

Café espresso	2,80€
Café allongé	3€
Café noisette	3€
Café latté	4,50€
Café double espresso	5€
Café frappé	5,50€
Lait chaud vanille	4,50€
Chocolat chaud	5€
Thé	5€
Noir EarlGrey, Vert, Rooibos, Infusions	
Cappuccino	6€
Matcha Latte	6€
Chai Latte	6€
Supplément laits végétaux :	
Lait d'amande & d'avoine	+0,50€

JUS FRAIS PRESSÉS

Orange	6€
Citron	6€

JUS DETOX

Green detox	
Pomme, poire, épinard, menthe	
Red detox	
Carotte, betterave, pomme grenade, banane, citron	



COCKTAILS 16€

Éclat d'agrumes
Gin 40, orange pressée clarifiée, Vermouth français & lime juice cordial

Champs Acidulé
Volcan tequila, pamplemousse, estragon, cordial vétiver & nuage acidulé

Réveil du jardin
Hennessy, Belvedere dirty brew, vanille, café cold brew & émulsion Chicorée

Écllosion d'Été
Vodka Belvedere, fleur de pois papillon, pomme verte, pêche blanche & sirop de kiwi

Verveine Boisée
Rhum Eminente, ginger beer, cordial palo santo, verveine & menthe fraîche

Potager Rouge
Vodka Belvedere, fraises et tomates pressées, fleur de moutarde, cordial citron vert & céleri

Fraise pétillante
Champagne Moët impérial, fraise, cordial verveine, zeste d'agrumes

SPRITZ 12€

Chandon Garden Spritz
Chandon, estragon, pêche blanche, sirop citron vert

GIN TONIC

Sous la Rosée 15€
Gin 22, cordial citron, feuille d'huitre, concombre, genièvre & Tonic organic water

Verger d'Été 15€
Gin 40, cordial citron, kiwi et seriette, genièvre, Tonic organic water

SANGRIA 0,8L 28€

Sangria blanche
Orange, romarin, citron vert, crème de pêche et limonade

MOCKTAILS SANS ALCOOL 12€

Pomme des bois
Jus de pomme, sirop de rhubarbe, purée de framboise

Éclat champêtre
Thé rooibos froid infusé à la lavande, sirop de miel, pêche

CHAMPAGNE 12cl 75cl 1,5L

Moët & Chandon Brut Impérial	16€	120€	260€
Ruinart Brut	-	145€	295€
Ruinart Blanc de Blanc	-	190€	395€
Dom Perignon Brut	-	620	1100€

SPIRITUEUX

Verre

Bouteille

Vodka		
Belvédère	14€	160€
Gin		
Gin40	14€	120€
Gin22	14€	120€
Monkey 47	18€	160€
Tequila		
Volcan de mi Tierra blanco	14€	220€
Volcan de me Tierra Reposado	18€	280€
Volcan XA	-	580€
Mezcal		
Nino Sin Amor Espadin	18€	180€
Rhum		
Eminente Ambar claro 3 ans	14€	160€
Eminente reserva 7ans	16€	340€
Cognac		
Hennessy XO	30€	-
Whisky		
Glenmorangie 10 ans	14€	-
Cardhu	14€	-
Toki	14€	-
Nikka	15€	-
Laphroaig 10 ans	16€	-
Oban 14 ans	22€	-
Lavavulin 16 ans	28€	-
Blue Label	44€	-

SHOTS 0,3L

8€



Les vins



VIN ROUGE

	Verre	Bouteille
Bordeaux Chevalier l'Heritage - 2020	6€	24€
Saint-Nicolas De Bourgueil Domaine les Pins - 2023	6€	26€
Graves Château les Majureaux - 2021	8€	30€
Chinon Les Graves Domaine Fabrice Gasnier BIODYNAMIE	-	30€
Lubéron Saint Urbain - Domaine Jean Fournier BIO - 2022	-	32€
Bourgogne J-C Garnier - 2022	8€	36€
Crozes Hermitage Les Palais - Cave de Clairmont - 2023	-	44€
Hautes-Côtes De Beaune Saint-Cristophe j-C Garnier - 2023	-	48€
Marsannay Saint Urbain - Domaine Jean Fournier BIO - 2022	-	64€
Saint-Émilion Grand Cru Château La Grave Figeac BIO - 2019	-	66€

VIN BLANC

Saumur Elégance - Domaine de la Guilloterie - 2021	6€	28€
Lubéron Fontenille Domaine de Fontenille BIO - 2022	-	32€
Chardonnay J-C Garnier - 2023	8€	38€
Petit Chablis Domaine du Chardonnay - 2023	10€	44€
Sancerre Domaine de la Chézatte - 2023	-	46€
Hautes-Côtes de nuits Manuel Olivier - 2023	-	52€
Marsannay Saint-Urbain - Domane Jean Fournier BIO - 2022	-	64€

VIN ROSÉ

Rollier Côtes de Provence - La martinette - 2023	6€	28€
Minuty AOP Côtes de Provence - 2023	10€	38€
Lubéron Fontenille Domaine de Fontenille BIO - 2022	-	30€

Horaires

Lundi au samedi, 09h00 à 02h00

Dimanche, 09h00 à 18h00

Horaires Guinguette

Lundi au mercredi et dimanche, 10h00 à 18h00

Jeudi au samedi, 10h00 à 22h00

Horaires Brunch

Tous les dimanche, 11h00 à 16h00

Contact

Réservations : 06 79 88 66 99

Privatisation : 06 81 32 12 91

