

Cocktail - Bar & Tapas - Restaurant lounge

l'Opéra Café

SERVICE CONTINU

Evènements - Soirées - Repas de groupe

www.opera-cafe.fr

Cocktails



COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito - Rhum Blanc, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre roux, Eau gazeuse	11,00 €
Apérol Spritz - Apérol, Eau gazeuse, Tranche d'orange, Prosecco	10,00 €
Pina colada - Rhum Brun et blanc, crème de coco, Jus d'ananas	12,00 €
Jack daniel's old fashioned - Jack daniel's, dés de sucre roux, angostura, zestes d'orange	12,00 €
Moscow Mule - Vodka, Ginger beer, Jus citron vert	12,00 €
Champagne Cocktail - Cognac, dés de sucre roux, angostura, champagne	15,00 €
Passion des îles - Vodka, Purée de passion, Jus de passion, sirop de vanille, Champagne	15,00 €

COCKTAILS SIGNATURES AVEC ALCOOL

Funky Rhum - Rhum ambré, sirop de canelle et amande, sirop de falernum, jus citron vert	14,00 €
Smack - Vodka, Jus de framboise, Jus de cranberry, Sirop de vanille	14,00 €
King Garden - Gin infusé à la graine de coriandre, liqueur Saint Germain, sirop de verveine, jus d'agrumes	14,00 €
Coeur de Dragon - Whisky Talisker, jus de Cramberry, crème de Framboise, sirop de falernum, piment oiseau	14,00 €
Etoile du Soir - Gin, liqueur jasmin-passion, infusion de thé noir au citron, jus de goyave	14,00 €
Mondain - Gin, liqueur Saint Germain, liqueur de melon, jus de goyave, citron vert	14,00 €
Le Panda - Vodka infusée au gingembre et fruits de la passion, sake, jus de passion, jus de litchi, sirop de coco	14,00 €
The Mist - Vodka Zubrowka, Manzana, Sirop de Vanille, Menthe fraîche, Jus de citron vert	14,00 €

LES SANS ALCOOL

Bora Bora - Jus de passion, Jus d'ananas, sirop de vanille, Jus de citron vert	9,00 €
Mademoiselle - Jus de cranberry et pomme, sirop de cerise, cannelle	9,00 €
Hakuna - Jus de passion, sirop de coco, citron vert, ginger beer	9,00 €
Virgin Piña colada - Crème de coco, Jus d'ananas	9,00 €
Virgin Mojito - Menthe, Citron vert, Sucre roux, Jus de pomme, Limonade	9,00 €

Tapas

Cornet de frites fraîches, sauce cheddar	6,00 €
Tzatziki de concombre et fines herbes, légumes croquants	7,00 €
Tapenade d'olive au mascarpone, croûtons	7,00 €
Guacamole d'avocat et chips tortillas	8,00 €
Samossa de bœuf au curry	10,00 €
Sticks de mozzarella et pesto au basilic - 6 pièces	8,00 €
Falafels - 8 pièces	8,00 €
Acras de morue - 6 pièces	8,00 €
Rillettes de saumon aux agrumes	8,00 €
Pépites d'encornet - 6 pièces	8,00 €
Fouet catalan	9,00 €
Croc'monsieur au jambon truffé	13,00 €
Beignets de crevette au panko - 6 pièces	10,00 €
St Marcellin rôti au miel	10,00 €
Crevettes marinées à la thaï- 8 pièces	12,00 €
Escargots en persillade - 6 pièces	12,00 €
Bol de tortillas	3,00 €



NOS PLANCHES ASSORTIES

Planche de charcuterie assortie	22,00 €
Planche de fromages des halles d'Avignon	22,00 €
Planche mixte (charcuterie, fromages des halles d'Avignon)	28,00 €
Planche XXL de l'Opéra (assortiment de tapas, charcuterie et fromages des halles)	45,00 €
Supplément Corbeille de pains	1,50 €

Carte des allergènes disponible sur demande.

Entrées

Plats

Desserts

La carte



- Buddha bowl Veggie **V** 18,00 €
(riz noir, falafel de quinoa, concombre, maïs, radis, tagliatelles de carottes, guacamole d'avocat, graines)
Vegetable Buddha bowl (black rice, corn, radish, carrot tagliatelle, guacamole and mixed seeds)
- Velouté de potimarron aux éclats de noisettes et œuf parfait 16,00 €
Pumpkin cream soup with hazelnut slivers and slow-cooked egg
- Salade hivernale 20,00 €
(endives, copeaux de magret, noix, bleu d'Auvergne et pomme fruit)
Winter salad with endives, shavings of duck breast, walnuts, blue cheese and apple

- Linguine à la crème de cèpes, poêlée de champignons du moment, copeaux de parmesan **V** 19,00 €
Linguine with ceps cream, sautéed seasonal mushrooms, parmesan shavings
- Tajine de crevettes sauce Chermoula, semoule aux épices douces 24,00 €
Prawn tajine with Chermoula sauce, semolina with mild spices
- Curry de saumon au lait de coco, coriandre et légumes fondants 23,00 €
Salmon curry with coconut milk, coriander and fondant vegetables
- Noix de Saint jacques à la plancha, risotto de riz noir au Saint Marcellin, chip's de panais 29,00 €
Sea scallops à la plancha, cheese-flavored black rice risotto and parsnip chips
- Camembert de Normandie au lait cru rôti , charcuteries, pommes grenailles 21,00 €
Roasted raw milk Normandy camembert, cold cuts, small roasted potatoes

- Sélection de fromages des halles Maison Valérie 11,00 €
Selection of cheeses from the market
- Tiramisu au nutella et oréo 10,00 €
Nutella and oreo tiramisu
- Panna cotta à la fleur d'oranger, marmelade d'oranges et éclats de noisettes 10,00 €
Orange blossom flavored Panna Cotta, orange marmelade and hazelnut slivers
- Coeur fondant au chocolat, glace vanille bourbon 10,00 €
Chocolate fondant with bourbon vanilla ice cream

- Salade aux croustillants de chèvre chaud et miel 17,00 €
Warm grilled goat cheese salad with honey
- Salade Gourmande de l'Opéra 22,00 €
(poulet césar, croustillant de chèvre, crudités, charcuterie, œuf, rillette de saumon)
The Opéra Café gourmet salad (crispy goat cheese, raw vegetables, cold cuts, slivers of duck breast, salmon rillette)

- Le BBO : BaconBurger XL de l'Opéra 22,00 €
(double steak hâché Charolais, bacon, sauce cheddar et pain artisanal aux céréales)
Opéra Café specialty bacon burger (double Charolais beef burger, bacon, cheddar cheese sauce and cereals artisanal bun)
- Pad thaï de poulet, gingembre et citron vert, nouilles et légumes sautés 21,00 €
Chicken Pad Thai, ginger and lime, noodles and sautéed vegetables
- Tartare de bœuf charolais (180g), frites fraîches et mesclun 21,00 €
Charolais beef tartar (180g), French fries and seasonal greens
- Souris d'agneau confite aux olives et herbes de Provence, velours de panais 24,00 €
Stewed lamb shank with olives and Provence herbs served with creamy parsnip

- Croustillant aux fruits secs, glace yaourt et fruits frais 10,00 €
Crusty dry fruit biscuit served with yoghurt ice cream and fresh seasonal fruits
- Minestrone de fruits exotiques, sirop basilic et sorbet coeur de coco 10,00 €
Exotic fruit minestrone, basil syrup and coconut sorbet
- Brownie Split, glace Banane, caramel et M&M's 10,00 €
Brownie Split, Banana ice cream, caramel and M&M's
- Café « Plus que gourmand » 11,00 €
Gourmet coffee, Opéra Café -style

Les délices de l'Opéra

1 boule: 3.00 € / 2 boules: 5.50 € / 3 boules: 7.50 €
supplément crème fouettée sucrée - 1,50€

SORBETS: cœur de coco, fraise, poire, ananas, citron vert

GLACES: vanille bourbon, chocolat noir, café Colombie, caramel beurre salé, rhum-raisin, banane, marron, yaourt

Dame blanche 10,00€
Glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée sucrée

Café Liégeois / Chocolat Liégeois 10,00€
Caramel Liégeois

fleur de Bretagne 10,00€
Glace vanille, glace caramel, caramel au beurre salé, crème fouettée sucrée, sablé breton

Coupe Mont Blanc 10,00€
Glace vanille, glace marron, crème de marrons, meringue et crème fouettée sucrée

La Cuvée des Papes **18** 12,00€
Sorbet poire , Marc de châteauneuf du Pape
Pear sorbet, Marc de Chateauneuf du Pape

La Coupe du Colonel **18** 11,00€
Vodka (2cl) et sorbet citron vert
Vodka (2 cl) and lime sorbet

Crêpe maison

Sucre - 4.00€ / Nutella - 5.00€ / Suzette - 7.00 €

Caramel beurre salé - 5.00 € / Crème de marron - 5.00 €

Gaufre

Sucre - 4.50€ / Nutella - 5.50 €

Caramel beurre salé - 5.50 € / Crème de marron - 5.50 €

supplément crème fouettée sucrée - 1.50€

V Nos Plats « Végétarien »

LES APÉRITIFS

- Kir provençal (rosé-pamplemousse)	4,50 €
- Sangria (Vin rouge, cointreau, canelle, fruits)	8,00 €
- Kir	4,50 €
- Kir-Prosecco	7,00 €
- Kir royal au champagne « veuve Renard de Beaumont» ...	12,00 €
- Coupe de champagne « Veuve Renard de Beaumont»	10,00 €
- Côte de Gascogne Villa chambre d’amour (12,5cl)	6,00 €
- Martini Blanc ou Rouge (6cl)	4,00 €
- Pastis 51, Ricard (2 cl)	3,50 €
- Campari (5cl)	4,00 €
- Vodka Smirnoff	7,00 €
- Vodka Grey Goose.....	10,00 €
- Gin Gordon's	7,00 €
- Gin Bombay Sapphire	8,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

- Coca cola, Coca zéro (33cl)	4,00 €
- Orangina (25cl)	4,00 €
- Schweppes (25cl)	3,80 €
- Schweppes agrumes (25 cl)	3,80 €
- Sirop « Maison MONIN » à l’eau (au choix 25cl)	2,50 €
- Limonade (au verre25cl)	3,60 €
- Diabolo (sirops MONIN au choix 25cl)	3,90 €
- Jus de fruits GRANINI (25cl)	3,80 €
Orange, pomme, pamplemousse, tomate.	
- Nectar Granini (25cl) Abricot, Ananas	3,80 €
- Fuztea pêche (25cl)	3,80 €
- Perrier (33cl)	4,00 €
- Perrier-Sirop/tranche	4,20 €
- Jus de fruits frais pressés (orange ou citron au verre 20 cl)	5,00 €

NOS WHISKY (4CL)

- JB	7,00 €
- Jameson	7,50 €
- Jack daniel’s	7,50 €
- Sexton	8,00 €
- Yamazakura	8,50 €
- Soda d’accompagnement	1,50 €

NOS RHUMS (4CL)

- Diplomatico (Vénézuela)	10,00 €
- Bumbu Spiced (Barbade)	10,00 €
- Zacapa 23 ans (Guatemala).....	15,00 €

NOTRE SELECTION DE VINS

	Le verre 12,5cl	1/4 carafe 25cl	1/2 carafe 50cl	La bouteille 75cl
		 X2	 X4	 X6
CHAMPAGNE & EFFERVESCENT				
- Besserat de Bellefon « Cuvée Bleu Brut » AOC Champagne	-	-	-	60,00€
Bulles Vives , sur des notes de fruits à chair blanche et nuances florales				
- Veuve Renard de Beaumont AOC Champagne Brut.....	10,00€	19,00€	-	45,00€
Bulles fines, frais, fruité, floral, charmeur				
- Prosecco Riondo Vénéto - Vin blanc effervescent Italien.....	6,50€	12,00€	-	30,00€
Bulles vives, notes de poire et de pêche, couleur or pâle				
VINS BLANCS				
- Instinct Blanc IGP Gard	4,00 €	7,00 €	13,50 €	-
Robe jaune pâle vif et fruits frais				
- Côtes du Rhône « essentiel » - AOP Maison Nicolas	5,20 €	9,80 €	19,10 €	23,00 €
frais aux arômes d’abricot, de fleurs blanches, notes subtilement anisées				
- Chardonnay « Réserve » IGP d’OC Domaine Paul MAS	6,50 €	12,00 €	23,50 €	29,00 €
Intense avec des arômes de fruits tropicaux, mangue, agrumes belle fraîcheur en fin de bouche				
- Viogner « Réserve » IGP d’Oc Domaine Paul MAS	6,80 €	13,00 €	23,50 €	30,00 €
Elégant, fruité, fruits secs, pêche, fleurs blanches, et une touche de vanille et de miel				
- Châteauneuf du Pape "Clos de l'oratoire des Papes" AOP	15,00 €	27,00 €	47,00 €	59,00 €
Beaux arômes de fruits, fleurs d’oranger, anis et citron vert sur fond boisé				
- Crozes-Hermitage AOP Domaine Pradelles	8,80 €	16,00 €	31,00 €	43,00 €
Belle complexité aromatique, mélange fruits et fleurs				
- Villa Chambre d’Amour Lionel OSMIN Côte de Gascogne	6,00 €	11,00 €	21,50 €	28,00 €
Nouvel Star des vins doux , arômes de fruits exotique et agrumes, explosif au nez et en bouche				
VINS ROSÉS				
- Côte du Rhône Domaine de tout vent rosé	6,50 €	12,00 €	23,50 €	29,00 €
Arômes de fruits rouges, fraises, framboises, et de pêche blanche, agrumes				
- KAIROS IGP Méditerranée	5,00 €	9,00 €	17,50 €	26,00 €
Léger et souple, sensation fruité avec une belle acidité				
- Vallon des Glauges AOP coteaux d’Aix en Provence	7,00 €	13,50 €	26,00 €	36,00 €
Robe rose pâle, notes d’agrumes, rond et gourmand				
- ROSEBLOOD Château Estoublon	7,50 €	14,50 €	28,50 €	38,00 €
Nouvel Star des rosés , d’une grande fraîcheur, notes de grenade et d’abricot				
- Château Puech- Haut IGP d’oc	8,50 €	16,00 €	31,00 €	43,00 €
Vin de plaisir aux sensations fruitée de pêche blanche et litchi				
VINS ROUGES				
- Côtes du Rhône Domaine de tout-vent «cuvée tradition» AOP Yann et Laure MOUSSET	7,00 €	13,00 €	25,50 €	35,00 €
Note de fraise et de cerise avec des notes de poivre et de réglisse				
- Cuvée des amis AOP côtes du Rhône	6,00 €	11,00 €	21,50 €	28,00 €
Le vin des copains, une pépite de fruits				
- Vacqueyras "Beaumirail" - AOP	9,50 €	18,00 €	35,50 €	49,00 €
Des notes mûres, cassis et cerises noires c’est une friandise				
- Saint Joseph Cave Saint Désirat « Les Fagottes » AOP	8,50 €	16,00 €	31,00 €	43,00 €
Fruits rouges, frais et charmeur tanins soyeux et doux				
- Châteauneuf du Pape "Clos de l'oratoire des Papes" AOP	15,00 €	27,00 €	47,00 €	59,00 €
Arômes de cerise, de figue avec des épices telle que la muscade et des notes de cacao et de griotte notes fumés				

BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	50cl
- Jupiler	4,50 €	8,50 €
- Hoegaarden blanche	4,50 €	8,50 €
- Leffe blonde	4,80 €	9,00 €
- Notre bière du moment	5,50 €	9,80 €
- Panaché	4,30 €	8,30 €
- Monaco / Picon / Jupiler Sirop	4,80 €	9,00 €

NOS BIÈRES EN BOUTEILLES

- Desperados (33cl)	6,00 €
- 1664 - bière sans alcool	4,50 €

LES DIGESTIFS (4CL)

- Marc de Châteauneuf du Pape	10,00 €
- Bailey’s Original, Get 27, Limoncello	8,00 €
- Armagnac, eau de vie de poire, Cointreau ..	8,00 €
- Cognac ABK6 VSOP	9,00 €
- Irish coffee Whisky	10,00 €
Sirop de Sucre de canne - Café - Crème fouettée sucrée	

Eaux MINERALES

	50cl	1 litre
- Evian	4,00 €	6,50 €
- San Pellegrino	4,00 €	6,50 €

BOISSONS CHAUDES & THÉS

- Espresso / Décaféiné	2,00 €
- Café allongé	2,10 €
- Noisette	2,10 €
- Double Espresso	3,90 €
- Café crème, cappuccino	3,70 €
- Café Viennois	4,10 €
- Chocolat chaud	4,00 €
- Chocolat viennois	4,50 €
- Thé classique (Ceylan, Earl Grey)	3,90 €
- Thé noir, citron frais	4,00 €
- Thé vert menthe « SECRET DU SAHARA »	3,90 €
- Thé Darjeeling « FRENCH KISS» parfumé à la fleur d’oranger	3,90 €
- Thé Sans théine « JUNGLE LION » arôme de noix de coco	3,90 €
- Thé vert	3,90 €
- Infusions (Verveine, Verveine menthe, tilleul menthe)	3,90 €
- Vin chaud	8.00 €