

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	11,00 €
Hugo spritz - Sirop de sureau, menthe fraîche, eau gazeuse, prosecco	12,00 €
Negroni - Gin, campari, martini rouge	12,00 €
Sex On The Beach - Vodka, liqueur de pêche, orange, cranberry	12,00 €
Piña colada - Rhum Brun et blanc, purée noix de coco Monin, Jus d'ananas	12,00 €
Caïpirinha - Cachaça, Citron vert, Sucre	12,00 €
Moscow Mule - Vodka, Ginger beer, Jus citron vert	12,00 €
Passion des îles - Vodka, Purée de passion, Jus de passion, sirop de vanille, Champagne	15,00 €
Champagne Cocktail - Dés de sucre roux, angustura, cognac, champagne	15,00 €

COCKTAILS SIGNATURES AVEC ALCOOL

Funky Rhum - Rhum ambré, sirop de cannelle et amande, sirop de falemum, jus citron vert	15,00 €
Etoile du soir - Gin, infusion thé noir au citron, jus de goyave, paragon Monin, lavande passion	15,00 €
Smack - Vodka, jus de framboises, jus de cranberry, sirop de vanille et jus de citron vert	15,00 €
Little Garden - Gin à la graine de coriandre, sirop de verveine, liqueur de sureau, jus d'agrumes	15,00 €

LES SANS ALCOOL

Bora Bora - Jus de passion, Jus d'ananas, sirop de vanille, Jus de citron vert	10,00 €
Ice Love & tea - Ice tea maison au saveur du moment	10,00 €
Virgin Piña colada - Purée noix de coco Monin, Jus d'ananas	10,00 €
Virgin Mojito - Menthe, Citron vert, Sucre roux, Jus de pomme, Limonade	10,00 €

Tapas

- Croc'Monsieur jambon à l'italienne, mozzarella, tomate, pesto basilic	13,00 €
- Cornet de frites fraîches, sauce cheddar	7,00 €
- Tzatziki de concombres et fines herbes, légumes croquants	8,00 €
- Tapenade d'olives au mascarpone, légumes croquants	8,00 €
- Guacamole d'avocat et chips tortillas	9,00 €
- Sticks de mozzarella et pesto au basilic - 6 pièces	9,00 €
- Falafels - 8 pièces	9,00 €
- Acras de morue - 6 pièces	9,00 €
- Rillettes de saumon aux agrumes	9,00 €
- Pépites d'encornet - 6 pièces	9,00 €
- Fouet catalan	10,00 €
- Beignets de crevettes au panko - 6 pièces	12,00 €
- St Marcellin rôti au miel	10,00 €
- Crevettes marinées à la thaï	10,00 €
- Tataki de thon mariné, sésame et citron vert	12,00 €
- Bol de tortillas	3,00 €



NOS PLANCHES ASSORTIES

Planche de charcuteries assorties	23,00 €
Planche de fromages des halles d'Avignon Maison Valérie	23,00 €
Planche mixte (charcuterie, fromages des halles d'Avignon)	30,00 €
Planche XXL de l'Opéra (assortiment de tapas, charcuteries et fromages des halles)	50,00 €

La carte *Fait Maison*

- Croc'Monsieur jambon à l'italienne, mozzarella, tomate, pesto basilic, salade ... 19,00€
Croque-Monsieur with Italian ham, mozzarella, tomato, pesto and greens
- Buddha bowl Veggie (quinoa, concombre, maïs, radis, tagliatelles de carottes, fèves, guacamole d'avocat, graines) **V** 19,00€
Buddha bowl Veggie (quinoa, cucumber, corn, radish, carrot tagliatelle, beans, avocado guacamole, seeds)
- Tomates anciennes et mozzarella di bufala au basilic 19,00€
Heirloom tomatoes and mozzarella di bufala with basil
- Buddha bowl Saumon (quinoa, saumon frais, concombre, maïs, radis, carottes, fèves, guacamole d'avocat, graines) 21,00 €
Buddha bowl Salmon (quinoa, fresh salmon, cucumber, corn, radish, carrots, beans, avocado guacamole, seeds)
- Linguine au pesto, tomates cerise, olives, copeaux de parmesan **V** 19,00 €
Kingini with tomatoes, olives, basil and parmesan shavings
- Moules crème de curry, coco, citron vert, frites Fraîches 18,00 €
Mussels in curry and lime cream sauce, French fries
- Tartare de saumon frais et fumé aux agrumes, petits légumes croquants, frites fraîches et salade 24,00 €
Citrus-smoked salmon tartare, crunchy veggies, French fries and greens
- Dos de cabillaud rôti au beurre de romarin, légumes confits 25,00 €
Cod fillet roasted in rosemary butter served with stewed vegetable
- Tajine de saumon aux amandes, coriande, citron/miel, semoule aux épices douces . 25,00 €
Salmon tajine with almonds, coriander, lemon, honey with sweet-spiced semolina
- Camembert de Normandie au lait cru rôti , charcuterie, pommes grenailles 23,00€
Roasted raw milk Normandy camembert, cold cuts, small roasted potatoes
- Sélection de fromages des halles Maison Valérie 13,00 €
Selection of cheeses from the market
- Tiramisu Gourmand, biscuits Oréo et nutella 10,00 €
Gourmet tiramisu, Oreo cookies and Nutella
- Panna cotta à la vanille Bourbon, fruits frais et coulis 10,00 €
Panna cotta with Bourbon vanilla, fresh fruit and its coulis
- Carpaccio d'ananas, financier aux amandes, sorbet citron vert 10,00 €
Pineapple carpaccio, almond financier, lime sorbet
- Assiettes de fruits frais 11,00 €
Fresh fruit platter
- Salade aux croustillants de chèvre chaud et miel 19,00 €
Warm grilled goat cheese salad with honey
- Salade César au poulet, croûtons, œuf dur, sauce au parmesan 19,00 €
Opéra Caesar salad, with free-range chicken fillet, parmesan sauce
- Salade Gourmande de l'Opéra (poulet César, croustillant de chèvre, crudités, charcuterie, œuf, rilette de saumon) 22,00 €
Gourmet Opera Salad (Opera Café signature chicken caesar-style salad with grilled goat cheese, raw vegetables, cold cuts, egg, salmon rilette)
- Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan, frites fraîches et salade 19,00 €
Beef carpaccio with pesto, parmesan shavings, French fries and seasonal greens
- Big bacon Burger de l'Opéra (double steak hâché Charolais, cheddar, sauce secrète et pain artisanal aux céréales) 25,00 €
Opera Café Burger (double Charolais ground steak, cheddar cheese, signature sauce on artisanal grain bun)
- Pad thaï de poulet, gingembre- citron vert, nouilles et légumes sautés 23,00 €
Honey, sesame and lime chicken Pad Thaï with noodles and sautéed vegetables
- Tartare de bœuf charolais (180g), frites fraîches et salade 23,00 €
Charolais beef tartar (180g), French fries and seasonal greens
- Souris d'agneau confite au romarin, écrasé de Pommes de terre aux olives .. 28,00 €
Slow cooked rosemary lamb shank served with crushed buttery olive scented potatoes
- Brochettes de Boeuf 250gr, écrasé de Pommes de terre aux olives, tomates provençale, sauce poivre 30,00 €
Tender beef skewers (250 gr), olive-scented crushed potatoes, provençale potatoes, pepper sauce
- Pavlova aux fruits rouges, sorbet fraise 11,00 €
Red fruit pavlova with strawberry sorbet
- Soupe de pêches aux amandes, rafraîchie au citron vert 11,00 €
Cold almond peach soup with a touch of lime
- Brownie Split (Brownie chocolat, glace Banane, caramel, crème fouettée 11,00 €
Brownie Split, Banana ice cream, caramel and M&M's
- Café « Plus que gourmand » 10,00 €
Gourmet coffee, Opéra Café -style

Les délices de l'Opéra

1 boule: 3.00 € / 2 boules: 5.50 € / 3 boules: 7.50 € } SORBETS: fraise, poire, ananas, citron vert
supplément crème fouettée - 1,50€ } GLACES: vanille bourbon, chocolat noir, café Colombie, caramel beurre salé, rhum-raisin, banane, yaourt

<p>La Coupe du Colonel 12,00€ <i>Vodka (2cl) et sorbet citron vert</i> <i>Vodka (2 cl) and lime sorbet</i></p> <p>Café / Chocolat / Caramel Liégeois 10,00€ Dame blanche</p>	}	<p>Fruits rouges Melba 10,00€ <i>Glace vanille, sorbet fraises, fruits rouges, coulis,</i> <i>crème fouettée sucrée</i></p> <p>Frozen Yogurt 10,00€ <i>Glace yaourt, coulis de fruits, fruits frais, biscuit,</i> <i>crème fouettée sucrée</i></p>	}	<p>La Cuvée des Papes 12,00€ <i>Sorbet poire , Marc de châteauneuf du Pape</i> <i>Pear sorbet, Marc de Chateauneuf du Pape</i></p>
--	---	--	---	--

Crêpe maison

Sucre - 4.50€ / Nutella - 5.50€ / Beurre-sucre-citron - 6.00 €
Caramel beurre salé – 5.50 €

Gaufre

Sucre - 5.00€ / Nutella - 6.00 €
Caramel beurre salé - 6.00 €

supplément crème fouettée - 1,50€

V Nos Plats « Végétarien »

LES APÉRITIFS

- Kir provençal (rosé-pamplemousse)	4,50 €
- Sangria (Vin rouge, cointreau, cannelle, fruits)	8,00 €
- Kir (Crème cassis, framboise, pêche)	4,50 €
- Kir-Prosecco	7,50 €
- Kir royal au champagne « veuve Renard de Beaumont» ...	13,00 €
- Coupe de champagne « Veuve Renard de Beaumont»	10,00 €
- Tariquet 1er Grives - IGP Côtes de Gascogne (12,5cl)	6,50 €
- Martini Blanc ou Rouge (6cl)	5,00 €
- Pastis 51, Ricard (2 cl)	4,00 €
- Campari, (5cl)	5,00 €
- 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)	4,50 €
- Orangina (25cl)	4,50 €
- Schweppes (25cl)	4,00 €
- Schweppes agrumes (25 cl)	4,50 €
- Sirop « Maison MONIN » à l'eau (au choix 25cl)	3,00 €
- Limonade (au verre 25cl)	4,00 €
- Diabolo (sirops MONIN au choix 25cl)	4,50 €
- Jus de fruits et nectar GRANINI (25cl)	4,00 €
Orange, pomme, pamplemousse, tomate, abricot, ananas	
- Fuztea pêche (25cl)	4,00 €
- Perrier (33cl)	4,50 €
- Perrier-Sirop/tranche	5,00 €
- Café frappé Maison au verre	5,00 €
- Jus de fruits frais pressés (orange ou citron au verre 20 cl) .	6,00 €

NOS WHISKY (4CL)

- JB	7,00 €
- Jameson	7,50 €
- Jack daniel's	7,50 €
- Sexton	8,00 €
- Yamazakura	9,00 €
- Soda d'accompagnement	2,00 €

NOS RHUMS (4CL)

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

NOTRE SELECTION DE VINS


CHAMPAGNE & EFFERVESCENT

	Le verre 12,5cl	1/4 carafe 25cl	1/2 carafe 50cl	La bouteille 75cl
- Besserat de Bellefon « Cuvée Bleu Brut » - AOC Champagne	-	-	-	65,00€
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 Martini - Vin blanc effervescent Italien	7,00€	12,50€	-	31,00€
Bulles vives, notes de poire et de pêche, couleur or pâle				

VINS BLANCS

-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	6,80 €	13,00 €	25,00 €	35,00 €
Intense avec des arômes de fruits tropicaux, mangue, agrumes belle fraîcheur en fin de bouche				
- Viogner « Réserve » - IGP d'Oc Domaine Paul MAS	7,00 €	13,50 €	26,00 €	36,00 €
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 €	29,00 €	49,00 €	65,00 €
Beaux arômes de fruits, fleurs d'oranger, anis et citron vert sur fond boisé				
- Crozes-Hermitage - AOP Domaine Pradelles	8,50 €	16,50 €	32,00 €	45,00 €
Belle complexité aromatique, mélange fruits et fleurs				
- Tariquet 1er Grives - IGP Côtes de Gascogne	6,50 €	12,50 €	24,00 €	32,00 €
Notes floral aux notes d'accacia accompagné d'un joli moelleux et touche d'agrumes				

VINS ROSÉS

- Côte du Rhône Domaine de tout vent rosé	6,50 €	12,50 €	24,00 €	31,00 €
Arômes de fruits rouges, fraises, framboises, et de pêche blanche, agrumes				
- Kairos IGP méditerranéenne	6,80 €	13,00 €	25,00 €	34,00 €
Arôme de fruits rouges et de pêche blanche, agrumes, très belle fraîcheur en bouche				
- Apolline Luberon BIO rosé 	7,00 €	13,50 €	26,00 €	35,00 €
Arôme de pêche blanche et fruits exotiques				
- Château Miraval Côte de Provence	8,50 €	16,00 €	31,00 €	46,00 €
Nouvel Star des rosés , d'une grande fraîcheur, notes de grenade et d'abricot				
- Château Bas - AOP coteaux d'Aix en provence	8,00 €	15,50 €	30,00 €	43,00 €
Arôme de fraises des bois, délicat et frais				

VINS ROUGES

- Côtes du Rhône Domaine de tout-vent « cuvée tradition » - AOP Yann et Laure MOUSSET ...	7,00 €	13,50 €	26,00 €	36,00 €
Note de fraise et de cerise avec des notes de poivre et de réglisse				
- Cuvée des amis - AOP côtes du Rhône	6,00 €	11,50 €	22,00 €	29,00 €
Le vin des copains, une pépite de fruits				
- Crozes-Hermitage - AOP Domaine Pradelles	8,50 €	16,50 €	32,00 €	45,00 €
Belle complexité aromatique, mélange fruits et fleurs				
- Vacqueyras "Beaumirail" - AOP	9,50 €	18,50 €	36,00 €	49,00 €
Des notes mûres, cassis et cerises noires c'est une friandise				
- Châteauneuf du Pape "Clos de l'oratoire des Papes" - AOP	15,00 €	28,00 €	49,00 €	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	4,80 €	9,00 €
- Hoegaarden blanche	5,00 €	9,80 €
- Leffe blonde	5,00 €	9,80 €
- Bière du moment	6,00 €	10,00 €
- Panaché	5,00 €	9,50 €
- Monaco/ Picon / Jupiler Sirop	5,50 €	9,80 €

NOS BIÈRES EN BOUTEILLES

- Desperados (33cl)	6,00 €
- 1664 - bière sans alcool	5,00 €

LES DIGESTIFS (4CL)

- Marc de Châteauneuf du Pape	10,00 €
- Bailey's Original, Get 27, Limoncello	8,00 €
- Armagnac V.S.O.P	8,00 €
- Eau de vie de poire	8,00 €
- Cointreau	8,00 €
- Cognac V.S.O.P Rémy Martin	9,00 €
- Irish coffee Whisky	10,00 €
Sirop de Sucre de canne - Café - Crème fouettée sucrée	

Eaux MINÉRALES

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

BOISSONS CHAUDES & THÉS

- Espresso / Décaféiné	2,00 €
- Café allongé	2,20 €
- Noisette	2,20 €
- Double Espresso	3,90 €
- Café crème, cappuccino	3,90 €
- Café Viennois	4,50 €
- Chocolat chaud	4,50 €
- Chocolat viennois	5,00 €
- Thé classique (Ceylan, Earl Grey)	3,90 €
- Thé au citron frais	4,00 €
- Thé vert menthe « SECRET DU SAHARA »	4,00 €
- Thé Darjeeling « FRENCH KISS» parfumé à la fleur d'oranger	4,00 €
- Thé Sans théine « JUNGLE LION» arôme de noix de coco	4,00 €
- Thé vert Bio « HIGH MOUNTAIN »	4,00 €
- Infusions (Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe)	4,00 €