



# OPULENCE

CUISINE DE PARTAGE



# A picorer seul...Ou à plusieurs!

Le Gaspacho de petits pois  9,00€  
*Stracciatella à la menthe, cébette et croûtons du boulanger*

Les oeufs mayonnaise façon Opulence 8,00€  
*Mayonnaise aux herbes et mesclun*

Les gambas panées :  
*Salade de chou rouge et guacamole*

12,00€ les 6  
15,00€ les 8  
22,00€ les 12

Les coeurs de canard en persillade :

7,50€ les 12  
11,00€ les 18  
14,00€ les 24

Les escargots au beurre persillé:

7,50€ les 6  
14,50€ les 12  
22,00€ les 18

L'os à moëlle à tartiner :

8,00€ l'un  
15,00€ les deux

## Les plateaux:

Le plateau qui pousse  18,00€

*Œuf mayonnaise, gaspacho de petits pois, quinoa au citron confit, tartare de betteraves, légumes braisés et guacamole*

Le plateau qui pue 19,00€

*Camembert entier rôti, guanciale (lard grillé), pain toasté, salade verte, pommes de terre grenaille et légumes braisés*

Le plateau du bon vivant 19,00€

*Pâté en croûte, oeufs mayonnaise, toasts de Cabécou, cornichons, coeurs de canard en persillade, terrine de campagne*

## Les Salades:

La salade Opulente

*Mesclun, gésiers de canard, cou farci, magret fumé, tomates cerises, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne*

18,00€

La César du Ségala

*Salade romaine, filets de poulet panés, sauce César, tomates cerises, dés de Roquefort, croûtons, vieux Rodez*

17,00€

La chèvre du sud-ouest 

*Toast de Cabécou, miel, vinaigrette balsamique, noix et pommes Granny-smith*

17,00€

Le tartare végété 

*Haricots rouges, betteraves, oignons rouges, câpres, cornichons, sauce tartare, jaune d'oeuf, mesclun*

16,00€

## Plats cuits au four à braise, plats à partager, bref faites-vous plaisir !

La bavette Angus et ses frites 23,00€  
*Race à viande origine UE (300g environ)*  
1 sauce au choix

La côte de bœuf au poids: consultez notre ardoise  
*Race à viande origine France (15 min d'attente selon la cuisson)*  
2 garnitures et 2 sauces au choix

**Pour le bœuf, cuisson bien cuite interdite, désolé ! Sauf si vous attendez un heureux évènement, alors félicitations !**

La planche "Mi Brasa" **viande** (pour 2 pers) 50,00€  
2 garnitures et 2 sauces au choix  
*Demi magret de canard, bavette Angus, chorizos grillés, saucisse paysanne*

La planche "Mi Brasa" **poisson** (pour 2 pers) 50,00€  
2 garnitures et 1 sauce au choix  
*Gambas flambées, thon mi-cuit, poulpe et supions en persillade-aöli*

La planche "Mi Brasa" **terre et mer** (pour 2 pers) 50,00€  
2 garnitures et 1 sauce au choix  
*Demi magret de canard, bavette Angus, gambas flambées, poulpe persillé-aöli*

Le parmentier de confit de canard effiloché 23,00€  
*Purée de pommes de terre et crumble au parmesan*  
accompagné de salade verte

Le tartare de boeuf au couteau préparé et ses frites 21,00€  
*Condiments, sauce au ketchup et whisky tarnais et glace à la moutarde à l'ancienne*

Le Hamburger Opulence et ses frites  
*Pain boulanger fait que pour nous, steak charolais 150g, tomates confites, oignons frits, guanciale (lard grillé), Tomme de brebis, sauce cocktail*  
1 sauce au choix

simple	20,00€
double steak	24,00€
triple steak	27,00€

La daurade royale entière grillée au four à braise en persillade, accompagné de légumes braisés	24,00€
Le poulpe de roche en persillade et son aioli accompagné de légumes braisés	23,00€
Le thon mi-cuit au four à braise, sauce mangue-curry 1 accompagnement au choix	20,00€

### Garnitures supplémentaires

Frites maison  
Purée de pommes de terre  
Salade verte  
Légumes braisés au four

4,00€

### Sauces au choix uniquement sur les plats indiqués

Sauce Opulence (*réduction de jus de viande de chez nous*)  
Sauce Roquefort  
Sauce échalotes  
Et bien sûr, moutarde, mayonnaise et ketchup

### Sauce supplémentaire

2,00€

Opulence est fier de son four à braise!

*Ce four fonctionne avec du charbon végétal et nous permet de travailler tout type d'aliments : viande, poisson, fruits de mer, légumes et même des desserts.*

*Ce mode de cuisson sublime le goût fumé du barbecue tout en conservant toutes les propriétés gustatives.*

**Consultez notre ardoise de suggestions**

# Les gourmandises

Les profiteroles gourmandes, on est dans les choux !

*A vous de choisir le nombre de choux, quelle sera votre limite?*

à l'unité le chou : 4,00€

La brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille 8,50€

L'entremet aux fruits rouges et sorbet framboise 8,50€

Le mi-cuit au chocolat et glace vanille 8,50€

L'assiette de 3 fromages 9,50€

*Cantal, Camembert, Cabécou, salade*

Les glaces au choix: *la boule* 3,00€

*Vanille, chocolat, framboise, citron vert, mangue, café, menthe-chocolat*

La coupe After Eight 9,50€

*2 boules de glace menthe-chocolat, 1 boule de glace chocolat, liqueur de menthe et chantilly*

Le véritable trou Tarnais 9,00€

*2 boules de sorbet citron vert, gin de la distillerie Castan 4cl*

Le café Opulent 10,00€

*1 chou profiterole, petite brioche perdue, petit moelleux au chocolat, petit entremet fruits rouges, café*

## Menu Enfant

11,00€

Un sirop à l'eau

Saucisse, purée, frites ou légumes  
braisés

ou

Le cabillaud pané, purée, frites  
ou légumes braisés

Mi-cuit au chocolat, chantilly  
ou 1 boule de glace

# MENU OPULENCE

(le soir uniquement et le dimanche midi)

---

- pour 2 personnes -

- en 3 temps -

**35€ par personne**

---

*Faites-nous confiance...*



OPULENCE

CUISINE DE PARTAGE