



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 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 gambas panées :

Salade de chou rouge et guacamole

12,00€ les 6

15,00€ les 8

22,00€ les 12

Les supions (petites seiches) en persillade au four à braise :

cassolette classique 8,00€

cassolette XL 15,00€

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 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 plat végétarien Opulence

Salade de quinoa au citron confit, aubergines rôties au four à braise, féta, tomates cerises, vinaigrette, grenades

16,00€

La salade italienne

Mélange de tomates colorées, burrata crémeuse et pesto roquette-basilic

18,00€

MENU OPULENCE

(le soir uniquement et le dimanche midi)

- pour 2 personnes -

-en 3 temps-

35€ par personne

Faites-nous confiance...

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

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 événement, alors félicitations !

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-aïoli

Le magret de canard entier et son aligot aveyronnais 26,00€

1 sauce au choix

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€

Le poulpe de roche en persillade et son aïoli 23,00€

accompagné de légumes braisés

Le thon mi-cuit au four à braise, sauce mangue-curry 21,00€

accompagné de riz sauvage (*assortiment de 3 riz*)

Les gambas flambées au gin tarnais 19,50€

accompagnées de riz sauvage (*assortiment de 3 riz*)

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€

Le gaspacho d'ananas, crumble et glace coco 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, coco, 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, gaspacho d'ananas, petit moelleux au chocolat, café

Menu Enfant

12,00€

Un sirop à l'eau

Saucisse, frites ou légumes braisés

ou

Le cabillaud pané, frites
ou légumes braisés

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