



OPULENCE

CUISINE DE PARTAGE

Nos apéritifs

Ricard 2 cl	3,00€
Suze 4cl	4,50€
Muscat de Rivesaltes 10 cl	4,50€
Martini 6 cl <i>blanc ou rouge</i>	4,50€
Kir 12 cl	
<i>cassis, châtaigne, coing, pêche, framboise</i>	4,50€
Pineau des Charentes 10 cl	4,50€

Nos cocktails

Les classiques :

Spritz	9,00€
<i>Aperol, méthode gaillacoise, perrier, tranche d'orange</i>	
Spritz Saint Germain	9,50€
<i>Saint Germain, méthode gaillacoise, perrier, tranche de citron jaune</i>	
L'américain	8,50€
<i>Martini rouge, martini blanc, apérol, perrier, tranche d'orange</i>	
Maurito (parfois appelé Mojito)	9,00€
<i>Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Perrier, angostura</i>	
Gin tonic	9,50€
<i>Gin Beefeater, citron jaune et vert et sa bouteille de tonic</i>	
L'âne de Moscou	10,00€
<i>Vodka Wyborowa, jus de citron vert, angostura et sa bouteille de ginger beer</i>	

Cocktails Opulence :

Opulent toffee	
<i>Rhum Havana 3 ans, jus de pomme, jus de citron vert, caramel</i>	9,50€
Opulent châtaigne	
<i>Whisky ballantine's, crème de châtaigne, sirop de sucre, jus de citron vert</i>	9,50€
Planteur plantureux	
<i>Rhum Havana ambré, curaçao, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, grenadine</i>	

simple 25cl 9,50€
double 50cl 17,00€
XXL 1L 32,00€

Nos bières pression à la chope

Opulence "La petite mousse" 25 cl	4,00€
Opulence "La grosse mousse" 50 cl	7,50€
Opulence "La très grosse mousse" 1L	14,00€
Gallia IPA 25 cl	4,50€
Gallia IPA 50 cl	8,00€
Gallia IPA 1L	15,00€
Supplément Picon pour les pressions 3cl	1,50€

Nos bières bouteilles

Oxit « Blonde BIO Oxitane » 33 cl	7,00€
<i>Bière blonde tarnaise vive, fruitée (agrumes), avec peu d'amertume</i>	
Oxit «Blanche BIO Oxitane » 33 cl	7,00€
<i>Bière blanche tarnaise aux saveurs citronnées, notes subtiles de coriandre</i>	
Ratz Ambrée 33 cl	7,00€
<i>Bière de Cahors, malts torréfiés aux notes de caramel</i>	
Corona cero, sans alcool 33 cl	6,00€
<i>Bière blonde sans alcool, à base de maïs</i>	

Sans alcool

Abatilles Pétillante 75 cl	6,00€
Abatilles Plate 75 cl	5,50€
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€
<i>Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette</i>	
Diabolo ou limonade 33 cl	4,00€
<i>Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette</i>	
Jus de fruits 20 cl	4,00€
<i>Orange, ananas, fruit du dragon-goyave, mangue</i>	
Soda 33 cl	4,00€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Badoit rouge</i>	
Soda 25 cl	4,00€
<i>Orangina, Fuze tea pêche</i>	

Nos boissons chaudes

Café / Noisette / Allongé	2,00€
Décaféiné	2,00€
Café Crème	3,00€
Thé	3,50€
Infusion	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Cappuccino	3,50€

Nos digestifs

Albish Coffee, le vrai	11,50€
<i>Whisky tarnais de chez Castan, sucre, café, crème shakée</i>	
Bailey's 6 cl	6,50€
Liqueur de menthe Peppermint 6 cl	6,50€
Liqueur de citron Limoncini 6 cl	6,50€
Calvados Magloire VSOP 4 cl	9,00€
Bas-Armagnac Gélas 8 ans VSOP 4 cl	9,00€
Cognac Maison Gautier VS 4 cl	9,00€
Eau de vie artisanale de chez Cazottes 4cl	12,00€
<i>Poire, Pomme</i>	
Rhum Botran Reserva 4cl	10,00€
<i>Guatemala 15 ans d'âge</i>	
Whisky tarnais Villanova 4cl	11,00€
<i>Distillerie Castan</i>	

A picorer seul...Ou à plusieurs!

Le velouté de châtaignes  8,50€
Poêlée de champignons et croûtons du boulanger

Les oeufs mayonnaise façon Opulence 8,00€
Mayonnaise à la truffe d'été, mesclun, tomates cerises

Le toast de focaccia grillée au saumon fumé 9,50€
Crème aux herbes et citron vert, huile verte

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 huîtres n° 3, Marennes d'Oléron, fines de claire :
12,00€ les 6
17,50€ les 9
23,00€ les 12

Les crevettes roses :
7,50€ les 6
14,00€ les 12

Les plateaux :

Le plateau qui pousse  18,00€

Œuf mayonnaise, velouté de châtaignes, quinoa au citron confit, butternut rôti, poêlée de champignons, légumes braisés

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€

Le plat végétarien Opulence 

Salade d'épeautre, butternut rôti au four à braise, crémeux au butternut burrata, tomates cerises, vinaigrette, huile verte

16,50€

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

Le rumsteck et ses frites 24,00€

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" **terre et mer** (pour 2 pers) 50,00€

2 garnitures et 1 sauce au choix

Demi-magret de canard, rumsteck, gambas flambées, poulpe persillé-aöli

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-whisky tarnais et glace à la moutarde à l'ancienne

Le Hamburger Opulence et ses frites

Pain du boulanger, steak charolais 150g, raclette fumée, cornichons aigre-doux, oignons caramélisés, guanciale (lard grillé), mayonnaise fumée au paprika

1 sauce au choix

simple	21,00€
double steak	25,00€
triple steak	28,00€

Le poulpe de roche en persillade et son aioli 23,00€
accompagné de légumes braisés

Le pavé de saumon au four à braise, fondue de poireaux 24,00€
et fumet de poisson safrané
accompagné de riz sauvage

Le bar entier au four à braise, persillade 23,00€
1 accompagnement au choix

Garnitures supplémentaires

Frites maison
Aligot aveyronnais
Salade verte
Légumes braisés au four
Riz sauvage (*assortiment de 3 sortes de riz*)

4,00€

Sauces au choix uniquement sur les plats indiqués

Sauce Opulence (*réduction de jus de viande de chez nous*)
Sauce Roquefort
Sauce au poivre
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€

La pavlova mangue-passion, sorbet mangue 8,50€

Le mi-cuit au chocolat et glace noisette du piémont 8,50€

L'assiette de 3 fromages 8,50€

Cantal, Camembert, Cabécou, salade

Les glaces au choix: *la boule* 3,00€

Vanille, noisette, 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, petite pavlova,
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

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