



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, Aperol, 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 :

Opulence Lillet Royal	
<i>Lillet rosé, méthode gaillacoise, top limonade et citron vert</i>	
	9,50€
Opulent exotique	
<i>Rhum Havana 3 ans, jus passion, purée de mangue, jus d'ananas, sucre de canne</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€

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 33 cl	4,20€
<i>Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette</i>	
Jus de fruits 25 cl	4,00€
<i>Abricot, ananas, tomate, A.C.E</i>	
Soda 33 cl	4,00€
<i>Limonade, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Badoit rouge</i>	
Soda 25 cl	4,00€
<i>Orangina, Fuze tea pêche</i>	

supplément Picon 3cl	1,50€
supplément sirop	0,20€

Nos boissons chaudes

Café / Noisette / Allongé	2,00€
Décaféiné	2,00€
Café Crème	3,50€
Thé	3,50€
Infusion	3,50€
Chocolat chaud	4,00€
Cappuccino	4,00€

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 gaspacho melon-pastèque  (possibilité végé) 8,50€
Chantilly salée au basilic, guanciale grillé et croûtons

Les oeufs mayonnaise façon Opulence  8,00€
Mayonnaise paprika et piment d'Espelette, mesclun, tomates cerises

Le croque-monsieur 9,50€
Jambon de la "Maison Millas", beurre maître d'hôtel et Cantal

Les coeurs de canard en persillade, au four à braise :
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

Les supions (petites seiches) en persillade à la plancha :
cassiolette classique 8,00€
cassiolette XL 15,00€

Les plateaux :

Le plateau qui pousse  18,00€

Œuf mayonnaise, gaspacho melon-pastèque, quinoa au pesto, aubergines rôties, mini poivrons rouges farcis à la ricotta, légumes braisés

Le plateau qui pue ( temps de cuisson) 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€

Jambon blanc "Maison Millas", oeufs mayonnaise, toasts de Cabécou, cornichons, coeurs de canard en persillade, terrine de campagne

Les Salades:

La Salade César 17,50€

Salade romaine, filets de poulet panés, sauce César, tomates cerises, croûtons, parmesan

La chèvre du sud-ouest  17,00€

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

La salade végétarienne  17,00€

Aubergines rôties, salade de quinoa au pesto, tomates cerises, feta et pickles d'oignons rouge

La tomate burrata  17,50€

Tomates anciennes, pesto, burrata, cibettes, pignons de pin et crème de balsamique

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

La bavette Angus sauce échalote et ses frites 24,00€
Race à viande origine UE (300g environ)

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, bavette Angus, gambas flambées, poulpe en persillade

Le magret de canard entier et son aligot aveyronnais 26,00€
1 sauce au choix

Le tartare de boeuf VBF 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 VBF 150g, Cantal, cornichons aigre-doux, oignons caramélisés, salade, guanciale (lard grillé), mayonnaise paprika-piment d'Espelette
1 sauce au choix

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

Le poulpe de roche en persillade et sauce barbecue 23,50€
accompagné de légumes braisés

Les gambas flambées au gin 23,00€
accompagnées de riz basmati et fumet de poisson

Le thon mi-cuit, sauce curry-mangue 22,00€
1 accompagnement au choix

Garnitures supplémentaires

Frites maison
Aligot aveyronnais
Salade verte
Légumes braisés au four
Riz basmati
4,00€

Sauces au choix uniquement sur les plats indiqués

Sauce Opulence (*réduction de jus de viande de chez nous*)
Sauce Roquefort
Sauce échalote
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

Tiramisu à la fraise	8,50€
La brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille	9,00€
Gaspacho d'ananas, crumble et glace coco	8,50€
Le mi-cuit au chocolat et glace caramel beurre-salé	9,00€
L'assiette de 3 fromages <i>Cantal, Camembert, Cabécou, salade</i>	8,50€
Les glaces au choix: <i>Vanille, caramel-beurre salé, chocolat, framboise, citron-vert, mangue, coco</i>	<i>la boule</i> 3,00€
La coupe Exotique <i>1 boule de glace mangue, 1 boule de glace coco, 1 boule de glace citron-vert, chantilly et coulis fruits exotiques</i>	9,50€
Le véritable trou Tarnais <i>2 boules de sorbet citron-vert, gin de la distillerie Castan 4cl</i>	9,00€
Le café Opulent <i>petit tiramisu fraise, petite brioche perdue, mini gaspacho d'ananas, mini moelleux au chocolat, café</i>	10,00€

Menu Enfant

12,00€

Un sirop à l'eau ou un jus de fruit

La saucisse "Maison Millas",
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