
OPULENCE
CUISINE DE PARTAGE

NOS APÉRITIFS

Ricard 2cl	3,00€
Suze 4cl	4,50€
Pineau des Charentes 10cl	4,50€
Martini 6cl *(Blanc ou rouge)*	4,50€
Kir 12cl *(Cassis, châtaigne, coing, pêche, framboise, mûre)*	4,50€

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz — 9,00€
Apérol, méthode gaillacoise, perrier, tranche d'orange

Spritz Saint-Germain — 9,50€
Saint-Germain, méthode gaillacoise, perrier, tranche de citron vert

L'américain — 8,50€
Martini rouge, martini blanc, apérol, perrier, tranche d'orange

Maurito (parfois appelé "Mojito") — 9,00€
Rhum Havana 3ans, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, perrier, angostura

Gin tonic — 9,50€
Gin Beefeater, citron jaune et vert, bouteille de tonic

L'âne de Moscou — 10,00€
Vodka Wyborowa, jus de citron, angostura, bouteille de ginger beer

COCKTAILS OPULENCE

Lou Castanh — 9,00€
liqueur de châtaigne, purée de poire, gin beefeater, citron jaune, angostura

Opulent exotique
Rhum Havana 3ans, nectar de mangue, purée de fruit exotique, jus d'ananas

Simple 25cl 9,50€
Double 50cl 17,00€
XXL 1L 32,00€

Le Marquis — 9,50€
Calvados VSOP, vin rouge de Gaillac, liqueur de Chambord, citron jaune, sucre de canne

NOS BIÈRES PRESSION

Opulence blonde “La petite mousse” 25cl	4,00€
Opulence blonde “La grosse mousse” 50cl	7,50€
Opulence blonde “La très grosse mousse” 1L	14,00€
Gallia IPA 25cl	4,50€
Gallia IPA 50cl	8,50€
Gallia IPA 1L	16,00€
Supplément Picon 3cl	*1,50€*
Supplément sirop	*0,20€*

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Oxit “blonde BIO Oxitane” 33cl — 7,00€
Bière blonde tarnaise vive, fruitée (agrumes), peu d'amertume

Oxit “blanche BIO Oxitane” 33cl — 7,00€
Bière blanche tarnaise, citronnée, notes subtilrs de coriandre

Ratz ambrée 33cl — 7,00€
Bière de Cahors, malts torréfiés aux notes de caramel

Corona cero, sans alcool 33cl — 6,00€
Bière blonde sans alcool

SANS ALCOOL

Abatilles Pétillante 75 cl — 6,00€

Abatilles Plate 75 cl — 5,50€

Sirop à l'eau 25cl — 2,50€
Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette

Diabolo 33cl — 4,20€
Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette

Jus de fruits 25cl — 4,00€
Abricot, ananas, tomate, A.C.E

Soda 33cl — 4,00€
Limonade, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Badoit rouge

Soda 25cl — 4,00€
orangina, FuzeTea pêche

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€
Cappucino	4,00€

NOS DIGESTIFS

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

MENU OPULENCE

Menu découverte de la maison
à partager

Uniquement le soir et le dimanche midi

36€ par personne
En 3 temps
Pour 2 personnes

À Picorer
À Déguster
À Gourmander

À METTRE AU MILIEU DE LA TABLE...OU PAS...

Os à moelle à la braise *Toast du boulanger et fleur de sel*	1 pièce 2 pièces	9,00€ 17,00€
Les cœurs de canard en persillade à la braise :	Les 12 Les 18 Les 24	8,00€ 11,50€ 15,00€
Les escargots au beurre persillé :	Les 6 Les 12 Les 18	8,00€ 15,00€ 22,00€
Les supions (petites seiches) en persillade à la plancha :		
	Cassolette classique	8,00€
	Cassolette XL	15,00€
Les couteaux en persillade au four à braise :	Les 12 Les 18	9,50€ 13,00€
Les œufs mimosa *Mayonnaise au thon, neige d'œuf dur, mesclun et tomates cerises*		8,50€
L'assiette de fromages *Assiette de 3 fromages d'exception, selectionnés chez l'affineur du chef*		12,00€

Carte des allergènes et origine des viandes
disponibles auprès de notre équipe

Velouté de cèpes et champignons de Paris — 9,00€
Chantilly à l'ail et croûtons

Carottes fanes rôties à la braise — 7,50€
Carottes fanes rôties au miel et au thym

Duo de boudins rôtis à la braise — 14,00€
Boudins noir et blanc, compotée de pommes Golden

Nos plateaux

Le plateau qui pue !

Camembert rôti à la braise,
guanciale (lard grillé), mouillettes,
pommes de terre grenaille et mesclun
(possibilité végé)

19,00€

Le plateau du bon vivant !

Terrine de campagne au piment d'Espelette
cœurs de canard,
magret séché maison, cornichons,
duo de boudins, compotée de pommes
et œufs mimosa

20,00€

LES SALADES

La Salade César — 17,50€
Salade romaine, filets de poulet panés, sauce César,
tomates cerises, croûtons, parmesan

La Salade Albigeoise — 18,00€
Mesclun, magret séché maison, cou farci, gésiers, tomates cerises,
croûtons et pickles d'oignons rouges

Plats végétariens

À TABLE !

La pièce de bœuf du boucher — 24,00€
Sélection du moment, cuite à la braise, frites maison et 1 sauce au choix.

Le burger Opulent, frites maison et une sauce au choix
Pain du boulanger, steak VBF 150g, cheddar, cornichons aigres-doux, oignons caramélisés, salade, guanciale (lard grillé), sauce cocktail maison

Simple 21,00€
Double steak 25,00€
Triple steak 28,00€

L'agneau comme on l'aime — 27,50€
Côtelettes d'agneau à la braise, gratin dauphinois et sauce Opulence (réduction de jus de viande)

Le croque-monsieur Opulent — 16,00€
Pain brioché feuilleté, jambon de la Maison Millas, mascarpone à la truffe d'été, Beaufort et salade

Cannellonis gratinés — 18,00€
Cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards, gratinés à la mozzarella et salade

Le poulpe de roche à la braise *(chez nous depuis le premier jour)* — 24,00€
Accompagné de légumes braisés, persillade et aïoli

Le pavé de saumon grillé — 23,00€
Fumet de poisson et 1 accompagnement au choix

Opulence est fier de son four à braise!

Ce four fonctionne avec du charbon végétal et nous permet de travailler tout types d'aliments: viandes, poissons, fruits de mer, légumes et même des desserts. Ce mode de cuisson sublime le gout fumé du barbecue tout en conservant toutes les propriétés gustatives.

Consultez notre ardoise de suggestions !

Plats végétariens

Les planches à partager *(Pour 2 personnes)*

La planche de Barbac — 48,00€

Côtelettes d'agneau, demi-magret de canard et la pièce de bœuf du boucher
2 accompagnements et 2 sauces au choix

La planche Mi Brasa terre et mer — 50,00€

La pièce de bœuf du boucher, demi-magret de canard,
poulpe en persillade-aïoli, pavé de saumon
2 accompagnements et 1 sauce au choix

Les côtes de bœuf à l'ardoise — Prix variable en fonction du poids

Race à viande origine France (15min 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 !

Sauces au choix uniquement pour les plats indiqués

Sauce Opulence (réduction de jus de viande)

Sauce Roquefort

Sauce au poivre

Sauce supplémentaire : 2€

Garnitures au choix uniquement pour les plats indiqués

Frites maison

Salade

Légumes braisés au four

Gratin dauphinois

Garnitures supplémentaires : 4€

Menu Enfant

1 sirop à l'eau ou 1 jus de fruit

La saucisse de la Maison Millas, frites ou légumes braisées

OU

Le cabillaud pané, frites ou légumes braisés

Mousse au chocolat ou 1 boule de glace

13€

À GOURMANDER

L'assiette de fromages — 12,00€
Assiette de 3 fromages d'exception, sélectionnés chez l'affineur du chef

Fromage gourmand — 15,00€
Assiette de 3 fromages d'exception, avec un verre de vin,
accord mets et vin conseillé par notre équipe ou selon vos envies

Mousse au chocolat et puis c'est tout ! — 8,50€

La brioche s'est perdue — 9,00€
Caramel beurre salé et glace vanille

Pavlova aux fruits rouges — 9,00€
Meringue, mascarpone à la vanille, fruits rouges, coulis fruits rouges,
et sorbet framboise

Crème renversée façon flan de grand-mère au caramel — 8,50€

Les glaces au choix: — La boule 3,00€
Vanille, caramel-beurre salé, chocolat, framboise, citron-vert, mangue, cassis, café

La coupe orgasmique — 9,50€
2 boules de glace chocolat, chantilly, liqueur de menthe et Baileys

Le café Opulent — 10,00€
Petite mousse chocolat, gaspacho d'ananas, petite brioche perdue,
petite pavlova fruits rouges, café

Toute l'équipe du restaurant Opulence vous remercie de votre visite !
Si vous avez bien mangé, parlez-en à vos amis.
Si vous avez trop mangé... dites-leur que c'était de notre faute !