



OPÉRA LIÈGE

PARIS

★★★★



MENU ROOM SERVICE

APERITIFS / APPETIZERS - 8€ SALADES ET SOUPES - 10€

Rillettes traditionnelles canard/porc

Salade de Lentilles et saucisses de Morteau

Mousse de foie gras 80 g



Soupe de légumes

Oignons, carottes, courgettes, poivrons, navets, céleri



Houmous à la provençale



Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia & thym

Poireaux, pomme de terre, poivre



Houmous à l'huile de sésame grillé



Soupe du potager

Carotte, pommes de terre, courgette, poireau, cumin



PLATS - 12€

Blanquette de Veau



Boeuf bourguignon

Chili Végétarien

Lasagnes Boeuf et épices douces

Lasagnes Saumon Epinards

Parmentier de Canard

Risotto et ses petits légumes

Tartiflette au Reblochon fermier AOP

Gnocchis à la crème de Gorgonzola

Nantiflette au curé Nantais

Gnocchis à la ricotta et à la tomate



DESSERTS - 8€

DESSERT DU MOIS

Fondant au Chocolat

Crème de café, pécan et spéculoos

Panacotta de saison

Petit pot de chocolat "Valrhona"

Crème vanille et amande torréfiées



OPÉRA LIÈGE
PARIS
★★★★



MENU ROOM SERVICE

STARTERS - 8€

Traditional duck/pork "rillettes"

Foie gras mousse 80 g



Hummus à la provençale



Hummus with roasted sesame oil

SALADE & SOUPE - 10€

Lentil and Morteau Sausage Salad

Vegetables soup

Onions, carrots, zucchini, peppers, turnips, celery



Roasted pumpkin soup with acacia honey & thyme

Leeks, potatoes, pepper



Vegetable Garden Soup

Carrot, potatoes, zucchini, leek, cumin



MAIN DISHES - 12€

Veal blanquette

Beef bourguignon

Beef and Sweet Spice Lasagna

Duck parmentier

Farmer's Reblochon cheese Tartiflette AOP

Nantes cheese Tartiflette



Vegetarian chili

Spinach Salmon Lasagna

Small vegetables risotto

Gorgonzola cheese cream Gnocchi

Ricotta and Tomato Gnocchi



DESSERT - 8€

Fondant au Chocolat

Coffee cream, pecan and speculoos

Season Panacotta

Small pot of chocolate "Valrhona"

Vanilla cream and roasted almond

MENU

BOISSONS/DRINKS

Softs - 5€

Coca-cola, Schweepes, Ginger Beer

Jus de Fruits/Fruit juice Alain Milliat
7€

*Orange, Pomme/Apple, Tomate,
Cranberry, Mangue, Fraise/Strawberry*

Bière/Beer - 6€

La Parisienne Blonde, IPA, Heineken



Verre de Vin/Glass of wine 10-Vins
8€

Blanc / White

Rouge / Red

*AOP Petit Chablis 2018
AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh 2016*

*AOP Saint-Emilion Grand Cru 2016
AOP Bourgogne Domaine Camus Frères*

Bouteille de Vin / Wine bottle - 35€

Bouteille de Vin Pétillant Armance B. - 45€

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve 75cl - 58€

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve 375ml - 34€



Cocktail - 12€

Alcool et soft

Aperitif/Digestif - 10€

Get 27, Rhum, Ricard, Whisky, Gin, Vodka