

OPÉRA LIÈGE

PARIS
★★★★



Menu room service

APERITIFS - 8€

Rillettes de Canard



Houmous aux poivrons grillés

Mousse de foie gras

Rillettes d'Anjou

SALADES ET SOUPES - 10€

Salade de lentilles et saucisses fumées

Salade de Quinoa et Thon



Salade de pâtes et légumes confits

Salade du Rivage

Soupe Vénitienne

PLATS - 12€

Tartiflette

Dahl de lentilles corail & graines de courges



Bœuf Bourguignon

Nantiflette (tartiflette au curé Nantais)

Blanquette de veau

Gnocchis Epinards Gorgonzola

Volaille à l'Estragon

Risotto et ses petits légumes



Parmentier de Canard

Lasagnes saumon épinards

Coquillettes à la Bolognaise

Tajine Végétal



Lasagnes de Bœuf aux épices douces

Chill Veggie



Langue de bœuf sauce tomate et cornichons

DESSERTS - 8€

Dessert du mois

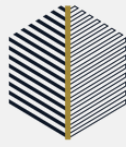
Fondant au Chocolat

Panna Cotta coco citron vert

Panna Cotta Vanille

Crèmeux au chocolat et à la fève de tonka

Riz au lait à l'ancienne




OPÉRA LIÈGE

PARIS
★★★★




Menu room service

STARTERS - 8€

- Traditional duck/pork "rillettes"
-  Houmous with grilled peppers
- Foie gras mousse 80 g
- Rillettes d'Anjou

SALADS & SOUPS - 10€

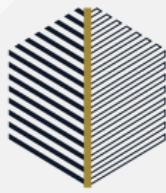
-  Pasta salad with vegetables confit
- Lentil salad with smoked sausage
- Quinoa salad with tuna
- Venitian soup
- Rivage Salad

MAIN DISHES - 12€

- | | |
|--|---|
| Beef tongue with tomato and pickle sauce | Chill Veggie  |
| Spinach Gnocchi Gorgonzola | Veal blanquette |
| Poultry, tarragon sauce | Vegetable tajine  |
| Cheese Nanteiflette | Vegetables Risotto  |
| Cheese Tartiflette | Spinach Salmon Lasagna |
| Beef bourguignon | Coquillettes à la Bolognese |
| Duck parmentier | Dahl indien with coral lentils & squash seeds  |
| | Beef lasagna with sweet spices |

DESSERTS - 8€

- Fondant au chocolat
- Panna Cotta coco with green lemon
- Panna Cotta Vanilla
- Chocolate and tonka creme dessert
- Old-fashioned rice pudding



OPÉRA LIÈGE

PARIS

★ ★ ★ ★

Menu Boissons / Drinks

Softs - 5€

Coca-cola, Schweepes, Ginger Beer

Jus de Fruits/Fruit juice Alain Milliat - 7€

Orange, Pomme/Apple, Tomato,
Cranberry, Mangue, Fraise/Strawberry

Bière/Beer - 6€

La Parisienne Blonde, IPA, Heineken

Verre de Vin/Glass of wine 10-Vins - 8€

Blanc / White

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

Rouge / Red

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

Bouteille de Vin / Wine bottle - 35€

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve 75cl - 58€

Bouteille de Vin Pétillant Armance B. - 45€

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve 375ml - 34€

Cocktail - 12€

Alcool et soft

Aperitif/Digestif - 10€

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