



[Bienvenue]

Le restaurant Opéra vous invite à découvrir une expérience culinaire alliant tradition et modernité. Après une transformation complète, ce lieu emblématique revient à ses racines de brasserie haut de gamme.

Avec des recettes mettant à l'honneur les produits locaux et de saison, laissez-vous séduire par des plats signatures à déguster dans un lieu mémorable chargé d'histoire.

Profitez d'un moment chaleureux et convivial, où chaque plat est une invitation à la gourmandise.

L'Opéra, c'est plus qu'un repas. Savourez ces mets d'exception dans un cadre élégant où l'art de la table se marie à l'art visuel de Frank JONS, pour une expérience qui enchantera tous vos sens.

À vos fourchettes !

[Menu de la semaine]

(uniquement le midi)

[Nos entrées]

Potage witloof, pissenlit

ou

Gromperekichelcher, compote de pomme, salade

ou

Méli-mélo de fruits de mer marinés

[Nos plats]

Filet de saumon, crème d'aneth, riz basmati

ou

Faux-filet de bœuf, frites, salade, sauce au choix

ou

Kniddelen mat speck, crème persillée

[Nos desserts]

Tarte aux citron de Prospère

ou

Coupe brésilienne



Plat du jour à 19,50€

Formule entrée/plat ou plat/dessert à 24,50€

Formule entrée/plat/dessert à 29,50€

Veuillez nous informer en début de repas de toutes allergies ou intolérances.

[Nos entrées]

Carpaccio de Cabillaud Mariné aux agrumes, Sorbet Champagne.(4-12).....	24€/34€
Tartare de st jacques, mangue, baies roses et gingembre confit (2-14).....	24€
Terrine de Foie Gras, Confit de mangue au poivre de Sichuan (12).....	25€
Œuf parfait, Façon Canja revisité (ris de veau), Risetti et tuile de parmesan (3-7).....	21€
Langoustines croustillantes, sauce aux épices douces (2-7).....	24€/34€
Crème de Chou-fleur et Brocolis, Croutons à l'ail, (1-7).....	13€

[Nos poissons]

Filet de bar, sauce Riesling, œufs de truite écrasé de pommes de terre (4-7-12).....	33€
Baby Lotte braisée, aux échalotes et au Thym, Riz Basmati (4).....	38€
St-jacques snackées, sabayon de crustacée, Julienne de légumes(2-3-7-12-14).....	34€
Pavé de thon Rossini, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre (4-7-12).....	39€

[Nos incontournables vol-au-vent]

Le traditionnel : poule et champignons, frites et salade (9-12).....	29€
L'Opéra : ris de veau, écrevisses, champignons, frites et salade. (2-9-12).....	39€

[Nos Viandes]

Supreme de Pintadeau, sauce estragon, écrasé de pomme de terre. (7-12).....	32€
Magret de canard aux 12 saveurs, gratin dauphinois, sauce Saint-Emilion (7-8-12).....	39€
Ris de veau doré, épinards au jus de cuisson, écrasé de pommes de terre (7).....	39€
Côte de veau, gratin dauphinois, jus à la sauge (7-12).....	43€
Filet pur de Boeuf, frites et salade.....	39€
La pièce maturée de Boeuf à partager pour 2 personnes , frites et salade.....	84€
Tartare de Boeuf, préparé à votre table, frites et salade (3-10).....	29€

Sauces aux choix pour accompagner vos viandes :

Béarnaise (3-7-12)	Sauce au Poivre (7-12)
Beurre Maître-d 'Hôtel (7)	Sauce Saint-Emilion (7-12)

[végétariens]

Ravioles de champignons forestier (1-3-7-12).....	29€
Pavé de céleri, purée de légumes, jus de betterave (7-9).....	29€

[Nos desserts]

Assiette de fromages (7-8).....	14€
Mousse chaude de chocolat noir 70%, crème glacée chocolat (7).....	14€
Opéra, crème anglaise à l'Amaretto (7-1-8).....	15€
Crêpes Suzette, zestes d'oranges confits (1-3-7-12).....	14€
Fruits du marché, sorbet champagne (12).....	14€
Assiette gourmand (1-3-7-8-12).....	14€
Suggestion du Pâtissier (1-3-7-8-12).....	14€

[Liste des allergènes]

1. Céréales qui contient du gluten

Epautre, Kamut, Seigle, Orge, Avoine

2. Crustacés

3. Oeufs

4. Poissons

5. Arachides

6. Soja

7. Lait

8. Fruits à coque :

Amandes, Noisette, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pecan, Noix du Bresil, Pistaches, Noix de Macadémia.

9. Céleri

10. Moutarde

11. Graines de Sésame

12. Les Sulfites

13. Lupin

14. Mollusques

[Nos boissons fraîches]

[Nos softs]

Lodyss Plate/ Pétilante 25cl.....	3,5€
Lodyss Plate/ Pétilante 50cl.....	6€
Lodyss Plate/ Pétilante 1L.....	9€
Coca/ Coca zero/ Fanta / Sprite / perrier / Schweppes agrumes / tonic.....	4,9€
Looza / Orange, Ananas, Pomme.....	4,9€
Jus de tomate.....	6€

[Nos apéritifs]

Coupe de crémant.....	11€
Coupe de champagne.....	16€
Campari.....	9€
Porto rouge/blanc.....	9€
Martini rouge/blanc.....	9€
Picon bière.....	9€
Ricard.....	8€
Suze.....	9€
Crodino (sans alcool).....	9€
Cynar.....	9€
Campari.....	9€
Accomp : jus d'orange, tonic, Coca.....	3€

[Nos bières]

Bofferding 33cl.....	5€
Battin Gambrinus 33cl.....	6€
Battin Blanche 33cl.....	6€
Battin Fruitée 33cl.....	6€
Claustaller 33cl (sans alcool).....	6€

[cocktails]

Gin tonic.....	18€
Apérol spritz.....	14€
Hugo.....	14€
Mojito.....	14€
Negroni.....	15€
Américano.....	14€
Moscow Mule.....	14€
Virgin Mojito.....	11€
Gin Tonic sans alcool.....	14€

[Nos boissons chaudes]

Expresso, Café et Décaféiné.....	3,90€
Cappuccino.....	4,90€
Café Macchiato.....	4,50€
Irish coffee.....	12€
Lait russe.....	5,50€
Nos Thés et Infusions de la Maison Gschwendner.....	5,50€

[Nos alcools et digestifs]

Nos whiskies

Chivas 12ans Blended scotch whisky.....	13€
Glenfiddish 12ans Single malt scotch whisky.....	13€
Johnny Walker Red label Blended scotch whisky.....	13€
JB Blended scotch whisky.....	13€
Oban 14 ans Single Malt scotch whisky.....	17€

Nos gins

Gordon's, Angleterre	12€
Hendricks, Ecossais	15€
Ki no bi, Japon	15€
Panda Bio, Belgique	15€
Tamar, Luxembourg.....	15€

Nos rhums

3 rivières Triple mille, XO.....	17€
Havana club 7 ans.....	12€
Havana club spécial Ambre.....	12€
Zacapa 23 ans	18€
Hampden jamaican rum 8ans	18€

Nos digestifs

Averna.....	10€
Get 27.....	10€
Bailey's.....	10€
Armagnac Baron LEGRAND VS	13€
Limoncello.....	10€
Sambucca.....	10€
Vodka nef.....	13€
Vodka Beluga	13€
Grappa Morelli	10€
Amaretto Di Saronno.....	10€
Calvados Lelouvier Vieux	14€
Cognac Fanny Fougerat iris poivrée.....	17€
Cognac Fanny Fougerat laurier d'Apollon.....	15€

Nos eaux de vie

Maison Nusbaumer : Framboise, Poire William, Vieille prune.....	14€
Zenner : Mirabelle.....	14€

Frank jons

Né en 1964 en France à Boulogne-Billancourt, Frank Jons vit et travaille à Luxembourg depuis 2001. Un diplôme d'études comptables et financières en poche mais une passion pour la peinture depuis son enfance: il décide en 1996 de s'y consacrer pleinement. Le premier déclic est l'exposition Estève au Grand Palais en 1986.

Matisse, Van Gogh, Debré, Alechinsky, Rothko ou Soulages, Frank Jons dévore l'art mais c'est avant tout la couleur qui le happe. En 2000, il entreprend un voyage de 8 mois en camping-car avec femme et enfant aux Etats-Unis et au Canada jusqu'au cercle Arctique, qui lui fera changer de façon de travailler car, question pratique, il passera de l'huile à l'acrylique durant son périple. En 2008, le prix Pierre Werner le fait reconnaître sur la scène artistique luxembourgeoise. En 2011 il fait Art Paris en solo show. Les expositions personnelles s'enchaînent, le public découvre sa peinture instinctive d'où la couleur jaillit. Marathonien, Ultra-Traileur, Frank Jons est un endurant. Sa peinture est physique, son art une explosion chromatique.

„Il y a une sorte de frénésie, une sorte de transe au moment où je peins, une sorte d'exaltation. Ce n'est que de l'énergie et je veux qu'elle soit libérée de toute contrainte.



Les tableaux sont disponibles à la vente, pour plus d'informations, veuillez contactez

Frank jons
1535 Créative Hub
1535A Rue E. Mark
L-4620
Differdange
Bâtiment A, 116
T : +352 621 301 796
Jons.frank@yahoo.fr