



Opera
[restaurant]

[Menu de la semaine]

(uniquement le midi)

[Nos entrées]

La petite salade tiède d'écrevisses miel d'acacia
et vinaigrette aux herbes (2-7-10*)

ou

Croustillant de volaille aux légumes petit jus au porto (3-7-12*)

ou

La bounnenschupp (9*)

[Nos plats]

Les raviolis aux champignons des bois et truffes (1-3-7-12*)

ou

Le civet de gibier spatzles et pommes aux airelles (1-3-7-12*)

ou

Le filet de bar sauce safran écrasé de pommes de terre (4-7-9-12*)

[Nos desserts]

Le feuilleté aux fruits rouges et glace vanille (1-3-7-11*)

ou

Le duo de mousse au chocolat noir et blanc (7*)

ou

La crème brûlée et pépites de pistache torréfiées (3-7-8*)

Formule entrée/plat ou plat/dessert à **28,00€**

Formule entrée/plat/dessert à **36,00€**

[Nos entrées]

Carpaccio de daurade, crémeux de confit de citron, crème glacée huile d'olive.....	19€/27€
Tartare de st jacques, mangue, baies roses et gingembre confit	22€
Escargots et pommes de terre grenailles poêlés aux herbes folles.....	18€
Œuf parfait, sauce meurette, croutons, lardons, oignons	15€
Langoustines croustillantes, sauce aux épices douces	22€/29€
Consommé de champignons du moment, pépites de noisette.....	11€

[Nos poissons]

Filet de bar, sauce Riesling, œufs de truite écrasé de pommes de terre.....	28€
Traditionnelle goujonnette de sole, sauce tartare, frite.....	31€
St-jacques snackées, sabayon de cèpes et sa poêlée de champignons	31€
Pavé de thon Rossini, foie gras, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre	39€

[Nos plats]

Filet de volaille rôti, coquillettes à la truffe noire.....	25€
Tournedos de biche sauce au sureau, spatzles.....	35€
Ris de veau doré, épinards au jus de cuisson, écrasé de pommes de terre.....	39€
Plat végétarien (<i>demander la suggestion au personnel</i>).....	39€

[Nos viandes]

(Selon arrivage, demander les sauces et accompagnements du moment)

La pièce de bœuf maturée à partager, sauce béarnaise maison et ses frites.....	37€
Filet pur (220gr) et ses frites.....	37€
L'entrecôte (300gr) et ses frites.....	37€
Tartare de bœuf préparé à votre table, et ses frites.....	27€

[Incontournables vol au vent]

Le traditionnel : poule et champignons, bouillon de cuisson crémé et ses frites.....	29€
L'opéra : ris de veau, écrevisses, cèpes et ses frites	39€

[Nos desserts]

Assiette de fromages.....	14€
Mousse chaude de chocolat noir 70%, crème glacée chocolat.....	14€
Riz au lait, caramel liquide, chouchous de fruits secs.....	11€
Soufflé vanille, flambé au Grand Marnier.....	14€
Crêpes Suzette, zestes d'oranges confits.....	11€
Fruits du marché, sorbet champagne.....	13€

[Nos boissons fraîches]

Eau plate, pétillante 25cl.....	3,50€
Eau plate, pétillante 50cl.....	6€
Eau plate, pétillante 100 cl.....	9€
Coca, Coca Zéro, Sprite, Fanta Orange.....	3,50€
Lipton ice tea pêche.....	3,50€
Schweeps agrum, tonic.....	3,50€
Looza Orange, ananas, pamplemousse, pomme.....	3,50€
Jus de tomate.....	4€
Orange, citron pressé.....	6€

[Nos bières]

Bofferding 33cl.....	4,50€
Battin Blanche 33cl.....	6€
Battin Fruitée 33cl.....	6€
Claustaller 33cl (sans alcool).....	5€

[Nos boissons chaudes]

Expresso, café.....	3,50€
Cappuccino.....	4,50€
Café Macchiato.....	4€
Thé noir Earl Grey.....	4€
Thé vert menthe, vert jasmin.....	4€
Infusion camomille, verveine.....	4€
Irish coffee.....	9€
Lait russe.....	4,50€

[Nos apéritifs]

Coupe de crément.....	8€
Coupe de champagne.....	14€
Verre de vin blanc/rosé/rouge.....	9€
Verre de vin blanc/rouge prestige.....	12€
Apérol spritz.....	11€
Apérol spritz champagne.....	14€

Hugo.....	11€
Campari.....	9€
Porto rouge/blanc.....	8€
Martini rouge/blanc.....	8€
Pican bière.....	9€
Pican vin blanc.....	12€
Ricard.....	9€
Safari.....	8€
Suze.....	8€
Crodino (sans alcool).....	6€
Cynar.....	8€
Accompagnement : jus d'orange, coco, Tonic.....	3€

[Nos alcools et digestifs]

Nos whiskies

Chivas Regal.....	10€
Glenfiddish 12 ans.....	12€
Johnny Walker Red label.....	9€
JB.....	9€
Oban 14 ans.....	14€

Nos Gins

Gordon.....	9€
Hendricks.....	12€
Ki no bi.....	14€
Panda Bio.....	14€

Nos Rhums

3 rivières Triple mille, XO.....	10€
Havana Club 3 ans.....	9€
Havana club 7 ans.....	10€
Havana club spécial Ambre.....	9€
Zacapa 23 ans.....	9€

Nos Vodka

Beluga Noble.....	12€
Smirnoff.....	9€

Nos digestifs

Averna.....	9€
Bailey's.....	10€
Armagnac Baron LEGRAND VS.....	10€
Limoncello.....	9€
Mandarine Napoléon.....	9€
Sambucca.....	9€
Grappa Morelli.....	9€
Chartreuse Jaune.....	12€
Cointreau.....	10€
Tequila silver.....	9€
Amaretto Di Saronno.....	9€
Grand Marnier.....	10€
Calvados Pierre Magloire.....	10€

Nos eaux de vie

Nusbaum framboise, Mirabelle, Poire William, Vieille prune.....	14€
--	-----

(Nos vins blancs)

Opéra
(nos vins & champagnes)

Luxembourg

Domaine Koll-Leuk Riesling «Wousselt» (au verre).....	7€
Domaine Koll-Leuk Riesling «Wousselt».....	35€
Domaine Koll-Leuk «Pinot Gris» 2022.....	35€
Domaine Aly Duhr «Bueden» 2022.....	35€
Château Pauquet Riesling «Sous la roche» 2020.....	65€
Château Pauquet Rivaner «Jungle» 2020.....	45€

Bourgogne

Domaine Héritiers du Compte Maçon-Milly-Lamartine 2022.....	75€
Domaine Francoise & Denis Clair St-Aubin 1 ^{er} cru «Sous la roche Dumay».....	120€
Domaine Decelle Meursault 2021.....	140€
Domaine Laroche Chablis 2022.....	49€
Château Beauregard S ^t -Véran.....	60€

Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape «La Gardine» 2022.....	124€
S ^t -Joseph, «Les Ribaudes» Lionel Faury.....	67€
Château Constantine «Origine».....	39€

Languedoc-Roussillon

Château de La Negly «La Brise Marine» 2023.....	37€
Domaine Mas Amiel «Natural» 2023.....	39€

Loire

Domaine Saget La Perrière «Pouilly Fumé» 2021.....	59€
--	-----

Sud-Ouest

Domaine Alain Brumont Gros Manseng doux.....	34€
Château Montus Pacherenc du Vic-Bilh sec 2018.....	35€
Clos Larrouyat Jurançon sec «Météore».....	60€

Bordeaux

Emotions de la tour Blanche Sauternes 2022.....	58€
---	-----

(Nos vins rouges)

Bourgogne

Château de Pommard 2020.....	89€
Maison Thévenot Le Brun Hautes Côtes de Nuits «Clos du Vignon» 2022.....	49€
Domaine Goisot «Corps de garde» 2022.....	45€
Domaine Jacqueson Rully 1 ^{er} cru «les Préaux».....	89€
Maison de la chapelle Irancy «Les Batardes».....	129€

Beaujolais

Louis Claudes Desvignes Morgon «Côte du Py Javenière» 2019.....	49€
Château Moullins à Vent 2020.....	48€

Vallée Du Rhône

Maison Arnoux & fils Gigondas «Le Vieux Clocher».....	49€
Château S ^t -Roch Lirac 2021.....	37€
Jean Marie Arnoux VaQueyras.....	42€
Châteauneuf du Pape Château la Nerthe 2019.....	130€

Jura

Domaine Chevassu-Fassenet «Pinot noir» **46€**

Languedoc-Roussillon

Les Jaumes Roussillon Villages «Syrah Mourvèdre Carignan» 2020 **34€**

Mas Amiel «Natural» 2022 **42€**

Mas du Daumas Gassac «Syrah Mourvèdre Marselan» **45€**

Mas de l'Écriture «Émotion» **45€**

Mas Amiel «Maury Vintage 21» **57€**

Loire

Domaine de Rocheville Saumur Champigny «Le Prince» 2020 **42€**

Domaine des Corbières Touraine «Angeline» **36€**

Bordeaux

Château L'Eden Medoc 2018 **39€**

Château Teynac S^t-Julien 2018 **89€**

Château Le Clos du Notaire Côtes de Bourg **35€**

Château Haut Veyrac S^t-Émilion Grand Cru 2016 **58€**

Sud-Ouest

Domaine la Calmette Cahors «Vignes noir» **78€**

[Nos vins rosés]

Provence

Miraval «Studio» Provence 2023 **49€**

Domaine La Grande Beauquière «Le B Création» 2023 **34€**

Vallée Du Rhône

Château Acqueria «Tavel rosé» **39€**

[Notre vin mousseux]

Domaine Koll-Leuk Crémant (au verre) .. **8€**

[Notre vin orange]

Château Roubine «Corail» Vin Orange .. **45€**

[Nos Champagnes]

BRICE - Héritage Brut **79€**

MOUSSE & FILS - L'Esquisse **84€**

À BERGERE - Rosé Brut **87€**

GEOFFROY - Expression **87€**

VEUVE FOURNY

Blanc de Blancs Brut 1^{er} Cru **87€**

VILMART & CIE

Grande Réserve Brut 1^{er} Cru **93€**

DOYARD

Cuvée Vendémiaire **98€**

MARC HEBRART

Rosé 1^{er} Cru Brut **87€**

MARC HEBRART

Mes Favorites Brut 1^{er} Cru **99€**

BERECHE & FILS - Brut Réserve **110€**

GEOFFROY - Rosé de Saignée **112€**

1 Céréales contenant du gluten, à savoir 1a: blé, 1b: seigle, 1 orge, 1d: avoine, 1e: épeautre, 1f : kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales / **2** Crustacés et produits à base de crustacés / **3** Œufs et produits à base d'œufs / **4** Poissons et produits à base de poissons / **5** Arachides et produits à base d'arachides / **6** Soja et produits à base de soja / **7** Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / **8** Fruits à coque, à savoir 8a: amandes (*Amygdalus communis* L.), 8b : noisettes (*Corylus avellana*), 8c: noix (*Juglans regia*), 8d: noix de cajou (*Anacardium occidentale*), 8e : noix de pécan (*Carya illinoensis*), 8f: noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), 8g : pistaches (*Pistacia vera*), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) / **9** Céleri et produits à base de céleri / **10** Moutarde et produits à base de moutarde / **11** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / **12** Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO₂) / **13** Graines de lupin et produits à base de graines de lupin / **14** Mollusques et produits à base de mollusques.



Opéra
[restaurant]



www.lopera.lu

