



[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 sa carte signée par le chef étoilé Philippe Mille.

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]

Carpaccio de Betterave, feta et balsamique

ou

Croque-Monsieur à la truffe revisité

ou

Potage Saint-germain, croutons et lardons

[Nos plats]

Wainzossis, sauce moutarde, purée de pomme de terre, salade

ou

Pot-au-feu de la mer, pomme de terre

ou

Ravioles aux légumes et sauce tomate (végan)

[Nos desserts]

Cheesecake à la mangue maison

ou

Duo de sorbets aux fruits

Formule entrée/plat ou plat/dessert à 30,00€

Formule entrée/plat/dessert à 38,00€

[Nos entrées]

Carpaccio de daurade, crémeux de confit de citron, crème glacée huile d'olive.....	21€/29€
Tartare de st jacques, mangue, baies roses et gingembre confit.....	24€
Escargots et pommes de terre grenailles poêlés aux herbes folles	19€
Œuf parfait, sauce meurette, croutons, lardons, oignons	15€
Langoustines croustillantes, sauce aux épices douces.....	24€/29€
Consommé de champignons du moment, pépites de noisette.....	13€

[Nos poissons]

Filet de bar, sauce Riesling, œufs de truite écrasé de pommes de terre.....	29€
Traditionnelle goujonnette de sole, sauce tartare, frites.....	33€
St-jacques snackées, sabayon de cèpes et sa poêlée de champignons.....	32€
Pavé de thon Rossini, jus à la truffe, écrasé de pommes de terre	39€

[Nos plats]

Filet de volaille rôti, coquillettes à la truffe noire	27€
Magret de canard, sauce framboise, pommes de terre fondante et des légumes	38€
Ris de veau doré, épinards au jus de cuisson, écrasé de pommes de terre	39€
Plat végétarien (demander la suggestion au personnel).....	27€

[Nos viandes]

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

La pièce de bœuf maturée à partager pour 2 personnes, sauce béarnaise maison et ses frites.....	42€/pers.
Filet pur (220gr) et ses frites.....	39€
L'entrecôte (300gr) et ses frites.....	37€
Tartare de bœuf préparé à votre table, et ses frites.....	29€

[Nos 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€
Opéra, crème anglaise à l'Amaretto.....	14€
Crêpes Suzette, zestes d'oranges confits.....	14€
Fruits du marché, sorbet champagne.....	13€

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

[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.....	4,50€
Lipton ice tea pêche.....	4,50€
Schweppes agrumes, tonic.....	4,50€
Looza Orange, ananas, pamplemousse, pomme.....	4,50€
Jus de tomate.....	5€
Orange, citron pressé.....	6€

[Nos bières]

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

[Nos boissons chaudes]

Expresso, café et décaféiné.....	3,90€
Cappuccino.....	4,90€
Café Macchiato.....	4,50€
Nos thés et infusions des Frères Dammann.....	5€
Irish coffee.....	9€
Lait russe.....	5,50€

[Nos apéritifs]

Coupe de crémant.....	11€
Coupe de champagne.....	16€
Apérol spritz.....	14€
Hugo.....	14€
Campari.....	9€
Porto rouge/blanc.....	9€
Martini rouge/blanc.....	9€

Picon bière.....	9€
Picon vin blanc.....	12€
Ricard.....	8€
Safari.....	8€
Suze.....	9€
Crodino (sans alcool).....	9€
Cynar.....	9€
Accompagnement : jus d'orange, coco, Tonic.....	3€

[Nos alcools et digestifs]

Nos whiskies

Chivas Regal	12€
Glenfiddish 12 ans.....	14€
Johnny Walker Red label.....	11€
JB	11€
Oban 14 ans.....	17€

Nos gins

Gordon.....	12€
Hendricks.....	14€
Ki no bi	15€
Panda Bio.....	15€

Nos rhums

3 rivières Triple mille, XO.....	17€
Havana Club 3 ans.....	11€
Havana club 7 ans.....	12€
Havana club spécial Ambre.....	12€
Zacapa 23 ans	16€

Nos vodkas

Beluga Noble.....	14€
Smirnoff.....	12€

Nos digestifs

Averna.....	9€
Bailey's.....	10€
Armagnac Baron LEGRAND VS	13€
Limoncello	10€
Mandarine Napoléon	11€
Sambucca.....	10€
Grappa Morelli	10€
Chartreuse Jaune	14€
Cointreau.....	11€
Tequila silver.....	12€
Amaretto Di Saronno.....	10€
Grand Marnier.....	10€
Calvados Lelouvier	14€
Cognac Fanny Fougerat iris poivrée.....	17€
Cognac Fanny Fougerat laurier d'Apollon	15€

Nos eaux de vie

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

[Nos champagnes]

FAMILLE MOUSSÉ

Extra Brut, Cuvée l'Esquisse.....103€

JAILLANT & C°

Brut, Cuvée Spirit, Blanc de blancs79€

BRICE

Brut, Cuvée Héritage.....98€

ANDRÉ BERGÈRE

Brut, Rosé.....105€

RÉNÉ GEOFFREOY

Brut 1er Cru, Cuvée Expression.....99€

Brut 1er Cru, Rosé de Saignée.....129€

VILMART & FILS

Brut 1er Cru, Grande Réserve.....109€

DOYARD

Brut 1er Cru, Cuvée Vendémiaire, Blanc de blancs.....120€

POMMERY

Brut, Silver Royal.....88€

MOËT & CHANDON

Brut, Cuvée Impérial88€

MARC HÉBRART

Brut 1er Cru, Mes Favorites Vieilles Vignes.....111€

BÉRÈCHE & FILS

Brut Réserve, Vieilles Vignes.....129€

[Nos créchants Luxembourgeois]

ALICE HARTMANN

Brut.....75€

Brut Rosé.....75€

ALY DURH

Brut.....55€

HENRI RUPPERT

Brut, Esprit du Schengen.....55€

[Luxembourg]

KOHL LEUCK

Blanc - Pinot Gris, Wousselt, 2022.....	39€
Blanc - Riesling, Wousselt, 2022	39€

CHÂTEAU PAUQUÉ

Blanc - Riesling, Sous la roche, 2020.....	75€
Blanc - Rivaner, Jungle, 2020	52€

LUC ROEDER

Blanc - Chardonnay, Le Soleil, 2023.....	55€
Rouge - Pinot Noir, La Barrique, 2023.....	55€

HENRI RUPPERT

Blanc - Riesling, Felsberg, 2021.....	69€
Rouge - Pinot Noir, Les Terrasses, 2022	69€

RACINES REBELLES

Blanc - Pinot Blanc, La Source, 2022.....	79€
--	------------

[Loire]

DANIEL CROCHET

Blanc - Sancerre, 2023.....	71€
------------------------------------	------------

CAROLINE BAIN

Blanc - VDF, Coeur Vaillant	79€
--	------------

DOMAINE DE ROCHEVILLE

Rouge - Saumur, La Dame, 2022.....	65€
Rouge - Saumur Champigny, Le Prince, 2020.....	59€

DOMAINE DES CORBILLIÈRES

Rouge - Touraine, Angeline, 2019.....	45€
--	------------

DOMAINE DU MORTIER

Rouge - Bourgueil, Les Pins, 2020.....	52€
---	------------

CHÂTEAU FOSSE SÈCHE

Rouge - VDF, Eolithe, 2020.....	74€
--	------------

[Bourgogne]

LAROCHE

Blanc - Chablis, Les Chamoines, 2022.....60€

GOISOT

Rouge - Côtes D'Auxerre, Corps de garde, 2022.....59€

MAISON DE LA CHAPELLE

Rouge - Irancy, Les Batardes, 2022.....134€

PHILIPPE NADDEF

Blanc - Marsannay, Vieilles Vignes, 2022.....89€

Rouge - Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, 2022169€

FRANÇOISE & BRUNO CLAIR

Blanc - Saint-Aubin 1er Cru, Sous roche Dumay.....139€

DECELLE & FILS

Blanc - Meursault, 2021.....149€

SIMON BIZE

Blanc - Savigny-Les-Beaunes, Shirokuro, Blanc de noirs, 2018.....109€

Rouge - Aloxe Corton, Le Suchot, 2021149€

ELODIE ROY

Blanc - Maranges, En Buliet, 2020.....75€

Blanc - Hautes-Côtes de beaune, 2021.....78€

FRÉDÉRIC MAGNIEN

Rouge - Fixin, 2020.....109€

Rouge - Nuits-Saint-Georges, 2022.....178€

BENOIT GIRARDIN

Rouge - Chassagne-Montrachet, 2021.....150€

Rouge - Pommard, 2022.....114€

Rouge - Santenay 1er Cru, Clos Rousseau, 2022.....96€

FAMILLE CARABELLO-BAUM

Rouge - Bourgogne Pinot noir, 2021.....89€

DOMAINE DAVANTURE

Blanc - Givry, 2021.....71€

Rouge - Mercurey, 2022.....69€

DOMAINE LAGARDE

Blanc - Montagny 1er Cru, Les Coeres, 2022.....69€

P&M JAQUERSON

Rouge - Rully 1er Cru, Préaux, 2022.....111€

LES HÉRITIERS DU COMTE FAFON

Blanc - Mâcon-Milly-Lamartine, 2022.....82€

CHÂTEAU BEAUREGARD

Blanc - Saint- Véran, En Faux, 2021.....79€

[Vallée du Rhône]

DOMAINE PICHAT

Blanc - Condrieu, La Caille, 2023.....	129€
Rouge - Côte Rotie, Champon's, 2022.....	139€

LIONEL FAURY

Blanc - Saint-Joseph, Les Ribaubes, 2022.....	79€
--	-----

JEAN-LUC COLOMBO

Blanc - Cornas, Terres Brulées, 2019.....	139€
--	------

FAMILLE ARNOUX

Rouge - Vaqueyras, Sélection Parcelaire, 2020.....	69€
Rouge - Gigondas, Vieux Clocher, 2022.....	65€

CHÂTEAU ST ROCH

Rouge - Lirac, 2021.....	47€
---------------------------------	-----

CHÂTEAU LA GARDINE

Blanc - Châtetauneuf-du-pape, 2022.....	139€
--	------

CHÂTEAU LA NERTHE

Rouge - Châtetauneuf-du-pape, 2019.....	142€
--	------

CHÂTEAU CONSTANTIN

Blanc - Luberon, Origine, 2023.....	39€
--	-----

CHÂTEAU AQUERIA

Rosé - Tavel, 2023	55€
---------------------------------	-----

[Beaujolais]

LA THUILIÈRE-GRAVALLON

Rouge - Brouilly, Pisse Vieille, 2022.....	45€
Rouge - Morgon, Vieilles Vignes, 2021.....	55€

[Jura]

CHAVASSU-FASSENET

Rouge - Côtes du jura, Pinot Noir, 202360€

[Provence]

LA GRANDE BAUQUIÈRE

Rosé - Côtes de Provence, Le B Création, 202345€

MIRAVAL

Rosé - Côtes de Provence, 202365€

TEMPIER

Rosé - Bandol, 202379€

CHÂTEAU ROMANIN

Rouge - Les Baux de Provence , 2018.....79€

[Languedoc-Roussillon]

CHÂTEAU LA NÉGLY

Blanc - Clape, la Brise Marine, 2023.....45€

CHÂTEAU LA BASTIDE

Blanc - Corbières, Eidos, 2022.....65€

Blanc - VDF, La Bonanka, Moelleux.....49€

Rouge - Corbières, Exuberance, 2018.....38€

Rouge - Corbières, Eidos, 2020 1.5L Magnum.....110€

Rosé - Corbières, Hortus de l'amour, 2022.....55€

MAS AMIEL

Blanc - Côtes Catalanes, Natural, 2022.....52€

Rouge - Côtes Catalanes, Natural, 2022.....52€

Rouge - Maury, Vintage, VDN, 2021.....78€

DOMAINE DE LA RECTORIE

Blanc - Collioure, L'Argile, 2021.....79€

CHÂTEAU DES JAUMES

Rouge - Côtes du Roussillon Villages, 2020.....39€

FAMILLE GUIBERT

Rouge - Saint-Guilhem-Le-Desert, 2023.....59€

[Sud-Ouest]

CLOS LARROUYAT

Blanc - Jurançon sec, Météore, 2022.....59€

ALAIN BRUMONT

Blanc - Pacherenc du vic bilh sec, Le Blanc, 2023.....38€

DOMAINE CALMETTE

Blanc - Cahors, Vignes Noir, 2020.....81€

[Bordeaux]

EMOTION DE LA TOUR BLANCHE

Blanc - Sauternes, 2022.....69€

CHÂTEAU VALOUX

Rouge - Pessac-Léognan, 201948€

CHÂTEAU TOURTEAU CHOLLET

Rouge - Graves, 2015.....54€

CHÂTEAU L'EDEN

Rouge - Medoc, 2018.....51€

CHÂTEAU TEYNAC

Rouge - Saint-Julien, 2018.....109€

CHÂTEAU BATAILLEY

Rouge - Pauillac, 2016.....148€

CHÂTEAU SEGLA

Rouge - Margaux, 2015.....145€

CLOS DU NOTAIRE

Rouge - Côtes de bourg, 2020.....48€

CYRILGOUX

Rouge - Saint-Emillion, 2018.....59€

Rouge - Saint-Emillion Grand Cru, 2018.....78€

CHÂTEAU HAUT-VEYRAC

Rouge - Saint-Emillion Grand Cru, 2016.....83€

CHÂTEAU PLINCE

Rouge - Pomerol, 2019.....99€

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'enchainent, 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.“

Frank Jons

1535 Creative hub

115A, Rue Emile Mark

L-4620 Differdange

Jons.Frank@yahoo.fr