

Petit Déjeuner du Boudoir ▪ 28

*Boisson chaude, Jus pressé  
Corbeille Mini-viennoiseries & Pain  
Petite assiette de fruits de saison  
Les œufs comme vous les aimez  
(bacon, jambon blanc ou comté) ▪ +3  
ou  
Granola, fromage blanc & fruits frais  
ou  
Pancakes au choix*

Le Brunch ▪ 39

*Coupe de champagne Virginie. T ▪ +10€*

*Boisson chaude, Jus pressé  
Mini-viennoiseries  
Pain, beurre, confitures  
Granola, fromage blanc & fruits frais  
ou  
Pancakes nocciolata ou fruits de saison  
Œuf Benedicte Saumon ou Bacon  
ou  
Avocado toast, œuf poché*

À la Carte

*Pancakes nocciolata, banane et noisettes ▪ 16  
Pancakes fruits de saison et coulis gourmand ▪ 16  
Granola, fromage blanc, beurre de cacahuète  
& fruits frais ▪ 13  
Avocado toast, œuf poché ▪ 16  
Avocado toast, œuf poché, saumon fumé ▪ 20  
Assiette de fromage & charcuterie ▪ 15  
Les œufs comme vous les aimez ▪ 12  
Œuf Benedicte Saumon ou Bacon ▪ 20  
(uniquement le week-end)  
Chia bowl coco et fruits frais ▪ 15  
Assiette de fruits de saison ▪ 13*

# *l'Opale Noire*

## Entrées du déjeuner...

*Poireaux vinaigrettes, oeufs mimosa,  
croûtons dorés* • 12

*Asperges croquantes, sauce maltaise* • 14

*Ceviche de poisson, leche de tigre* • 16

## Plats du déjeuner...

*Volaille sauce aux champignons,  
purée de pomme de terre* • 25

*Tataki de thon, salsa chimichurri,  
printanière de légumes* • 26

*Aubergine fondante, jardin de saison* • 22

*Croque-monsieur truffé, frites* • 22

## Accompagnements... • 6

*Purée de pommes de terre*

*Printanière de légumes*

*Salade verte*

*Frites*

## Sucrés du déjeuner...

*Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel* • 13

*Crème brûlée, vanille d'Ouganda* • 12

*Tableau de fruits de saison* • 12

*Café gourmand* • 12

Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert • 32

Entrée + Plat + Dessert • 44

## Assiettes à partager le soir...

- Caviar d'aubergine maison* • 12
- Houmous maison* • 10
- Gouda truffé en chiffonnade* • 12
- Comté affiné 24 mois* • 17
- Camembert rôti, miel, thym, vin blanc* • 21
- Burrata des Pouilles (300g)* • 19
- Légumes de saison rôtis* • 18
- Jambon blanc* • 12
- Magret de canard fumé maison* • 18
- Cecina de bœuf Angus Wagyu – Casalba* • 26
- Caviar 30gr Oscietra Grand Cru* • 110
- Belles tranches de saumon fumé* • 32
- Foie gras au cognac Bourgoin* • 29
- Croque-Monsieur truffé* • 18
- Frites ou Salade* • 6

## *Petit-Déjeuner*

Tous les jours de 7:00 à 10:30

## *Brunch*

Samedi et Dimanche jusqu'à 15:00

## *Déjeuner*

Mardi au Vendredi de 12:00 à 14:30

## *Dîner*

Mardi et Mercredi de 18:00 à 23:00  
Jeudi au Samedi de 18:00 à minuit

## Au Verre - 14 cl

- Héritage du Pic Saint Loup* • 13
- AOC "Tour de Pierre" 2023*
- Domaine Wengier* • 12
- AOP Chardonnay 2023*
- Domaine Marchand & Fils* • 14
- AOC Pouilly Fumé "Les Kérots" 2023*
- Domaine Charles père et fille* • 14
- AOC Hautes Côtes de Beaune 2023*
- Château Roubine* • 12
- Côtes de Provence, La vie en rose BIO*
- Champagne Virginie. T* • 18
- 15 Crus – Extra Brut*

## Cocktails & Mocktails

- L'Opale Noire* • 15
- Le Topaz* • 15
- Aperol Spritz* • 14
- St-Germain Spritz* • 15
- Margarita* • 14
- Espresso martini* • 15
- Moscow mule* • 14
- Amaretto Sour* • 14
- Virgin Spritz* • 15
- Green Smash* • 12

## Soft & Boissons

- Evian 50cl* • 6.5
- Badoit 50cl* • 6.5
- Coca cola 33cl* • 7
- La Parisienne 33cl l* • 9
- Espresso* • 3
- Cappuccino* • 7
- Thé Mariage Frères* • 6