



L'OPALE

À PARTAGER

Planchette L'OPALE	¹ / ₂ 19.00	29.00
<i>Viande séchée, jambon cru, fromage, lard, cornichons, oignons</i>		

NOS ENTRÉES

Salade mêlée 	9.00	12.00
<i>Vinaigrette maison</i>		
Crème d'asperges à la tartufata 		17.00
Tataki de thon, sauce à la cacahuète	26.00	
<i>Servi avec légumes à l'oriental</i>		
Fricassée d'asperges blanches et vertes, œuf parfait, crumble de Grana Padano 	24.00	
<i>Supplément jambon cru (CHF +5.00)</i>		
Salade César au poulet pané au Panko	21.00	30.00
<i>lardons, œuf et croûtons</i>		
Tartare de bœuf classique avec toasts	29.00	38.00
<i>Servi avec frites</i>		

NOS PINSAS

Originare de Rome, cette focaccia allongée se distingue par un mélange de farines (blé, riz, soja), une forte hydratation et une longue maturation (jusqu'à 72h)

Pinsa Margherita	22.00
<i>Tomate, mozzarella</i>	
Pinsa Diavola	24.00
<i>Tomate, mozzarella, chorizo</i>	
Pinsa Gorgonzola	25.00
<i>Tomate, mozzarella, crème de gorgonzola</i>	
Pinsa Italiana	26.00
<i>Tomate, mozzarella, tomates cerises, parmesan, roquette</i>	

NOS PLATS

	½	
Maltagliati aux asperges façon carbonara	22.00	30.00
<i>Asperges, joue de porc, œuf et pecorino</i>		
Risotto à la betterave, crème de gorgonzola et noix 	22.00	30.00
Ribs de porc, sauce barbecue		39.00
<i>Servi avec pommes de terre et légumes</i>		
Navarin d'agneau aux abricots		43.00
<i>Servi avec une purée de patate douce et légumes</i>		
Entrecôte au poivre vert		43.00
<i>Servie avec frites et légumes</i>		
Filets de perche meunière du Loë, sauce tartare		45.00
<i>Servi avec frites et légumes</i>		
Curry de légumes 		29.00
<i>Servi avec riz pilaf</i>		

NOS DESSERTS MAISON

Nougat glacé, coulis aux fruits rouges	14.00
Cheesecake au caramel beurre salé	13.00
Mille-feuille de brownie et framboises	15.00
Glaces artisanales et sorbets	<i>la boule :</i> 4.00



FRUITS

Abricot, poire, fraise, pruneau à l'Armagnac, clémentine corse



CRÉMEUX & CLASSIQUES

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café



HERBES

Verveine, pistache