

# Entrées & Salades

Starters & Salads 🏠

<b>Le bel artichaut et sa vinaigrette maison</b> Ail, ciboulette et parmesan The Artichoke and his homemade garlic, chives dressing and parmesan cheese	14.00 €
<b>Ceviche de daurade et chips de patate douce</b> Daurade, mangue, oignon rouge, coriandre, jus de citron vert et jaune, huile d'olive Sea bream ceviche with sweet potatoes chips Sea bream, mango, red onion, coriander, lemon juice, olive oil	22.00 €
<b>Tartare de veau au couteau</b> Copeaux de parmesan, jus de citron, huile d'olive, persil Veal tartare cut with a knife Parmesan, lemon juice, olive oil, parsley	23.00 €
<b>Salade pastèque et crevette</b> Pastèque, crevette, oignon rouge, soja, concombre mariné, coriandre Water melon, shrimps, red onion, soja, concombre, coriander	23.00 €
<b>Salade César</b> Cesar Salad	19.50 €
<b>Tomate Coeur de boeuf et burrata</b> Tomato Beef heart and burrata	18.00 €

## Viandes

Meats 🏠

<b>Filet de Boeuf et son gratin dauphinois</b> Sauce gorgonzola 4 € Beef tenderloin and it's « gratin dauphinois » Gorgonzola sauce	31.00 €
<b>Tagliata de Boeuf</b> Salade roquette, tomate cerise, pomme de terre grenaille, parmesan copeaux, pignon de pin, huile d'olive et crème de balsamique Beef Tagliata Rocket Salad, cherry tomatoes, parmesan, new potatoes, pine, olive oil with balsamic cream	29.00 €
<b>Burger de Boeuf « Opéra »</b> Pain, cheddar, oignon rouge, sauce burger, pickles bacon, oignon frit, frites Homemade beef burger Bread, cheddar, red onions, burger sauce, fried onions, fries pickles bacon	26.00 €
<b>Parmentier de confit de canard</b> Roquette, vinaigrette, vinaigre balsamique de framboise Parmentier of candied duck Rocket salad, dressing, balsamic vinegar of raspberry	28.00 €
<b>Assiette complète de Secca d'Entrevaux</b> Secca, tomate, mozzarella et frites The « Secca d'Entrevaux » Secca, tomato, mozzarella and french fries	24.00 €

## Poissons

Fishes 🏠

<b>Loup frais entier grillé</b> Sauce chimichouri, riz sauvage aux tomates séchées, citron, pignon de pin, menthe et fenouil braisé Fresh Grilled Sea Bass Chimichouri sauce, wild rice with dried tomatoes, lemon, pine, mint, braised fennel	29.00 €
<b>Gambas grillées</b> Riz sauvage aux tomates séchées Grilled Gambas Wild rice with dried tomatoes	33.00 €
<b>Pavé de saumon</b> Riz sauvage aux tomates séchées Salmon Filet Wild rice with dried tomatoes	23.00 €
<b>Notre pâte à la Langouste</b> Demi langouste grillée et Linguinis à la bisque Half spiny lobster with linguine	39.00 €
<b>Sôle meunière aux capres</b> Riz sauvage aux tomates séchées Sole meuniere & carpers Wild rice with dried tomatoes	39.00 €

## Pâtes

Pasta 🏠

<b>Rigatoni crème de pistache et guanciale</b> Rigatoni with pistachio cream and guanciale	24.00 €
<b>Penne au caviar de tomates séchées et buratta</b> Penne with dried tomatoes caviar with a buratta	22.00 €

## Desserts maisons

Homemade desserts 🏠

<b>Crème brûlée fève de tonca</b> « Crème brûlée » with tonca beans	9.00 €
<b>Ananas rôti aux épices</b> Gingembre, cannelle, vanille badiane, fève de tonka et boule de glace vanille Rosted Ananas with spices Ginger, vanilla badiane, tonca beans, cinnamon, and vanilla ice cream	12.00 €
<b>Glace Oups</b> Glace au yaourt, granola, cornet renversé , sauce caramel beurre salé et coulis de fruit rouge Oups! Ice Cream Yogurt Ice cream, reverse cone, granola, salted butter caramel, red fruit couli	12.00 €
<b>Pavlova géante à partager aux fruits de saison</b> Coulis abricot et chantilly maison à la vanille, amandes effilées grillées Giant Pavlova to share with season fruit Apricot couli, homemade whipped cream, sliced grilled almonds	22.00 €

## Menu enfant

Children's menu

<b>Steack haché ou nuggets</b> Minced beef or nuggets	15.00 €
<b>Frites ou légumes</b> French fries or vegetables	
<b>Glace vanille ou chocolat</b> Vanilla or chocolate ice cream	
	<i>Enfant âgé de moins de 12 ans</i>
<b>Frites french fries</b>	6.50 €
<b>Salade salad</b> 🏠	6.50 €
<b>Légumes vegetables</b> 🏠	6.50 €

## Supplément

Nous vous invitons à  
demander nos suggestions  
Ask for suggestions







91 Quai des États-Unis, 06300  
[www.operaplage-nice.fr](http://www.operaplage-nice.fr)

Ouverture 9h-20h  
Petit déjeuner 9h-11h  
Service déjeuner 12h - 16h30  
Tapas et apéro 16h30-19h30

Ouverture le soir selon les  
événements & sur réservation



## Boissons Froides

Soft drinks

Sirop à l'eau - Syrup with water	4.00 €
Jus de fruits Pago (ace, orange, ananas, pomme, tomate) (25cl) - Fruit juice	5.00 €
Oranges pressées - Freshly squeezed orange juice	7.50 €
Eau minérale (50cl) - Mineral water	5.00 €
Eau minérale (75cl) - Mineral water	8.00 €
Soda (33cl) - Soft drinks Perrier	5.00 €
Red Bull (33 cl)	6.00 €
Supplément sirop	1.00 €

## Cafés & Thés

Coffees and teas

Thé « Comptoir des Thés »	5.00 €
Café - Coffee	3.00 €
Décaféiné	3.00 €
Café Noisette	3.50 €
Cappuccino - Café Crème	4.50 €
Cappuccino Viennois	5.00 €
Café frappé - Iced coffee	6.50 €
Café frappé baileys - Iced coffee with baileys	10.00 €

## Boissons Alcoolisées

Alcohols


Bière 25cl « Peroni » blonde	5.00 €
Bière 50cl « Peroni » blonde	9.00 €
Bière 25cl « Mort subite » blanche	5.50 €
Bière 50cl « Mort subite » blanche	9.50 €
Bière bouteille Desperados, Corona, Heineken 0,0%	6.50 €
Pastis / Ricard (2cl)	5.00 €
Campari (4cl)	7.00 €
Porto	8.00 €
Americano maison - Opera americano	8.50 €
Kir traditionnel	8.00 €
Kir Royal « Opéra » - « Opera » Kir Royal	12.00 €

## Shooters (2cl)

Vodka	5.00 €
Tequila	5.00 €
Get27	5.00 €
Rhum blanc	5.00 €

## Cocktails

### Cocktails alcoolisés - Alcoholic cocktails

Mix Drink - Spirits and soda or juice	10.00 €
Jack Daniel - Coca / Red Bull vodka	12.00 €
Mojito classique - Classic mojito	10.00 €
Mojito fraise - Strawberry mojito	11.00 €
Mojito Royal (champagne)	14.00 €
Sex on the Beach - Orange, ananas , grenadine , pêche, Vodka	10.00 €
Aperol Spritz	10.00 €
Campari Spritz	10.00 €
Martini Fiero Tonic - Martini schweppes Tonic	10.00 €
 Saint Germain Spritz - Saint Germain Spritz	12.00 €
Moscow Mule Grey Goose - Vodka Grey goose, ginger beer	12.00 €
Gin Tonic Bombay Sapphire	12.00 €
Bloody Mary	10.00 €
Caïpiroska - Vodka, citron vert, sucre roux	10.00 €
Bellini - Champagne, crème de pêche	14.00 €

### Cocktails sans alcool - Virgin cocktails

Virgin Mojito classique - Classic virgin mojito	8.50 €
Virgin Mojito fraise - Strawberry virgin mojito	9.50 €
Paradise - Orange, ananas , genadine , pêche	8.00 €
Virgin Spritz - Badoit, martini rouge 0%	8.50 €
Supplément alcool (2cl)	4.00 €



## Vins

Wines

### Rouge - Red

#### Verre - Glass

50 cl

75 cl

Pinot Noir (Loire)

29.00 €

Saint Pierre (AOP Côte de Provence)

8.00 €

29.00 €

35.00 €

 Ocellus (AOP Corbières)

39.00 €

 Saint-Émilion Grand Cru (AOP Bordeaux)

55.00 €

Gevrey Chambertin (AOP Bourgogne)

110.00 €

### Blanc - White

#### Verre - Glass

50 cl

75 cl

Chardonnay

29.00 €

Saint Pierre (AOP Côte de Provence)

8.00 €

29.00 €

35.00 €

 Château de Sancerre (AOP Sancerre)

45.00 €

 Blanc « Or » Minuty (IGP Côte de Provence)

10.00 €

60.00 €

Puligny-Montrachet (AOP Bourgogne)

120.00 €

### Rosé

#### Verre - Glass

50 cl

75 cl

Magnum

 Sun Up (IGP Méditerranée)

29.00 €

Saint Pierre (AOP Côte de Provence)

8.00 €

29.00 €

35.00 €

 Saint Victorin Cuvé Or (AOP Côte de Provence)

10.00 €

45.00 €

125.00 €

 Rosé « Or » Minuty (AOP Côte de Provence)

60.00 €

 Minuty 281 (AOP Côte de Provence)

95.00 €

### Pichets - Pitchers

#### Verre - Glass

50 cl

Sangria

7.50 €

16.00 €

## Cave à spiritueux (4cl)

Old liquors

## Champagnes et bulles

Spiritueux divers

8.00 €

Prosecco

35.00 €

Rhum Bacardi Spiced

10.00 €

Verre de Prosecco

8.00 €

Rhum Diplomatico

12.00 €

H.Blin

80.00 €

 Rhum Solera Santa Teresa

14.00 €

Coupe - Flûte

12.00 €

Whisky Glenlivet 12 ans d'âge

12.00 €

Veuve Clicquot

125.00 €

Whisky Jack Daniels

10.00 €

Magnum Veuve Clicquot

260.00 €

Cognac Rémy Martin VSOP

14.00 €

Vodka Grey Goose

14.00 €