



Bienvenue au Bistrot by l'Opale,

Aujourd'hui, nous vous accueillons dans un lieu qui évolue, mais qui reste fidèle à son essence : le goût du produit et le plaisir de partager.

Après plusieurs années consacrées à une cuisine gastronomique, L'Opale laisse place à une expression plus libre, plus spontanée.

Le Bistrot by L'Opale devient désormais le cœur de la maison, y compris le soir, dans un esprit convivial et sincère.

Notre cuisine suit le rythme de la nature.

Elle s'inspire du terroir provençal, des saisons et des rencontres avec nos producteurs.

Au fil des arrivages et des trouvailles du marché, notre carte évolue, se transforme, et raconte chaque jour une histoire différente.

À table comme en salle, tout est pensé avec justesse pour offrir une expérience simple, chaleureuse et authentique.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

*Romain SERRADIMIGNI
Chef de Cuisine – Bistrot by L'Opale*



À L'HEURE DU DÉJEUNER

*Une ardoise de saison, sincère et gourmande,
qui évolue au gré des récoltes et des trouvailles du
marché, aux accents ensoleillés de Provence.*

NOS FORMULES

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT - 29€

Eau plate ou gazeuse.

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 34€

Eau plate ou gazeuse.

NOTRE PLAT DU JOUR - 19€



À L'HEURE DU DÎNER

L'inspiration du Chef, au fil des saisons

NOS GRIGNOTAGES

PANISSES BIO, MAYONNAISE AU PASTIS - 8€

Farine de pois chiche bio, herbes fraîches du jardin.

TARTARE DE THON ROUGE - 8€

Pastèque marinée au vinaigre & poivre de Sichuan, Sobacha.

NOS ENTRÉES

BETTERAVE EN TEXTURES - 15€

Gnocchis de betterave, cappuccino de betterave, framboise,
lard de Colonnata.

VITELLO TONATO - 14€

Câpres, parmesan AOP, roquette et huile d'olive *Domaine Jolibois*.



NOS PLATS

FLEUR DE COURGETTE FARCIE - 26€

Fromage de chèvre frais d'*Aureille* citronné, soupe de courgette froide, courgettes snackées .

HOMARD EUROPÉEN - 27 € | 49 € - ½ homard / homard entier.

Houmous de pois chiches au Raz el-Hanout, pêche rôtie, bisque crémeuse à la verveine.

PÊCHE DU JOUR - 26€

Tomates à la Provençale, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive grossane *Domaine Jolibois*, sauce vierge .

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TAILLÉ AU COUTEAU - 27€

Tomates confites, pignons, roquette et frites fraîches.

PIÈCE DU BOUCHER - 26€

Sauce chimichurri, frites fraîches, salade verte et pickles.

CÔTE DE BŒUF - 85€

Sauce chimichurri, frites fraîches, salade verte et pickles.



FROMAGE

ASSORTIMENT 2 PIÈCES - 7 €

Confiture *Maison la Roumanière*, noix de Grenoble.

NOS DESSERTS

PANACOTTA - 8 €

Coulis de fruits de saison et crumble pistache.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 8€

Fruits frais et glace au yaourt.

MI-CUIT AU CHOCOLAT - 8€

Chocolat Ghana 80%, crème glacée à la vanille.

ATOUR DE LA PÊCHE - 12€

Soupe de pêches, nectarines rôties, abricots crus.

Merci pour ce moment partagé !