LE TERROIR OPLATO SUR UN PLATO

Bienvenue chez Oplato !

Vous allez trouver dans ce menu le nécessaire pour l'apéro ultime.
Choisissez une de nos planches signature ou composez la entièrement à la carte parmi nos 50 produits sélectionnés rigoureusement parmi nos producteurs d'ici ou d'ailleurs : charcut auvergnate, fromages affinés, pleins d'options veggie

.

Bref : 50 nuances de gras.

Côté boissons : Des vins pris en direct de nos vignerons indépendants, des bières artisanales dont notre fameuse Pale Ale Aveyronnaise de la Brasserie d'Olt : La Sabetz Que Leu. Mais aussi des cocktails pour tous les goûts et des boissons sans alcool de la Boissonerie de Paris.
N'hésitez pas à nous demander conseil !

oplato.paris

Code Wifi : vivelaripaille

NOS COCKTAILS

French Spritz 9.5
Gentiane, Liqueur de sureau, Prosecco

Gin Tonic 9.5
Gin H2B (Bretagne), Tonic London Essence

Porn Star Martini 12
Vodka infusée Vanille, Liqueur passion, fruits de la passion, sirop vanille, citron vert

Daïquiri 7.5
Rhum brun, Rhum blanc, citron vert

Green Beast 10
Absinthe, Concombres, citrons vert

Negroni 10
Gin Normindia (Normandie), Vermouth Dolin & Bitter Dolin

French 75 10
Calvados Coquerel, Citron vert, liqueur de Sureau, Prosecco

Last Word 11
Gin Normindia (Normadie), Chartreuse, Maraschino liqueur

Manhattan 10
Rye Whiskey Bulleit, Vermouth Dolin, Angostura & Orange bitters

Margarita Del Diablo 10
Une Tequila revisitée avec un ingrédient secret. Saurez vous le retrouver ?

BIERES, SOFTS & APERO

BIÈRES bouteilles

33CL — 6.80

Lunette - Brasserie Pleine Lune - Blanche 4.6%
Bière rafraîchissante géréusement houblonnée au Sorachi Ace, un houblon d'origine Japonais. Elle développe des arômes de noix de coco râpée et de litchi.

Big Viper - ZooBrew - Berliner Weisse 3.0%
Ancien style de bière allemande. Elle est caractérisée par son faible taux d'alcool et son acidité désaltérante. Trouble, acidulée, rafraîchissante.

Orange Mécanique - Sainte Cru - Blonde Ale 7%
Une Belgian Honey Ale au bon goût de miel qui apporte une touche sucrée à la terrifiante robe Orange Mécanique inspirée du célèbre film de Kubrick.

45 Days Organic - To-Ol (Danemark) - Pilsner 4.7%
Bière blonde à la robe jaune dorée et limpide, coiffée d'une épaisse mousse blanche, qui dévoile des arômes de malt, de houblon, de pain et d'herbes.

Broken Dream- Siren Craft Brew (UK) - Stout 6.5%
Une gourmandise de chocolat et de malts de spécialité, cette stout est onctueuse et moelleuse. Récompensée par la CAMRA Supreme Champion Beer of Britain 2018.

Citra Galactic - Brasserie du Grand Paris - IPA 6.5%
Bière aux notes explosives de citron et de fruits tropicaux, avec une belle amertume qui laisse place en fin de bouche à une touche finale sèche.

Eroica - Piggy Brewing Company - NEIPA 6.1%
Amertume bien plus douce que dans une IPA l'Eroica met en avant les arômes du houblon avec des belles notes hyper prononcées de fruits exotiques.

LA PRESSION

SABÈTZ QUE LÈU - 7%

Bière blonde et fine de fermentation haute. Sa complexité aromatique rappelle des saveurs de litchi et de feuilles de cassis. Origine : Aveyron.

Demi **4,50** — Pinte **8**

BORDERLINE SINCE 2010

Des cocktails de fruits :
Sans colorant,
sans conservateur,
sans gluten et vegan

Hippie Rebelle 25cl 5.5
Ananas, Passion & Hibiscus

Madame Yang 25cl 5.5
Framboise, Litchi & Baies roses

Cougar Puritaine 25cl 5.5
Mangue, Citron Vert & Verveine

fritz-kola Classic ou Light — 33CL — 5

Limonade bio 27.5cl 4
Nature ou Myrtille

Badoit 1l 5

APÉROS

Pastis Grand Cru 5.5
Grand Cru étoilé de Provence

Gentiane Tonic 5
Gentiane La Fourche du Diable

Ti' Punch 5
Embargo Anejo Blanco, citron vert, sucre de canne

Cidre La Mordue (Hard-Cider) 6
A base de pommes françaises. Frais, fruité, acidulé

NOS VINS

ROUGES

	12cl	75cl
LÉGER ET FRUITÉ		
Gamay de Guigui - Gamay Domaine Striffling - 2018	5.50	27.50
Bourgogne AOP - Pinot Noir Domaine Jessiaume, 2018	-	35.00
Touraine AOP - Gamay - Sans sulfites ajoutés Henry Marionnet - Première vendange - 2019	-	30.00
ROND ET VELOUTÉ		
Côtes du Rhône AOP - Bio Domaine des Favards, les Grandes Terres 2018	4.50	25.00
Ventoux AOP Domaine Brusset - Les Boudales - 2020	-	27.50
IGP Méditérannée AOP - Sans sulfites ajoutés Domaine des Peyre - Le Blog- 2021	-	27.50
Graves AOP Château de Lionne - 2018	-	35.00
Saint Emilion Grand Cru - Bio Château Trapaud- 2012	-	49.00
RICHE ET GÉNÉREUX		
Corbières AOP - Bio Domaine Cirrus - Sainte Ruphine - 2017	5.50	27.50
Bordeaux AOP Merlot/Cabernet Sauvignon Château Belle-Garde - 2018	5.50	27.50
Cahors AOP - 100% Malbec Domaine du Prince 2016	-	32.50

ROSÉ

Côteaux Varois en Provence Bastide de Fave - Oenofil - 2020	25.00

BLANCS

	12cl	75cl
VIF ET LÉGER		
Mâcon-Chardonnay AOP Domaine Robert Marin 2017	5.00	25.00
Languedoc - Domaine de Ravanès Ibis Blanc - 2018	-	25.00
Sancerre AOP - Sauvignon Domaine Moreux - Les Bouffants - 2017	-	35.00
Petit Chablis AOP - Bourgogne La Chablisienne - Vibrant, 2017	-	35.00
FRAIS ET FRUITÉ		
Touraine Oisly AOP - Sauvignon Domaine Pré Baron 2018	5.00	25.00
Ventoux AOP - Grenache / Clairette Domaine des Peyre - Gusto - 2020	-	27.50
Cairanne - Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier - Domaine Brusset - Les Travers - 2020		35.00
DOUX ET EXPRESSIF		
Côtes de Gascogne AOP Château du Pouey - Happy Time	5.00	25.00

LES BULLES

Champagne Viot & Fils
Brut Tradition — 50

PLATEAUX

Plateau FRANCIS

Jambon Serrano 18 mois
Coppa
Saucisson sec
Fourme d'Ambert
Tomme de Savoie
Abondance
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2 **20** **38** Pour 4

Plateau MAURICE

Saucisson sec
Jambon Serrano 18 mois
Saucisson aux noisettes
Saucisson au Piment d'Espelette
Chorizo
Pâté de Campagne
2 crudités du moement
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2 **22** **44** Pour 4

Plateau HUGUETTE

Fourme d'Ambert
Reblochon
Langres
Gouda au Cumin
Fleur du Maquis
Comté 18 mois
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2 **20** **38** Pour 4

Plateau FERNANDE

Houmous Maison
Courgettes grillées
Aubergines grillées
Radis
Batonnets de Carottes
Olives cocktail
Olivade maison
Batonnets de concombres
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2 **19**

Plateau MICHELINE

Cecina de Leon
Lomo fumé
Saucisson au Piment d'Espelette
Saint Marcellin
Camembert au Calvados
Pecorino aux poivres
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2 **25** **48** Pour 4

Plateau GEORGETTE

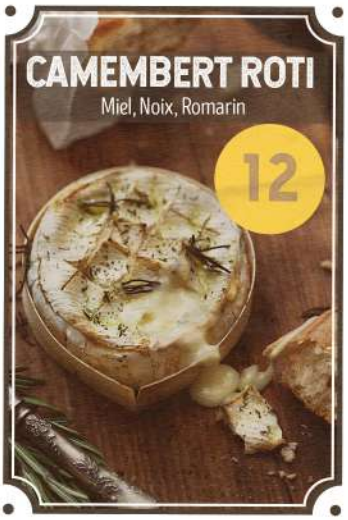
Saucisson sec
Jambon Serrano 18 mois
Saucisson au chèvre
Le Bouchon (Chèvre)
Saint Nectaire
Abondance
Houmous maison
Courgettes grillées maison
2 crudités du moment
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2 **28** **52** Pour 4

Plateau JEAN-EUDES

Jambon Pata Negra
Saucisson de canard
Saucisson de Boeuf Txogitxu
Tête de Moine
Brie truffé
Rocamadour
2 crudités du moment
Fruits secs
Gressins
Sauce ciboulette

Pour 2 **35** **65** Pour 4



JEAN-MICHEL INDECIS

Composez votre plateau !

CHARCUT'

- Terrine de campagne
  Origine : Auvergne.
- Chorizo
  Origine : Auvergne.
- Saucisson nature
  Origine : Auvergne.
- Jambon Serrano
  Au porc blanc. Séchage : 18 mois.

- Saucisson aux noisettes
  Origine : Auvergne.
- Saucisson au Piment d'Espelette
  Origine : Auvergne.
- Saucisson au fromage de chèvre
  Origine : Auvergne

- Cecina de Leon
  Au bœuf séché - Origine : Espagne.
- Lomo de porc fumé
  Filet mignon de porc aux épices affiné.
- Coppa
  Origine : Auvergne.

Charcuterie D'EXCEPTION

- Jambon ibérique Pata Negra 5.5
  Porc noir - Séchage de 18 mois minimum.
- Saucisson de Canard 5.0
  Origine : Gers.
- Saucisson de boeuf 5.0
  Origine : Italie.

FROMETON

- Fourme d'Ambert Vache x x x
  Pâte persillée. Origine : Rhône-Alpes.
- Abondance Vache x x
  Fruité subtil - Origine : Haute-Savoie..
- Tomme de Savoie Vache x
  Doux - Pâte préssée non cuite.
- Gouda au Cumin Vache x x
  Origine : Hollande

- Saint-Marcellin Vache x
  Origine : Rhône-Alpes.
- Saint-Nectaire Vache x x
  Crémeux et oncteux - Origine : Auvergne.
- Reblochon de Haute-Savoie Vache x x
  Saveur crémeuse de noix fraîches.
- Pecorino aux poivres Brebis x x
  Pâte demi cuite - Origine : Italie.
- Camembert Calvados Vache x x x
  Goût fruité unique - Origine : Normandie.
- Langres Vache xxx
  Pâte molle - Origine : Champagne
- Comté 18 mois Vache xx
  Pâte pressé cuite - Origine : Franche-Comté..

- Fleur du Maquis Brebis x x
  Origine : Corse.
- Brie truffé Vache x x x
  Goût unique - Origine : Meaux.
- Rocamadour Chèvre x x
  Origine : Touraine.
- Le Bouchon Chèvre xxx
  Mini bûche de chèvre en forme de bouchon !
- Tête de moine Vache x x
  Fruitée et relevée - Origine : Jura Suisse

LE POTAGER

- Bâtonnets de carottes 2.00
- Radis 2.50
- Clémentine 2.50
- Tomates cerise 2.50
- Olives cocktail 3.50
- Tomates séchées/marinées 3.50
- Courgettes grillées maison 3.50
- Aubergines grillées maison 3.50
- Fruits secs 2.50
  Figue / Abricot

TARTINABLES

- Houmous maison 3.00
- Tapenade maison 3.00
- Confitures Maison Baudry 2.00
  Figue / Cerise noire / Violette / Framboise, Mûre, Myrtille

SNACKS

- Gressins rustiques 1.50
  Olives / Romarin

TARIFS | 3.00€ la portion | 3.50€ la portion | 4.00€ la portion | x x x Caractère

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix en euros TTC, service compris - Visuels non contractuels

Création & impression : Izipass.pro