

The bar at

Grand Hôtel de l'Opéra

is open:

Sunday to Tuesday: until 10:15 p.m.

Wednesday to Saturday: until 11:30 p.m.

HOT DRINKS

Espresso, Decaf	3,50 €
Double Espresso, Café Crème	6 €
Cappuccino	6 €
Hot Chocolate	6 €
Palais des Thés teas	6 €
Les 2 Marmottes herbal teas	6 €

SOFTS

Syrup with water grenadine, mint	4 €
♥ Finesse des Vergers fruit juice - 25cl orange, peach, tomato, apple, pineapple, mango	6,50 €
Schweppes Indian Tonic - 25cl	5,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33cl	4,50 €
Perrier - 33cl	4,50 €
San Pellegrino, Vittel - 50cl	6 €
Vittel - 1lt	6,50 €
San Pellegrino - 1lt	6,50 €
♥ La Berlue iced tea 	6,50 €
♥ La Berlue lemonade  lime-vanilla, hibiscus-blueberry	

APÉRITIFS

Ricard - 2cl	5 €
Martini (Bianco, Rosso, Dry) - 6cl	6 €
Porto red- 6cl	6 €
Floc de Gascogne - 6cl	6 €
White wine - violet, blackcurrant, peach	8 €
Kir Royal (house selection Champagne)	14 €

WINE

	12cl	37.5 cl	75 cl
RED WINES			
Bordeaux Supérieur			35 €
Château Montcabrier Fruity, light tannins			
Saint Emilion Grand Cru			37 €
Château La Rose Bigaroux Powerful, tannic			
Saumur Champigny Domaine Dutheil • Les Chassoires Rich, smooth, balanced	8 €	21 €	34 €
Brouilly Maison Albert Bichot • Roche Rose Fresh, supple tannins			30 €
♥ AOP Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou • 2019 Structured, spicy	7 €		30 €
♥ Château de Lastours			26 €
Wine of the month	6 €		26 €
ROSÉ			
AOP Côtes de Provence Rosé Vue Mer Fresh and fruity	7 €		34 €
Rosé piscine	9 €		
WHITES			
Chardonnay Vignoble Dom Brial Fruity, light	7,50 €		31 €
♥ IGP Côtes de Gascogne Horgelus Le Bal des Papillons Sweet, delicious	6 €		26 €
Chablis Le finage Dry, fresh, mineral	9 €		38 €

BEERS

- ♥ Garonnette blonde 
- ♥ La Berlué white/amber IPA

8 €
8 €

BREAKFAST

- To go 9 €
- 1 hot drink, 1 orange juice, 3 mini pastries

CHAMPAGNES

	12cl	75 cl
Prosecco	7 €	35 €
House selection	12 €	69 €
Champagne pool	15 €	
Taittinger	16 €	90 €
Taittinger Rosé		95 €

♥ = produit local

♥ P PILLON SWEETS

- Choose from the selection of pastries of the day 8 €
- Viennoiseries 2,50 €

SNACK BAR MENU

- ♥ Savory appetizer crackers - Cracks'Oc 8 €
Les Trésors d'Occitanie - 125g box
- ♥ Cheese platter 19 €
Fromagerie Emilie - Toulouse 
- ♥ Charcuterie platter 19 €
Copains Comme Cochons - Toulouse 
- ♥ Mixed platter (cheese + charcuterie) 25 €

STRONG SPIRITS – 4CL

ARMAGNAC	♥ Baronne de Bonrepaux - XO Premium	10 €
	♥ Bas Armagnac	16 €
	Baronne Jacques de Saint Pastou 1976	18 €
DIGESTIF	Calvados	10 €
	Cognac VSOP Reserve	16 €
	Cognac R Ragnaud XO	18 €
	Get 27	6 €
	Baileys, Get 31	8 €
	Vodka Absolut	15 €
GIN	Gordon's Gin	9 €
	Hendricks Gin	13 €
	♥ Gin Castan - Distillerie Castan Tarn 	16 €
RHUM	Bacardi Rum	8 €
	Zacapa Rum	16 €
WHISKY	Jack Daniel's Tennessee Whiskey	10 €
	Lagavulin	18 €
	Aberlour Whiskey	14 €
	♥ VillaNova Berbie Whiskey Distillerie Castan Tarn 	18 €

JARS OF J'GO

- ♥ J'Go Restaurant - Toulouse

- STARTERS IN VERRINE GLASSES
- Country-style farmhouse pork terrine - 90g 8 €
- Soup of the day (onion, butternut squash, etc.) 8 €
- Foie gras - 190g 39 €

- MAIN COURSES IN JARS
- Vegetarian jar of the day - 270g/300g 13 €
- Meat jar of the day - approx. 300g 16 €

- TO FINISH
- Yogurt or fruit 3 €