

El bar del

Grand Hôtel de l'Opéra

Le da la bienvenida:

De domingo a martes: hasta las 22:15 h.

De miércoles a sábado: hasta las 23:30 h.

BEBIDAS CALIENTES

Expreso, descafeinado.	3,50 €
Doble expreso, café con leche.	6 €
Cappuccino.	6 €
Chocolate caliente.	6 €
Tés «Palais des Thés».	6 €
Infusiones «Les 2 Marmottes».	6 €

SOFTS

Sirope con agua granadina, menta	4 €
♥ Zumos de fruta Finesse des Vergers - 25 cl naranja, melocotón, tomate, manzana, piña, mango	6,50 €
Schweppes Indian Tonic - 25 cl	5,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33 cl	5,50 €
Perrier - 33 cl	4,50 €
San Pellegrino, Vittel - 50 cl	4,50 €
Vittel - 1 l	6 €
San Pellegrino - 1 l	6,50 €
♥ Té helado La Berlue 	6,50 €
♥ Limonada La Berlue  lima-vainilla, hibisco-arándanos	6,50 €

APERITIVOS

Ricard - 2 cl	5 €
Martini (Bianco, Rosso, Dry) - 6 cl	6 €
Porto rouge - 6 cl	6 €
Floc de Gascogne - 6 cl	6 €
Vino blanco - violeta, cassis, melocotón	8 €
Kir Royal (champán selección de la casa)	14 €

VINOS

	12cl	37,5 cl	75 cl
TINTOS			
Bordeaux Supérieur Château Montcabrier Afrutado, taninos ligeros.			35 €
Saint Emilion Grand Cru Château La Rose Bigaroux Potente, tánico.			37 €
Saumur Champigny Domaine Dutheil • Les Chassoires Goloso, suave, equilibrado.	8 €	21 €	34 €
Brouilly Maison Albert Bichot • Roche Rose Fresco, taninos suaves.			30 €
♥ AOP Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou • 2019 Estructurado, especiado.	7 €		30 €
♥ Château de Lastours			
	7 €		26 €
Vino del mes			
ROSADO			
AOP Côtes de Provence Rosé Vue Mer Fresco y afrutado Rosé piscine	9 €		34 €
	7,50 €		
BLANCOS			
Chardonnay Vignoble Dom Brial Afrutado, ligero	6 €		31 €
♥ IGP Côtes de Gascogne Horgelus Le Bal des Papillons Meloso, goloso	9 €		26 €
Chablis Le finage Seco, fresco, mineral			38 €

CERVEZAS

- ♥ Garonnette rubia
- ♥ La Berlué blanca/ámbar IPA



8 €
8 €

CHAMPAGNES

	12cl	75 cl
Prosecco	7 €	35 €
Selección de la casa	12 €	69 €
Champagne piscina	15 €	
Taittinger	16 €	90 €
Taittinger Rosé		95 €

♥ = produit local

BEBIDAS ALCOHÓLICAS FUERTES - 4 CL

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 €
GIN	Vodka Absolut	15 €
	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 €

DESAYUNO

- Para llevar 9 €
- 1 bebida caliente, 1 zumo de naranja, 3 mini bollerías

♥ P DULCES DE PILLON

- A elegir entre la selección de pasteles del día 8 €
- Bollería 2,50 €

CARTA DEL BAR DE APERITIVOS

- ♥ Galletas saladas para aperitivo - Cracks'Oc 8 €
- Les Trésors d'Occitanie - caja de 125 g
- ♥ Plato de quesos 19 €
- Quesería Emilie - Toulouse
- ♥ Plato de embutidos 19 €
- Copains Comme Cochons - Toulouse
- ♥ Plato mixto (quesos + embutidos) 25 €

TARROS DE J'GO



- ♥ Restaurante J'Go - Toulouse

ENTRADAS EN VASO

- Terrina campestre de cerdo de granja - 90 g 8 €
- Sopa del día (cebolla, calabaza...) 8 €
- Foie gras - 190 g 39 €

PLATOS EN TARROS

- Tarro vegetariano del momento - 270 g/300 g 13 €
- Tarro de carne del momento - aproximadamente 300 g 16 €

PARA TERMINAR

- Yogur o fruta 3 €