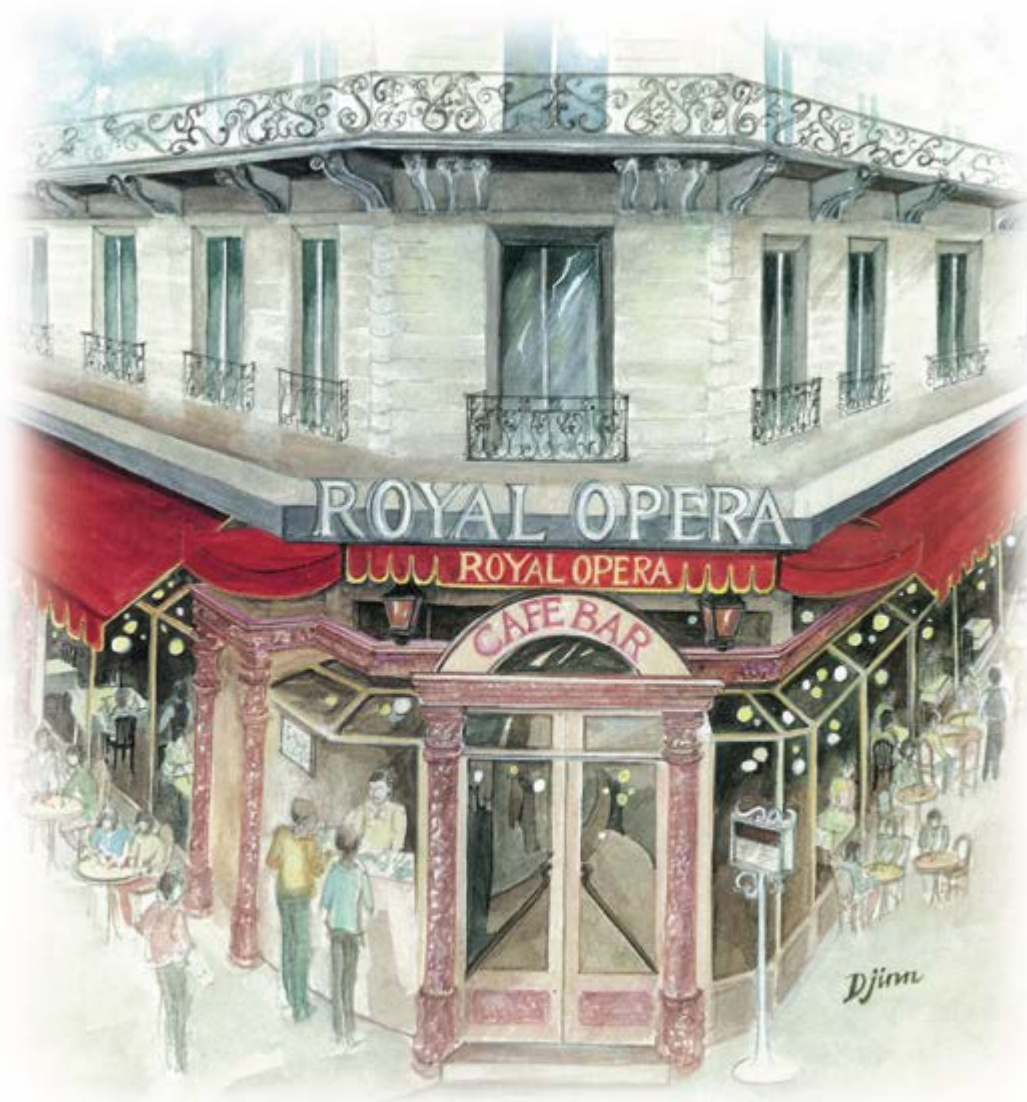




# ROYAL OPÉRA

19 AVENUE DE L'OPÉRA • 75001 PARIS



## Apéritifs *Pre-dinner drinks*

Pastis 51, Ricard .....	2cl	5,40
Kir Sauvignon Vin de Pays d'Oc .....	12cl	5,40
Kir Sancerre AOC .....	12cl	7,50
Kir Royal au Champagne .....	12cl	15,00
Martini rosso, bianco .....	4cl	5,40
Suze, Salers, Porto rouge, blanc .....	4cl	5,40
Campari, Muscat .....	4cl	5,40
Américano maison .....	6cl	8,00
Coupe de Champagne Hervé Rafflin .....	12cl	14,00

## Bières *Beers*

### Pression *Draught*

	25cl	50cl	100cl
Carlsberg, Kronenbourg 1664, Grimbergen .....	5,90	11,30	20,80
Kronenbourg 1664 (blanche).....	5,90	11,30	20,80
Kronenbourg .....	5,50	10,60	19,50
Panaché, Monaco, Tango, Twist, Demi-pêche.....	5,50	10,60	19,50
Picon bière.....	6,30	12,00	21,00

Demandez notre bière du mois .....	5,90	11,30	20,80
------------------------------------	------	-------	-------

### Bouteilles *Bottles*

Heineken, Pelforth brune, Corona, Desperados.....	33cl	7,20
Bière sans alcool .....	25cl	5,90

## Softs *Cold drinks*



Coca-cola / Coca zéro, Perrier .....	33cl	5,90
Schweppes, Fuze Tea pêche, Fuze Tea camomille, Diabolo, Sprite, Cidre .....	25cl	5,90
Vittel, Vichy Saint-Yorre, Lait froid .....	25cl	5,90
Orange, Citron ou Pamplemousse pressé .....		7,50
<i>Fresh orange, lemon or grapefruit</i>		
Double fruits pressés.....		15,00
Jus et nectars de fruits .....	25cl	5,30
<i>Orange, ananas, pomme, abricot, tomate, ACE</i>		
Café glacé ou Chocolat glacé .....		7,50
Baron de sodas .....	50cl	10,20
<i>Coca-cola / zéro, Perrier, Limonade, Schweppes, Fuze Tea pêche</i>		
Red Bull .....	25cl	5,50
Red Bull Pastèque.....	25cl	5,50

## Eaux *Mineral waters*

Vittel, Eau de Perrier - uniquement en restauration .....	50cl	6,00	100cl	7,20
---	------	------	-------	------

## Boissons Chaudes Hot Drinks

Café expresso ou Café décaféiné.....	3,30
<i>Coffee expresso or decaffeinated</i>	
Café noisette.....	3,50
<i>Coffee expresso with milk</i>	
Double express .....	6,10
<i>Double expresso</i>	
Café crème .....	5,60
<i>Coffee with milk</i>	
Café américain et petit pot de lait .....	5,60
<i>American coffee with small pot of milk</i>	
Chocolat chaud.....	5,60
<i>Hot chocolate</i>	
Chocolat ou café Viennois ou Cappucino .....	7,50
<i>Viennes chocolate or coffee or cappucino</i>	
Lait chaud.....	4,50
<i>Hot milk</i>	
Grog au rhum ou au cognac .....	8,50
<i>Grog with rhum or cognac</i>	
Vin chaud à la cannelle .....	7,50
<i>Mulled wine with cannelle</i>	
Thé <i>Tea</i> .....	5,30
<i>Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Vert, Vert à la menthe, Fruits rouges, Jasmin</i>	
Infusion <i>Herbal tea</i> .....	5,30
<i>verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, camomille</i>	
Viennoiserie .....	2,60
<i>croissant, pain au chocolat, tartine</i>	
Supplément pot de lait .....	0,20
Supplément confiture .....	0,50
Irish Coffee.....	11,50

## Cocktails Cocktails

### Apéritifs Aperitifs 20cl

Apérol spritz .....	13,00
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Mimosa.....	13,00
<i>Champagne, jus d'orange</i>	
Manhattan.....	13,00
<i>Whisky, martini rouge, angostura</i>	
Piscine framboise.....	13,00
<i>Champagne, crème framboise, glace pilée</i>	

### Classiques Classics 20cl

Pina Colada .....	13,00
<i>Rhum, malibu, jus d'ananas, lait de coco</i>	
Mojito .....	13,00
<i>Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
le Royal mojito.....	14,00
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, Champagne</i>	
Caipirinha .....	13,00
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
Margarita.....	13,00
<i>Tequila, sucre de canne, citron, triple sec</i>	
Bloody Mary.....	13,00
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, worcestershire sauce</i>	

### Signature Signature 20cl

Seb's Collin's.....	13,00
<i>Vodka, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
Mango Mojito.....	13,00
<i>Rhum, menthe, jus de citron, sucre de canne, purée de mangue</i>	
le Royal .....	14,00
<i>Champagne, vodka, crème de fraise, fleur de sureau</i>	
le Sour Minou.....	13,00
<i>Whisky, citron vert, sucre de canne, limonade</i>	
le Fragola .....	13,00
<i>Rhum, triple sec, jus de fraise, jus de citron, sucre de canne</i>	
Ro's special russian .....	13,00
<i>Vodka, kahlua, sucre, crème</i>	
Del Cairo.....	15,00
<i>Gin, jus de fraise, citron vert, redbull pastèque</i>	

### Virgin Virgin 20cl

Apple mojito .....	9,00
<i>Citron vert, menthe, sucre de canne, jus de pomme, limonade</i>	
Virgin colada .....	9,00
<i>Lait de coco, jus d'ananas</i>	

## Entrées Starters

Œufs mayonnaise .....	7,00
<i>Hard boiled eggs with mayonnaise</i>	
Potage de légumes de saison et ses petits croutons .....	11,50
<i>Seasonal vegetables soup with its croutons</i>	
Soupe à l'oignon gratinée .....	13,10
<i>Gratinated french onion soup</i>	
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail	
<i>Burgundy snails with garlic butter</i>	
6 pièces.....	13,00
12 pièces .....	19,00
Assiette de saumon fumé et crème ciboulette .....	23,50
<i>Smoked salmon and chive cream</i>	
Bloc de foie gras de canard et toast.....	21,50
<i>Duck foie gras and toast</i>	
Cuisses de grenouilles à la provençale.....	18,50
<i>Frogs thighs at the provençal</i>	
Harengs pommes à l'huile .....	10,50
<i>Herrings oily potatoes</i>	
Terrine de campagne.....	10,50
<i>Countryside terrine</i>	

## Salades Salads

La César .....	18,50
<i>Salade, tomates, poulet crispy, copeaux de Grana Padano, sauce César</i>	
<i>Salad, tomato, crispy chicken, Grana Padano cheese toppings, Caesar sauce</i>	
La Seguin .....	17,50
<i>Salade, tomates, pommes de terres, noix, brique de chèvre chaud</i>	
<i>Salad, tomato, potatoes, nuts, hot goat cheese crisp</i>	
La gluten free .....	17,50
<i>Salade, céleri branche, concombre, quinoa, pommes vertes, grenade</i>	
<i>Salad, celery, cucumber, quinoa, apples, grenade</i>	
Little italie .....	20,50
<i>Burattina, salade, tomates, jambon de pays, basilic, copeaux de Grana Padano</i>	
<i>Salad, burattina, tomatoes, basil, country ham, Grana Padano cheese toppings</i>	
L'Auvergnate.....	18,50
<i>Salade, tomates, jambon de pays, cantal, pommes de terre</i>	
<i>Salad, tomatoes, country ham, cantal cheese, potatoes</i>	
La Royal .....	20,50
<i>Salade, Saumon fumé, avocat, crème fraîche, crevettes, pamplemousse</i>	
<i>Salad, smoked salmon, avocado, fresh cream, shrimps, grapefruits</i>	
La Thai .....	18,80
<i>Choux chinois, menthe, coriandre, poulet, ravioles frites</i>	
<i>Chinese cabbage, mint, coriander, crispy chicken, fried raviolis</i>	

## Sur le pouce *Hurry eating*

Hot dog 2 saucisses, fromage gratiné, frites et salade.....	14,50
<i>Hot dog 2 sausages, gratinated cheese, french fries and salad</i>	
Croque-monsieur, frites et salade .....	14,50
<i>Pain de mie, emmental et jambon</i>	
<i>Toasted bread with ham and gratinated cheese, french fries and salad</i>	
Croque-madame, frites et salade.....	15,60
<i>Pain de mie, emmental, jambon, œuf au plat</i>	
<i>Toasted bread with ham, gratinated cheese, fried egg, french fries and salad</i>	
Croque-provençal, frites et salade .....	15,60
<i>Jambon, tomates, fromage</i>	
<i>Ham, tomato, gratinated cheese, french fries and salad</i>	
Quiche Lorraine, salade <i>Quiche lorraine with salad</i> .....	16,10
Omelette ou 3 Œufs au plat nature, salade .....	13,50
<i>Omelette or 3 fried eggs with salad</i>	
+1 ingrédient .....	14,00
+2 ingrédients .....	14,50
+ 3 ingrédients .....	15,00
<i>(jambon de paris, fromage, champignons, fines herbes, pommes de terre) (Ham, cheese, mushrooms, herbs, potatoes)</i>	

## Snaking Corner *Snaking Corner*

Royal Burger.....	23,50
<i>Bun's boulanger frais, saumon frais à la plancha, sauce tartare, tomates salade, frites</i>	
<i>Fresh Bun, snaked salmon, french tartare sauce, tomatoes, salad with french fries</i>	
Cheese burger .....	21,50
<i>Bun's boulanger frais, steak haché minute, cheddar, tomates, salade et frites</i>	
<i>Fresh Bun, minute minced beef steak, cheddar, tomatoes, salad with french fries</i>	
Chicken burger .....	21,50
<i>Bun's boulanger frais, poulet, cheddar, tomates, salade et frites</i>	
<i>Fresh Bun, chicken, tomato, cheddar, salad with french fries</i>	
Burger végétarien .....	21,50
<i>Bun's boulanger frais, galette de pomme de terre, steak de soja, tomates, salade et frites</i>	
<i>Fresh Bun, potatoe pancake, soy steak, tomato, salad with french fries</i>	
Club Opéra .....	18,50
<i>Pain de mie, salade, tomates, blanc de poulet, mayonnaise et frites</i>	
<i>Toasted bread, tomatoes, chicken filet, mayonese with french fries</i>	
Club Nordique .....	18,50
<i>Pain de mie, salade, tomates saumon fumé, crème ciboulette et frites</i>	
<i>Toasted bread, tomatoes, smoked salmon, chive cream with french fries</i>	

## À Partager *To Share*

Planche du terroir : .....	18,90
<i>Jambon de pays, rillettes, saucisson sec, jambon blanc, cornichons</i>	
<i>Assortment of cured meat : Country ham, rillettes, dry sausage, ham, gherkins</i>	
Planche fromagère : .....	18,90
<i>Camenbert, bleu, chèvre, cantal, emmental</i>	
<i>Assortment of cheeses : Camenbert, french blue cheese, goat cheese, cantal and emmental cheese</i>	
Planche mixte : .....	21,20
<i>Mix of cured meats and cheeses</i>	
Croq'Apero .....	15,90
<i>Croque monsieur géant et ses cornichons</i>	
<i>Toasted bread with ham and gratinates cheese to share</i>	
Assiette du royale.....	24,90
<i>Saumon fumé et bloc de foie gras</i>	
<i>Smoked salmon, slice of foie gras, toasted bread</i>	



# Le Chef vous propose *Chef's suggestion*

## Nos Viandes

Entrecote à la plancha, beurre maitre d'hôtel, frites et salade .....	26,20
<i>Ribeye steak with french fries and salad</i>	
Tartare de bœuf frites et salade <i>Beef tartare, french fries and salad</i> .....	19,70
Steak haché minute et son œuf à cheval, frites .....	18,70
<i>Minute minced steak, fried egg on top with french fries and salad</i>	
Andouillette A.A.A.A. sauce moutarde à l' ancienne, gratin dauphinois .....	21,70
<i>Chitterling sausage with mustard sauce and gratinated potatoes</i>	
Poulet fermier, frites <i>Free-range chicken with french fries</i> .....	18,70
Brochette de rumsteak, gratin Dauphinois .....	22,70
<i>Rump steak skewer, gratinated potatoes</i>	
Confit de canard et pommes sautées <i>Preserved duck and sauted potatoes</i> .....	21,70
Escalope Milanaise et spaghetti <i>Milanese cutlet with spaghetti</i> .....	23,70
Assiette de garniture : frites, salade haricots verts, riz, gratin dauphinois.....	7,20
<i>French fries, french beans, salad, rice, gratinated potatoes</i>	

## Nos Poissons

Pavé de saumon à la plancha au basilic, riz parfumé <i>Snaked salmon pavé with basil, rice</i> .....	22,30
Fish and chips, sauce tartare <i>Fish and chips, french tartare sauce</i> .....	18,70
Filet de dorade, poêlée de légumes frais <i>Seabream filet with fresh vegetables</i> .....	21,70
Tartare de saumon, frites et salade verte <i>Salmon tartare with french fries and salad</i> .....	22,60

## Nos Pates

Penne à la bolognaise <i>Penne with bolognese</i> .....	18,70
Penne carbonara <i>Penne carbonara</i> .....	18,70
Penne vegetariennes (sauce tomate, pesto, petits légumes) .....	18,70
<i>Vegetarian penne, tomato sauce, green pesto and vegetables</i>	
Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagna with bolognese</i> .....	18,70

## Fromages & Desserts

### cheeses & desserts

Fromage blanc et coulis de fruits rouges.....	7,50
<i>Cottage cheese with red fruits coulis</i>	
Crème caramel <i>Flan</i> .....	7,50
Pain perdu <i>French toast</i> .....	11,50
Crème brûlée <i>Caramelized Custard cream</i> .....	9,00
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i> .....	7,50
Tarte tatin et sa crème fraîche .....	11,50
<i>Upside down apple tart with fresh cream</i>	
Cheesecake au citron <i>Lemon cheesecake</i> .....	10,50
Crêpes au sucre (par 2) <i>Sugar crepe</i> .....	7,50
Crêpes au nutella ou confiture (par 2) .....	8,50
<i>Nutella or jam crepe</i>	
Crêpes nutella banane (par 2).....	9,50
<i>Banana and Nutella crepe</i>	
Crêpes Grand Marnier (par 2).....	11,80
<i>Grand Marnier crepe</i>	
Duo de fromages .....	10,50
<i>Two cheeses</i>	
Café Gourmand .....	11,50
<i>Gourmet coffee</i>	

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE U.E  
ALL OUR MEATS ARE OF EU ORIGIN

## Glaces & sorbets

### icecream & sorbets

Parfums : Vanille, chocolat, fraise, coco, citron, framboise	
Coupe Duo 2 boules au choix .....	8,70
<i>2 scoops on choice</i>	
Coupe Parisienne 3 boules au choix	10,30
<i>3 scoops on choice</i>	
Café ou Chocolat liégeois .....	11,50
<i>2 scoops of chocolate or coffee ice cream, chocolate or coffee sauce, whipped cream</i>	
Coupe Colonel .....	15,00
<i>2 scoops of lemon ice cream, slice of vodka</i>	


Prix nets en euros, taxes et service compris, boisson non-comprise. Service continu. CB à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés. La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés.  
Net prices in euros, taxes and service included, non-included drinks. Continuous service. Credit card from 10 euros. Cheques are not accepted.

The restaurant is not responsible for lost or stolen objects.


To the attention of our welcomed foreign customers : tax and service are included. Tipping remains at your discretion.

# Carte des vins *Wine list*

## Vins Blancs

	Verre 14cl	Pichet ou Tulipe 25cl	Fillette 50cl	Bout. 75cl	150cl
Vin de Pays d'OC Domaine Petit Roubié 	5.60	10.20	19.80	28,00	
Sancerre AOC Domaine Jean Jacques Auchère	7.60	13.10	25.70	38.40	
Chardonnay IGP Domaine de la Grange Barbastre...	6.00	10.20	19.40	30.60	
Gewurztraminer AOC Hans Scaeffler.....	6.30	10.40	20.20	30.00	
Monbazillac AOC Château Beautrand .....	6.40	11.10	21.40	32.00	
Prosecco .....	6.50				

## Vins Rouges

Côte du Rhône AOP Cuvée Fabre 	6.20	10.80	21.00	31.00	
Puisseguin Saint-Emilion AOC Catherine du Roy	6.70	11.00	21.20	31.20	
Bordeaux AOC Agneau, Baron Philippe de Rothschild	7.50	13.00	25.40	38.00	
Côtes de Beaune .....	7.80	13.60	26.20	39.10	
Chiroubles Bel-Air Château de Raousset ....	7.40	12.80	25.00	37.60	

## Vins Rosés

AB IGP de Méditerranée La Demoiselle Sans Gêne.	6.10	10.30	19.80	30.60	
IGP Corse Terra .....	6.10	10.30	19.80	30.60	
Minuty AOC Coté Presqu'île.....	6.60	11.10	21.40	31.90	

## Champagnes

	Piscine ou coupe 12cl		
Hervé Rafflin	14.00		75.00
Moët et Chandon Brut Imperial			88.00
Moët et Chandon Magnum			175.00
Dom Pérignon			250.00
Ruinart Brut			94.00
Ruinart Rosé			121.00
Ruinart Blanc de Blanc			121.00

## Alcools & digestifs 4cl *After dinner drinks*

Cognac Hennessy XO.....	20.00
Fine de Cognac .....	14.00
Armagnac .....	14.00
Bas-Armagnac.....	16.00
Cointreau, Grand-Marnier, Amaretto.....	13.00
Vieille Prune .....	14.00
Eaux de Vie.....	14.00
<i>Poire william, framboise, mirabelle, quetsche</i>	
Gin, Tequila, Vodka, rhum, Manzana .....	10.00
Whiskies .....	10.00
<i>J&amp;B, Jameson, Johnnie Walker red label</i>	
Whiskies .....	14.00
<i>Ballantine's (12 ans), Chivas Regal (12 ans), Jack Daniel's, Talisker (10 ans), The Singleton (12 ans)</i>	
<i>Macalan (10 ans), Bourbon Four Roses, Aberlour</i>	
Get 27, Get 31, Baileys .....	13.00
Vodka Absolut.....	13.00
Accompagnement soda .....	2.00



# ROYAL OPÉRA

**SALLE PRIVATISABLE AU SOUS-SOL**  
**Réunion, anniversaire, déjeuner, diner**

- 19 avenue de l'Opéra - 75001 Paris •  
Tél. : 01 42 60 72 70