



Menu

*"Chaque plat que nous créons
est une retrouvaille avec
quelque chose
qui nous a déjà rendus
heureux."*

by OPUS

N existe des histoires d'amour qui commencent par un regard.

La nôtre a commencé par un plat.

Ou plutôt...

Par l'idée innocente d'une eau au citron.

Mais l'eau n'est jamais arrivée.

Trois, quatre — peut-être plus — bouteilles de champagne sont
arrivées à la place.

Des petiscos sont arrivés, une bouchée volée, un vin renversé.

Et le cœur... savait déjà que ça allait déborder.

C'est ainsi qu'un Algarvien fougueux et une Alentejane intrépide —
lui, avec le sel dans le sang,
elle, avec le feu dans la voix —

ont décidé d'unir leurs mains, leurs casseroles et leurs rêves.

Ils ont cuisiné des jours, des nuits, des erreurs et des recettes.

Ils se sont disputés sur des sauces. Ont ri d'avoir trop de marmites.

Et ils ont fait de la cuisine la maison où tout a sa place :

le cri, le baiser, la saudade...et l'odeur du bois brûlé.

By Opus est né de ce mélange — du désir indécent de marier tradition
et création de servir avec âme, de faire beau...
mais surtout — de faire ressentir.

Car ici, le plat n'apporte pas seulement des ingrédients.

Il apporte des souvenirs.

Des racines.

Des rides de la terre et le vent de la mer.

Il apporte des vins qui racontent des histoires,
des glaces qui rappellent une enfance un peu ivre,
et des silences qui n'existent

que lorsque la saveur touche le cœur.

Notre cuisine est faite de foi, de feu et d'affection.

Elle a l'accent du sud et l'obstination portugaise.

Elle est petisco pour les uns, poème pour les autres.

Mais toujours — toujours — une déclaration d'amour.

Alors, si vous êtes ici... asseyez-vous

Posez le téléphone.

Choisissez un vin.

Mangez lentement

Aimez vite.

Car cette histoire — désormais — est aussi la vôtre.

COUVERT

pour commencer

*Ici, le pain se partage comme on partage les histoires.
Des petiscos faits maison, préparés le jour même, avec des ingrédients qui
connaissent le nom du producteur et des souvenirs venus des champs et de la
mer.*

OLIVES ASSAISONNÉES 5€

Marinées à l'ail, à l'orange et aux herbes du jardin.

On parle moins... on mâche plus.

CAROTTES À L'ALGARVIENNE 4€

Assaisonnées à l'ail, vinaigre et coriandre fraîche.

Une plongée directe dans le sud.



BEURRE DE LA MAISON 5€

À tartiner comme on scelle un pacte.

Crémeux, avec fleur de sel et une touche citronnée.

GRATONS CROUSTILLANTS 5€

Comme des baisers robustes de l'intérieur du pays.

Servis froids, tranchés, au goût de la terre.

LUPINS 4€

Simple. Amers. Frais.

Avec du sel... et de la conversation.

ASSORTIMENT DE PAINS 6€

Trois façons de bien commencer :

pain maison, pain aux figues et broa de maïs à l'ancienne.

HUILE D'OLIVE by OPUS BIO ORGANIC 6€

À savourer simplement avec du pain... et du silence. Vierge extra biologique certifiée —
fruitée moyenne, fraîche et douce. Élégante, florale et persistante. Quinta de Ceis Limited
Edition — parmi les meilleures huiles d'olive biologiques au monde.

ENTRÉES & SALADES

Petits gestes, grandes saveurs.

Saveurs de la terre et de la mer, partages qui calment la petite faim.

PASTEL DE MORUE 5€

Croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur — mémoire vivante de la cuisine portugaise.

CROQUETTE DE COCHON DE LAIT 7€

Pâte délicate, dorée à la poêle, enveloppant du cochon de lait juteux et parfumé. Une bouchée de fête à chaque dégustation.

FROMAGE D'ENTORNA 10€

Brebis en secret, fromage velouté qui s'ouvre en beurre et en mémoire de la terre.



CHORIZOS TRADITIONNELS GRILLÉS 18€

Chorizo artisanal, flambé au feu, servi encore brûlant.

PATA NEGRA 21€

Fines tranches de joyau ibérique de la montagne.

PATA NEGRA BELLOTA 25 €

Persillage affiné par le temps et nourri au gland. Un luxe qui fond en bouche.

ŒUFS À LA TOMATE 17€

Tomates mûres fondus au feu, accueillant le fumé du chorizo dans des œufs soyeux qui s'ouvrent en or crémeux.

ŒUFS AUX ASPERGES 16€

Asperges vertes dansantes au beurre, accompagnant des œufs tendres qui se brisent en or velouté — un plat simple et éternel.

SALADE D'ŒUFS DE POISSON 18€

Mer et terre en harmonie : œufs de poisson frais, pommes de terre fondantes, huile d'olive et ciboulette.

SALADE DE MORUE 17€

Morue effilochée parmi poivrons rubis, tomate rôtie et oignon rouge, arrosée d'huile d'olive et d'origan de montagne.

SALADE DE POULPE 19€

Douce chaleur et brise marine : poulpe tendre, pomme de terre rustique, coriandre fraîche et huile d'olive vive.

ANCHOIS & AÏOLI 16€

Croustillant léger : anchois dorés en tempura, plongés dans un aïoli citronné.

MUXAMA AU FIGUE SÈCHE & ROQUETTE 19€

Sel marin et douceur de la terre : muxama de thon, figue sèche, roquette sauvage et huile d'olive parfumée au pouliot.

HUÎTRES AGRUMES & PIMENT 18€

Quatre huîtres fraîches réveillées par une vinaigrette d'agrumes, un poivre vif et des herbes marines.

CANJA FROIDE D'HUÎTRES DOUCE & PIQUANTE 22€

Quatre huîtres fraîches dans un bouillon froid où la douceur se mêle, le piquant s'éveille et les herbes rafraîchissent.

FRUITS DE MERF RASOIR OU PALOURDES À LA BOLHÃO PATO 20€

Fraîches de la ria, ouvertes au feu avec ail, coriandre et vin blanc — un poème marin servi à la poêle.

OSCIETRA CAVIAR 30g 79€

Perles dorées d'une élégance rare. Délicates notes de noix, minéralité subtile et finale longue et soyeuse. Un grand classique du caviar d'esturgeon qui transforme chaque dégustation en un moment de pur raffinement.

BELUGA CAVIAR 30g 130€

Le sommet du caviar. Des perles soyeuses d'une élégance remarquable, dévoilant des notes de crème fraîche, de beurre doux et une minéralité marine raffinée, avec une finale exceptionnellement longue et harmonieuse. L'une des expériences gastronomiques les plus prestigieuses et exclusives au monde.

ANCHOIS AU GASPACHO AVEC GLACE AU POULIOT 18€

Fraîcheur et parfum vert : anchois marinés, gaspacho de tomate, croûtons de maïs et glace aromatique au pouliot.

GASPACHO NOBLE AU PATA NEGRA & ASPERGES 19€

Tomate et vinaigre dans une fraîcheur estivale, couronnés par le noble Pata Negra et des asperges confites.

GASPACHO CRÉMEUX DE POULPE 20€

Poulpe tendre dans une brise fraîche de tomate et d'oignon, œufs de poisson et coriandre relevés par vinaigre de terroir.

FRIED SWEET POTATOES 5€

Crispy fried sweet potatoes.



TERRE & MARE

que se prova

À goûter comme une héritage vivant.

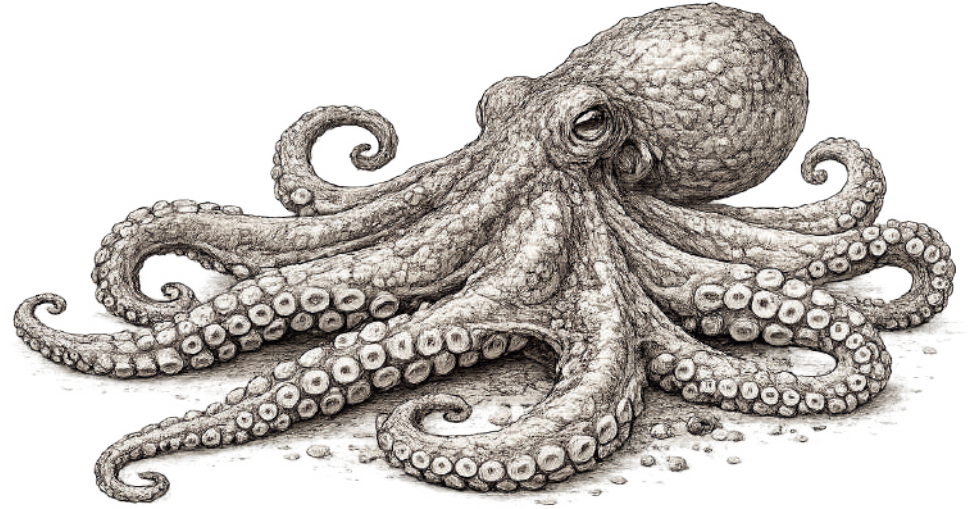
*Entre le sel de la mer et la mémoire de la terre, des saveurs qui se goûtent
comme une tradition vivante.*

CREVETTE TIGRE AVEC TOASTS DE GRAND-MÈRE 24€

*Une crevette tigre dorée servie avec toasts maison et un soupçon d'aïoli à
l'ail.*

MIGAS D'ŒUFS DE POISSON AVEC CREVETTE TIGRE 29€

*Migas chaudes et généreuses, œufs de poisson crémeux au goût profond et
crevette tigre donnant le coup final de mer. Un plat audacieux où le pain
embrasse l'océan en un instant chaud.*



CALMARS FARCIS 22€

*Calmars tendres renfermant une farce riche et parfumée, chaque bouchée révélant
des couches de saveurs.*

*Un plat enveloppant et réconfortant, de tradition maritime et d'élégance maison,
accompagné de frites de patate douce.*

POULPE À LA FAÇON BY OPUS 26€

*Poulpe tendre dansant dans l'huile d'olive chaude, pommes de terre rustiques
baignées dans un bouillon crémeux mer-et-montagne, enrichi d'une touche
fumée de bacon. Un plat intense et sincère, signature de la maison.*

XERÉM DE POULPE & CAVIAR 25€

Poulpe tendre dans un xerém de maïs beurré, couronné de caviar et d'herbes fraîches.

XERÉM AUX CREVETTES & FOIE GRAS 27€

Crevettes sautées et foie gras fondus dans un xerém beurré de maïs.

XERÉM VELOUTÉ AUX SAVEURS DU TERROIR 24€

Pata Negra sauté, xerém crémeux, asperges vertes, ail et herbes des champs.

MORUE CONFITE “ESPIRITUAL” 22€

Dos de morue confit sur purée spirituelle de morue, pomme de terre, épinard et carotte, couronné d'une croûte dorée de pain de maïs.

JOUE DE MORUE EN AÇORDA D'AIL 21€

Étreinte chaude et salée. Joutes de morue, pain, ail et coriandre.

ŒUFS AU PLAT AVEC BAJOUES DE MORUE 23€

Œufs au jaune vif avec éclats fondants de bajoue de morue, pommes paille croustillantes et oignon doux — hommage au classique.

ROUSSETTE À LA CORIANDRE 21€

Tranche de roussette dans sauce à la coriandre et à l'ail, relevée de vinaigre et servie avec pain pour en saisir toute l'essence.

MASSADA DE ROUSSETTE 25€ (hiver)

Roussette ferme et crevette charnue mêlées à des pâtes qui absorbent un bouillon chaud et parfumé. La mer monte à chaque cuillerée.

CATAPLANA SERRA & MAR 48€

Cuivre scellant la rencontre de la terre et de la mer : crevette, palourde, crabe, moule et sanglier dans un bouillon de tomate et coriandre.

RIZ DE FOIES AVEC POISSON FRIT 21€

Profondeur et croquant. Foies de lotte, poisson, riz et coriandre.

RIZ AUX COUTEAUX ET POISSON-ARAIGNÉE FRIT 24€

Mer et croquant.

Couteaux, riz crémeux, poisson-araignée croustillant et coriandre fraîche.

GAUFRE D'ALHEIRA DE VINHAIS AUX ŒUFS TRUFFÉS 20€

Gaufre d'alheira fumée couronnée d'œufs brisés et de frites croustillantes parfumées à la truffe.

CANARD EFFILOCHÉ SUR RIZ D'ABATS 22€

Canard juteux sur riz beurré d'abats avec caramel d'orange et herbes fraîches.

CANARD GRAS & MAIGRE AU COING 24€

Magret et foie gras en contraste sur purée de coing citronnée équilibrant fraîcheur et intensité.

PERDRIX EN ESCABÈCHE AVEC POIRE & CHÈVRE 25€

Perdrix marinée à l'ancienne, soutenue par poire pochée, asperges sauvages et pain frit doré.

CUISSES DE GRENOUILLE "À MARICAS" 22€

Cuisses marinées ail-citron sautées à l'huile d'olive, avec riz à la coriandre et pain frit croustillant.

POITRINE DE PORC À LA GILA & ÉCHALOTE 22€

Poitrine tendre enlacée par la douceur de la gila et le parfum de l'échalote caramélisée.

FÈVES FRITES AU PORC 21€ (hiver)

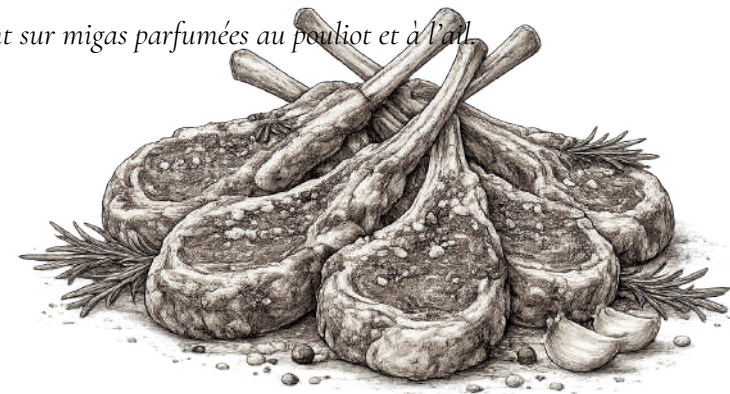
Fèves dorées croustillant à la poêle aux côtés de poitrine de porc croquante et juteuse.

LAGARTOS DE PORC & PURÉE DE POMME 22€

Bouchées de porc grillées sur purée douce de pomme verte et beurre.

SANGLIER D'ALGIDAR AUX MIGAS DE POULIOT 20€

Sanglier rustique reposant sur migas parfumées au pouliot et à l'ail.



SANGLIER & CACAO SUR MAÏS ANCIEN 23€

Sanglier braisé avec sauce au chocolat noir, amandes grillées et xerém crémeux.

CERF SAUCE RUBY & PATATE DOUCE 25€

Filet de cerf grillé nappé de sauce Porto Ruby sur purée de patate douce citronnée.

CÔTELETTES D'AGNEAU AUX MIGAS D'ASPERGES 24€

Deux côtelettes reposant sur migas aux asperges sauvages — mémoire de la montagne.

QUEUE DE BŒUF AUX CHÂTAIGNES 26€ (hiver)

Longuement mijotée, la queue de bœuf se défait en fils tendres avec châtaignes douces et terreuses.

STEAK GRILLÉ À LA PATATE DOUCE 25€

Filet de bœuf grillé, servi sur un lit de patate douce, accompagné de moutarde de Dijon à l'ancienne et nappé de la sauce signature by OPUS.

PICA-PAU À LA FAÇON BY OPUS 25€

Morceaux tendres de longe saisis avec audace, relevés de pickles, enveloppés de crème de moutarde et accompagnés de patate douce réconfortante. Un plat direct et plein de caractère.



SORTIES & PLATEAUX

qui apaisent la petite faim

Partages qui rappellent la campagne et la mer.

Pain, confitures, fromages, charcuteries et produits affinés qui se réunissent à table, comme autrefois, pour calmer la petite faim et prolonger la conversation.

PREGO DANS LE PAIN 23€

Boeuf juteux dans pain grillé, accompagné de pommes de terre rustiques et d'un soufflé de fleur de sel.

PLANCHE DE FROMAGES & CONFITURE 18€

Sélection de fromages affinés servis avec confiture artisanale qui adoucit la mémoire de la table.



PLANCHE DE LA MER 20€

Saveurs salines et brise marine : muxama de thon, éclats de morue, anchois en conserve et anchois marinés.

PLANCHE MIXTE : FROMAGES & CHARCUTERIES 19€

Rencontre de fromages et charcuteries accompagnés de confitures artisanales.

PLANCHE DE FRUITS DE SAISON 15

Fruits frais de saison, généreusement coupés et servis comme célébration de la nature.

DOUCEURS & FRUITS AU VIN

que adoçam a memória

Qui adoucissent la mémoire

*Pour clore avec légèreté ou commencer avec plaisir — là où le vin embrasse
le fruit, et où le sucre se rend au temps.*

RIZ AU LAIT & CROÛTE DE SUCRE CARAMELISÉ 10€

*Riz au lait crémeux parfumé au citron, couronné d'un sucre brûlé qui craque
sous la cuillère.*

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS DE BREBIS 9€

*Gâteau moelleux au fromage frais de brebis, délicatement parfumé à la
cannelle.*



CATAPLANA DE CHOCOLAT 15€

*Chocolat velouté lié au jaune d'œuf, notes subtiles de truffe et de menthe
parfumant, poivre rose éveillant, fleur de sel de la Ria Formosa et huile
d'olive brillante, amande torréfiée pour clore l'enchantement.*

Une cataplana sucrée, intense et inoubliable.

Chaque cuillerée est un instant qui fait fondre le temps.

DOM RODRIGO À LA CUILLÈRE 9€

L'Algarve en forme de soupir.

Entre fils d'œufs et amande vit un secret conventuel qui se défait en douceur.

Servi à la cuillère, pur geste d'amour.

FRUIT IVRE AVEC FROMAGE 14€ (hiver)

Fruit enivré dans un sirop de vin, contrastant avec un fromage beurré fondant en bouche.

TRIO DE GLACES BY OPUS 12€

Un voyage entre fraîcheur, vin et mémoire.

Trois notes glacées de plaisir dansent.

PUDING ANCESTRAL DU FIDALGO 14€

Une texture soyeuse et un arôme enveloppant, où le Porto Tawny se fond dans un caillé lentement infusé à la vanille, offrant une finale élégante et mémorable.

TARTE AU FROMAGE BLEU D'ARRÁBIDA, & PORTO VINTAGE

16€ (hiver)

Intense et envoûtante, elle marie la noblesse du fromage bleu, le croquant de la noisette grillée et la profondeur vineuse du Porto Vintage dans un équilibre audacieux et raffiné.

PETIT FOUR DU SOMMELIER 12€

Petits plaisirs.

Fruits secs et chocolats.

