

Odette

L'AUBERGE URBAINE

CARTE DES BOISSONS & DES VINS

Élaborée par le chef sommelier

de La Maison Rostang



ODETTE, L'AUBERGE URBAINE

Savourez l'air du temps

Ainsi nommé en hommage à la grand-mère de Céline Falco, vivante figure d'inspiration, le restaurant Odette constitue autant une histoire de famille qu'une histoire de Femmes.

Named in honour of Céline Falco grandmother, alive inspiration, the Odette restaurant is as much a family history as a women's story.

Une auberge urbaine offrant une cuisine délicate respectueuse des saisons et ouverte sur le quartier.

An urban hostel offering delicate cooking respectful of season and open to the neighborhood.

Elle propose à toute heure de savoureux petits déjeuners, déjeuners ou dîners, dans un lieu de vie ouvert du matin au soir, pour y savourer bons plats et délicieux moments.

It offers tasty breakfasts at any time, lunches or dinners, in a place open from morning to night, for enjoy good food and delicious moments.

Aux commandes de la cuisine d'Odette, le chef Rémi Hénaux conjugue les produits de saison et la tradition bistro, pour offrir mets gourmands et de beaux plats à partager.

Chef Rémi Hénaux at the helm of Odette's kitchen combines seasonal products and bistro tradition, for offer gourmet dishes and beautiful dishes to share.

SODAS * 7€

- Coca Cola 33cl
 - Coca Cola Zéro 33cl
 - Orangina 25cl
 - Schweppes 25cl
 - Limonade 27,5cl
-

JUS DE FRUITS * 8€

LES JUS FRAIS

- Jus d'orange
- Jus de pamplemousse rose

LES JUS DE PLAISIR (Alain Milliat)

- Jus de pomme Cox's
- Jus de pêche des vignes
- Jus de mangue
- Jus d'abricot
- Jus d'ananas
- Jus de poire

APÉRITIFS

- Ricard * 10€
 - Suze * 10€
 - Martini Blanco * 10€
 - Martini Rosso * 10€
 - Martini Dry * 10€
 - Campari * 10€
-

BIÈRES * 7€

- Carlsberg 5%
 - Parisienne 5,5%
 - Leffe (en pression)
-

EAUX

- Chateldon 75cl * 8€
- Evian 75cl * 8€
- Perrier 33cl * 5€

**VOS COCKTAILS
DU CLASSIQUE AU 'TWIST'**

OLD CUBAN (*Rhum Brun*) * **18€**

Menthe, simple, jus de citron vert, Havana 7,
Champagne, Bitter

LEMON DROP (*Vodka*) * **16€**

Jus de citron, Limoncello, Eristoff

ODETTE NEGRONI (*Gin*) * **16€**

Campari, Porto, Martini rosso, Tanqueray

PINEAPPLE DAIQUIRI (*Rhum Blc*) * **16€**

Jus ananas, simple, jus de citron, Cointreau, Bacardi

MARGARITA (*Tequila*) * **16€**

Jus de citron vert, Cointreau, Tequila

MONKEY SMASH (*Whisky*) * **16€**

Menthe, simple, jus de citron, Bitter, Jameson

SPRITZ (*Apérol –St Germain*) * **14€**

Soda, Apérol / St Germain & feuilles de menthe, Proseco

MOCKTAIL

VERGERS NORMAND * **12€**

Jus de pomme cox, jus de poire, sirop d'orgeat

SUMMER SET * **12€**

Jus de mangue, jus d'ananas, jus de cranberry

CHAMPAGNES

Joseph Perrier Cuvée Céline Extra brut

110€

Joseph Perrier Cuvée Royale Rosé

115€

Perrier -Jouët Grand cru

130€

Billecart Salmon rosé

160€

Grand Siècle by Laurent-Perrier

320€

Amour de Deutz 2011

340€

Dom Pérignon 2006

460€

Krug Grande Cuvée

580€

CHAMPAGNES AU VERRE

12cl/verre

Joseph Perrier Cuvée Céline Extra brut * **17€**

Joseph Perrier Cuvée Royale Rosé * **18€**

VINS AU VERRE

12cl/verre

VINS BLANCS

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

Quincy

Domaine du Grand Rossières 2020 * 10€

Macon Fuissé

Maison Aegerter, 2020 * 11€

FORME & CONSISTANCE

Viognier de Rosine

Domaine Stéphane Ogier 2020 * 12€

Chablis

Domaine Oliveira Lecestre 2020 * 12€

MOELLEUX

Vouvray

Damien Pinon, Les Perruches, 2017 * 11€

VINS ROUGE

FORCE & DISTINCTION

Pessac-Léognan

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2016 * 15€

Savoie

Philippe Grisard « Les Molières » 2019 * 12€

Médoc

Pépin d'Escurac 2018 * 10€

Côte du Rhône

Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2020 * 12€

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

Bourgogne, Côte d'or

Domaine Jean Fournier, 2020 * 12€

Bourgeuil

Cotes 50, Y. Amirault, 2020 * 11€



ALCOOL DU MONDE

TEQUILA 5cl

Patron Silver * 14€

Don Julio Reposado * 12€

GIN 5cl

Hendricks * 12€

Bombay Sapphire * 12€

Tanqueray * 12€

Tanqueray Ten * 16€

VODKA 5cl

Grey Goose * 14€

Absolut * 12€

Impéria * 15€

Vodka Squadron 303 cask finish calvados * 18€

Guillotine Héritage * 20€

RHUM 5cl

Bacardi * 12€

Zacapa 23 ans * 17€


Diplomatico * 16€

Havana 7 ans * 14€

LES PORTOS

Messia - Tawny * 9€

Burmester – Colheita 2004 * 14€





COMPTOIR DES WHISKIES

BOURBON 5cl

Maker's mark * **12€**

Jack Daniel's * **12€**

WHISKY 5cl

Johnnie Walker

Black Label / Blend * **12€**

Ardbeg / Islands 10 ans * **14€**

Laphroaig / Islands 10 ans * **14€**

Glenfiddich 12 ans * **17€**

Nikka From the Barrel * **17€**

Haigh Club – Single grain * **17€**

Jameson * **16€**

Oban * **14€**

Jack Daniel's * **12€**

Aberlour 10 ans * **16€**

The glenvilet 18 ans * **28€**

Chivas* **14€**

WHISKY RYE 5cl

Bulleit Rye * **15€**

Nikka Pure Malt * **15€**



VINS BLANCS

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
Macon Fuissé AOC (Chardonnay) <i>Maison Aegerter 2020</i>	51€	11€
Quincy AOC (Sauvignon blanc) <i>Domaine du Grand Rosières, 2020</i>	42€	10€
Saint Véran AOC (Chardonnay) <i>Domaine Jacques Saumaize, En crêches, 2020</i>	52€	
Pouilly Fuissé, Secret Minéral AOC <i>Domaine Denis Jeandeau 2018</i>	60€	
Vouvray (Chenin blanc) <i>Domaine Damien Pinon, Les Perruches, 2017</i>	48€	11€

FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
Chablis AOC (Chardonnay) <i>Domaine Oliveira Lecestre 2020</i>	52€	12€
Sancerre AOC (Sauvignon) <i>Domaine Vacheron 2020</i>	62€	
Viognier de Rosine AOC (Viognier) <i>Domaine Stéphane Ogier 2020</i>	54€	12€
Languedoc AOC «Puech Noble» (Viognier-Grenache) <i>Domaine Rostaing 2018</i>	68€	
  Bourgogne Côtes d'Auxerre AOC (Chardonnay) <i>Domaine Goisot, Corps de Garde, 2018</i>	52€	
Pouilly Fumé AOC « Villa Paulus » (Sauvignon) <i>Loire, Domaine Masson - Blondelet 2018</i>	65€	



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

FORCE & DISTINCTION

	75cl
Condrieu « <i>La Combe de Malleval</i> » (Viognier) Domaine Stéphane Ogier, 2020	98€
Pays d'Oc (Chardonnay) <i>Domaine de Panéry, La Madone, 2020</i>	52€
Puligny Montrachet AOC (Chardonnay) <i>Domaine Roux père et fils 2013</i>	190€

CAVE D'EXCEPTION

Corton Charlemagne AOC (Chardonnay) <i>Château de Corton André 2010</i> 350€
Chablis Grand cru AOC (Chardonnay) <i>Vincent Dauvissat, La Forest, 2014</i> 210€
Montrachet Grand Cru AOC (Chardonnay) <i>Bourgogne Domaine de Laguiche 2003</i> 680€

VINS ROSÉS

	75cl	12cl
Provence – Jolie Fille Prestige 2018	36€	8€
Provence – Miraval 2018	50€	

VINS ROUGES

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
Bourgueil AOC (Cabernet franc) <i>Cotes 50, Y. Amirault, 2020</i>	42€	11€
Irancy, AOC (Pinot noir, César) <i>Domaine Colinot, Vieilles vignes, 2016</i>	58€	
 Faugères (Grenache, Syrah, Carignan) <i>Domaine Frédéric Brouca, Champs pentu, 2020</i>	52€	
  Bourgogne Côte d'Or AOC (Pinot noir) <i>Domaine Jean Fournier, 2020</i>	58€	12€
  Bourgogne Côte d'Auxerre AOC (Pinot noir) <i>Domaine Goisot, Corps de Garde, 2019</i>	52€	
 Côtes de Brouilly AOC (Gamay) <i>Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun 2020</i>	52€	
Menetou Salon AOC (Pinot Noir) <i>Domaine Philippe Gilbert 2019</i>	49€	

FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
Pays d'OC AOC « Les Brunes » (Blend) <i>Domaine Les Creisses 2017</i>	105€	
Sancerre AOC (Pinot noir) <i>Domaine Vacheron 2019</i>	68€	
Côtes Catalanes AOC (Pinot noir) <i>Domaine Clos des Fées, aimer, rêver, prier, se taire...</i>	115€	
Morgon (Gamay) <i>Domaine Louis Claude Desvignes, La voûte St Vincent, 2020</i>	46€	
 Côte du Rhône (Grenache, Syrah) <i>Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2020</i>	38€	12€
Côtes du Roussillon (Syrah, Mourvèdre) <i>Mirmanda, Cibelle, F.X Demaison et D. Laporte 2020</i>	59€	
Côtes du Roussillon (Syrah, Grenache) <i>Domaine Clos des fées, Les Sorcières 2020</i>	59€	

FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
Savoie AOC (Mondeuse noire) <i>Philippe Grisard « Les Molières » 2019</i>	48€	12€
Crozes Hermitage AOC (Syrah, Roussanne, Marsanne) <i>Domaine Laurent Combier 2020</i>	42€	
Pessac-Leognan AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Château Larrivet Haut-Brion, 2015</i>	152€	
Pessac-Leognan AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2016</i>	82€	
Médoc AOC (Cabernet) <i>Pépin d'Escurac, 2018</i>	38€	10€
Médoc AOC (Cabernet) <i>Château d'Escurac, 2012</i>	52€	
Châteauneuf du Pape (Grenache, Syrah) <i>Domaine Charvin, 2010</i>	130€	
Pommard AOC (Pinot noir) <i>Domaine Coche dury, Les Vaumuriens, 2010</i>	210€	
Pommard AOC (Pinot noir) <i>Domaine Comte Armand, 2009</i>	240€	

CAVE D'EXCEPTION

Pomerol AOC
(Merlot-Cabernet-Sauvignon)
Château La Fleur Pétrus 2000
650€

Gevrey Chambertin (Pinot noir)
Sylvie Esmonin, Clos Saint Jacques 2012
290€

Volnay (Pinot noir)
Domaine Marquis d'Angerville, Clos des Ducs 2010
265€



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Ristretto / Espresso / Café Allongé

5€

Cappuccino / Café au lait

7€

THÉ DAMMAN FRÈRES * 9€

Blanc

Passion de fleurs

(Abricot, passion et huile de rose)

Noir

Earl Grey Vin Zhen

Darjeeling

Breakfast

Grand Yunnan G.F.O.P

Vert

Earl Grey Calabria

Sencha Fukuyu (Japon)

Jasmin (Chine)

INFUSION & ROOIBOS

Menthe poivrée

Verveine Odorante

Camomille Sauvage

Rooibos Afrique du Sud (Vanille)

LA CAVE SECRÈTE D'ODETTE 4 cl

Armagnac

Bas Armagnac – Château de Laubade
XO * **14€**

Bas Armagnac- Château de Laubade
Hors d'âge * **16€**

Bas Armagnac – Gascogna
Finition en fût de Whisky Français * **14€**

Cognac

Cognac Hine Antique 100^{ème} anniversaire * **45€**

Hennessy XO * **25€**

Rémy Martin VSOP * **12€**

Calvados

Calvados–Coquerel fine * **12€**

Château du Breuil 15 ans d'âge* **14€**

Rhum

Rhum Don papa Baroko * **14€**

Angostura 1919 * **14€**

Rhum pomme gingembre * **12€**

Liqueur

Génépi * **16€**

Sapinette* **16€**

PRIX NETS SERVICE COMPRIS EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

