

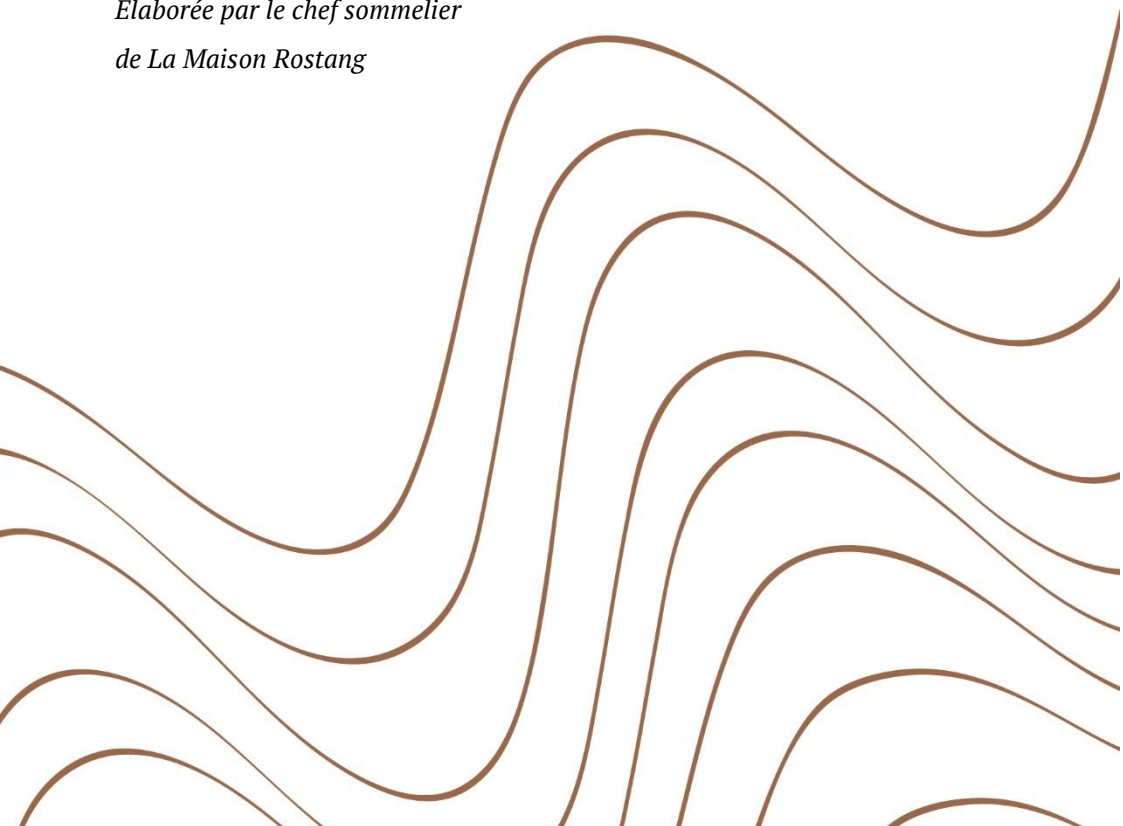
Odette

L'AUBERGE URBAINE

CARTE DES BOISSONS & DES VINS

Élaborée par le chef sommelier

de La Maison Rostang





BOISSONS



CHAMPAGNES 12cl/verre

Joseph Perrier Cuvée Blanc de Blanc * **17€**

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

LES PORTOS

Messias – Tawny * **9€**

Burmester – Ruby reserve « Sotto Voce » * **8€**

Burmester – Colheita 2004 * **14€**

LA CAVE SECRÈTE D'ODETTE 4 cl

Bas Armagnac – Château de Laubade
Intemporel * **12€**

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

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

Cognac Lhéraud Grande Champagne 1973 * **49€**

Hennessy XO * **25€**

Rémy Martin VSOP* **12€**

Calvados – Roger Groult
8 ans * **12€**

Calvados – Roger Groult
Finition en fût de Jurançon * **14€**

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)

SODAS * 7€

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

BIÈRES * 7€

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

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€**
-

DIGESTIF 5cl

- Limoncello * **12€**
 - Amaretto Sinfonia * **12€**
 - Cointreau * **12€**
 - Kahlua * **12€**
 - Baileys * **12€**
 - Get 27 * **14€**
 - Chartreuse verte * **15€**
 - Eau de vie de Poire William * **10€**
 - Eau de vie de Mirabelle * **10€**
 - Hennessy XO * **25€**
-

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

LA SUGGESTION
FRAICHEUR DU MOMENT * 8/12€
Sirop hibiscus, jus de citron vert, Tonic / Vodka

TEQUILA 5cl

Patron Silver * **10€**

Don Julio Reposado * **12€**

GIN 5cl

Hendricks * **12€**

Bombay Sapphire * **12€**

Tanqueray * **12€**

VODKA 5cl

Grey Goose * **14€**

Absolut * **12€**

Impéria * **15€**

Guillotine Héritage * **20€**

RHUM 5cl

Bacardi * **12€**

Zacapa 23 ans * **17€**

Diplomatico* **16€**

Le Blond***12€**

Havana 7 ans * **14€**

WHISKY 5cl

BOURBON

Maker's mark * **12€**

Jack Daniel's * **12€**

WHISKY

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€**

WHISKY RYE

Bulleit Rye * **15€**

Nikka Pure Malt * **15€**



VINS

VINS AU VERRE

12cl/verre

VINS BLANCS

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

Quincy

*Domaine du Grand Rossières 2019 * 10€*

Macon Fuissé

Maison Aegerter, 2019 * 11€

FORME & CONSISTANCE

Viognier de Rosine

Domaine Stéphane Ogier 2019 * 12€

Chablis

Maison Aegerter, Les Opales, 2019 * 12€

MOELLEUX

Vouvray

Damien Pinon, Les Perruches * 11€

VINS ROUGES

FORCE & DISTINCTION

Savoie

Philippe Grisard « Les Molières » 2018 * 12€

Médoc

Pépin d'Escurac 2016 * 10€

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

Bourgogne Côte d'Auxerre

Domaine Goisot, Corps de Garde, 2018 12€*

Bourgeuil

*Cotes 50, Y. Amirault, 2020 * 11€*

VINS BLANCS

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
Macon Fuissé AOC (Chardonnay) <i>Maison Aegerter 2019</i>	51€	11€
Quincy AOC (Sauvignon blanc) <i>Domaine du Grand Rosières, 2019</i>	42€	10€
Bourgogne Côtes d'Auxerre AOC (Chardonnay) <i>Domaine Goisot, Corps de Garde, 2018</i>	52€	
Vouvray (Chenin blanc) <i>Domaine Damien Pinon, Les Perruches</i>	48€	11€

FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
Châteauneuf du Pape AOC (Blend) <i>Domaine de Nalys 2014</i>	82€	
Sancerre AOC (Sauvignon) <i>Domaine Vacheron 2019</i>	62€	
Chablis (Chardonnay) <i>Maison Aegerter, Les Opales 2019</i>	49€	12€
Viognier de Rosine AOC (Viognier) <i>Domaine Stéphane Ogier 2019</i>	54€	12€
Languedoc AOC « <i>Puech Noble</i> » (Viognier-Grenache) <i>Domaine Rostaing 2018</i>	68€	
Pouilly Fuissé, Secret Minéral AOC <i>Domaine Denis Jeandeau 2019</i>	60€	
Pouilly Fumé AOC « <i>Villa Paulus</i> » (Sauvignon) <i>Loire, Domaine Masson - Blondelet 2018</i>	65€	

FORCE & DISTINCTION

	75cl
Condrieu AOC « <i>Petite Côte</i> » (Viognier) Rhône <i>Domaine Yves Cuilleron 2017</i>	92€
Chassagne Montrachet AOC (Chardonnay) <i>Domaine Cofinet 2017</i>	120€
Puligny Montrachet AOC (Chardonnay) <i>Domaine Roux père et fils 2013</i>	190€

CAVE D'EXCEPTION

Corton Charlemagne AOC (Chardonnay)
Château de Corton André 2010
350€

Chablis Grand cru AOC (Chardonnay)
Vincent Dauvissat, Les clos, 2012
210€

Montrachet Grand Cru AOC (Chardonnay)
Bourgogne Domaine de Laguiche 2003
680€

VINS ROUGES

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
Bourgueil AOC (Cabernet franc) <i>Cotes 50, Y. Amirault, 2020</i>	42€	11€
Bourgogne Côte d'Auxerre AOC (Pinot noir) <i>Domaine Goisot, Corps de Garde, 2018</i>	52€	12€
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 « <i>Les Brunes</i> » (Blend) <i>Domaine Les Creisses 2017</i>	105€	
Revelette – Le Grand Rouge (Blend) <i>Vin de pays des Bouches du Rhône 2012</i>	65€	
Sancerre AOC (Pinot noir) <i>Domaine Vacheron 2018</i>	68€	
Domus Maximus AOC Minervois (Syrah, Grenache) <i>Château Massamier La Mignarde 2017</i>	95€	
Côtes du Roussillon <i>Domaine Clos des fées, Les Sorcières 2020</i>	59€	
Savigny les Beaunes La DominodeAOC (Pinot noir) <i>Domaine Bruno Clair 2008</i>	175€	

FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
Savoie AOC (Mondeuse noire) <i>Philippe Grisard « Les Molières » 2018</i>	48€	12€
Crozes Hermitage AOC (Syrah,Roussanne,Marsanne) <i>Domaine Laurent Combier 2018</i>	42€	
Médoc AOC (Cabernet) <i>Pépin d'Escurac, 2016</i>	38€	10€
Médoc AOC (Cabernet) <i>Château d'Escurac, 2016</i>	52€	
Saint Emilion Grand Cru AOC (Merlot) <i>Pavillon de Taillefer, 2015</i>	88€	
Pauillac AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Château Les Landes De Cach 2013</i>	82€	
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
Sylvie Esmonin, Clos Saint Jacques 2012
290€



VINS ROSÉS

	<i>75cl</i>	<i>12cl</i>
Provence – Jolie Fille Prestige 2018	36€	8€
Provence – Miraval 2018	50€	

CHAMPAGNES

Joseph Perrier Cuvée Blanc de Blanc
110€ - 17€

Joseph Perrier Cuvée Royale Rosé
115€ - 18€

Billecart Salmon rosé
160€

Veuve Clicquot Vintage Brut 2008
180€

Amour de Deutz 2010
180€

Grand Siècle by Laurent-Perrier
320€

Dom Pérignon 2006
460€

Krug Grande Cuvée
580€

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

