

# 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, 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, 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€**

Deutz Brut Millésimé 2015

**140€**

Billecart Salmon rosé

**160€**

Grand Siècle by Laurent-Perrier

**320€**

Amour de Deutz 2011

**340€**

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 2021 \* **10€**

#### Macon Fuissé

Maison Aegerter, 2020 \* **11€**

FORME & CONSISTANCE

#### Chablis

Domaine Oliveira Lecestre 2021 \* **12€**

MOELLEUX

#### Vouvray

Damien Pinon, Les Perruches, 2020 \* **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, 2021 \* **12€**

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

#### Bourgogne

Domaine Antoine Olivier, Côté rouge, 2020 \* **12€**

#### Bourgueil

Cote 50, Y.Amirault, 2021 \* **11€**



## ALCOOL DU MONDE

### TEQUILA 5cl

Patron Silver \* 14€

Don Julio Reposado \* 12€

### GIN 5cl

Hendricks \* 14€

Bombay Sapphire \* 12€

Tanqueray \* 12€

Tanqueray Ten \* 16€

### VODKA 5cl

Grey Goose \* 16€

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€**

Aberlour 10 ans \* **16€**

The glenvilet 18 ans \* **28€**

Chivas 12 ans\* **14€**

### **WHISKY RYE** 5cl

Bulleit Rye \* **15€**

Nikka Pure Malt \* **15€**





## VINS BLANCS

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
<b>Macon Fuissé</b> AOC (Chardonnay) <i>Maison Aegerter 2020</i>	51€	11€
<b>Quincy</b> AOC (Sauvignon blanc) <i>Domaine du Grand Rosières, 2021</i>	42€	10€
<b>Pouilly Fuissé, Secret Minéral</b> AOC <i>Domaine Denis Jeandeau 2018</i>	60€	
<b>Vouvray</b> (Chenin blanc) <i>Domaine Damien Pinon, Les Perruches, 2020</i>	48€	11€

### FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
<b>Chablis</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Oliveira Lecestre 2021</i>	52€	12€
<b>Sancerre</b> AOC (Sauvignon) <i>Domaine Vacheron 2020</i>	62€	
<b>Languedoc</b> AOC « <i>Puech Noble</i> » (Viognier-Grenache) <i>Domaine Rostaing 2018</i>	68€	
<b>Bourgogne Côtes d'Auxerre</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Goisot, Corps de Garde, 2018</i>	52€	
  <b>Pouilly Fumé</b> AOC « <i>Villa Paulus</i> » (Sauvignon) <i>Loire, Domaine Masson - Blondelet 2018</i>	65€	



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

## FORCE & DISTINCTION

	75cl
<b>Condrieu</b> « <i>La Combe de Malleval</i> » (Viognier) Domaine Stéphane Ogier, 2020	<b>98€</b>
<b>Pays d'Oc</b> (Chardonnay) <i>Domaine de Panéry, La Madone, 2020</i>	<b>52€</b>
<b>Santenay</b> (Chardonnay) <i>Domaine Frédéric Leprince, 2020</i>	<b>92€</b>
<b>Corbières</b> (Grenache, Marsanne) <i>Domaine Maxime Magnon, La Bégou, 2019</i>	<b>82€</b>

## CAVE D'EXCEPTION



<b>Corton Charlemagne</b> AOC (Chardonnay) <i>Château de Corton André 2010</i> <b>350€</b>
<b>Chablis Grand cru</b> AOC (Chardonnay) <i>Vincent Dauvissat, Les Clos, 2015</i> <b>310€</b>
<b>Alsace Grand Cru</b> AOC (Riesling) <i>Alsace grand cru Schlossberg, 2019</i> <b>210€</b>
<b>Montrachet Grand Cru</b> AOC (Chardonnay) <i>Bourgogne Domaine de Laguiche 2003</i> <b>680€</b>

## VINS ROSÉS

	75cl	12cl
<b>Provence</b> – Jolie Fille Prestige 2021	<b>36€</b>	<b>8€</b>
<b>Provence</b> – M de Minuty 2020	<b>52€</b>	

## VINS ROUGES

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
<b>Bourgueil</b> AOC (Cabernet franc) <i>Cotes 50, Y. Amirault, 2020</i>	42€	11€
<b>Irancy</b> , AOC (Pinot noir, César) <i>Domaine Colinot, Vieilles vignes, 2016</i>	58€	
 <b>Faugères</b> (Grenache, Syrah, Carignan) <i>Domaine Frédéric Brouca, Champs pentu, 2020</i>	52€	
<b>Bourgogne</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Antoine Olivier, Côté rouge, 2020</i>	58€	12€
 <b>Côtes de Brouilly</b> AOC (Gamay) <i>Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun 2020</i>	52€	

### FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
<b>Pays d'OC</b> AOC « Les Brunes » (Blend) <i>Domaine Les Creisses 2017</i>	105€	
<b>Sancerre</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Vacheron 2019</i>	68€	
<b>Sancerre</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Vacheron, Les Belles Dames, 2019</i>	120€	
<b>Côtes Catalanes</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Clos des Fées, aimer, rêver, prier, se taire...</i>	115€	
<b>Morgon</b> (Gamay) <i>Domaine Louis Claude Desvignes, La voûte St Vincent, 2020</i>	46€	
 <b>Côte du Rhône</b> (Grenache, Syrah) <i>Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2021</i>	38€	12€
<b>Côtes du Roussillon</b> (Syrah, Mourvèdre) <i>Mirmanda, Cibelle, F.X Demaison et D. Laporte 2020</i>	59€	
<b>Côtes du Roussillon</b> (Syrah, Grenache) <i>Domaine Clos des fées, Les Sorcières 2020</i>	59€	

## FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
<b>Savoie</b> AOC (Mondeuse noire) <i>Philippe Grisard « Les Molières » 2019</i>	<b>48€</b>	<b>12€</b>
<b>Crozes Hermitage</b> AOC (Syrah, Roussanne, Marsanne) <i>Domaine Laurent Combier 2021</i>	<b>42€</b>	
<b>Pessac-Leognan</b> AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2016</i>	<b>82€</b>	<b>15€</b>
<b>Pessac-Leognan</b> AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Château Larrivet Haut-Brion, 2011</i>	<b>152€</b>	
<b>Médoc</b> AOC (Cabernet) <i>Pépin d'Escurac, 2018</i>	<b>38€</b>	<b>10€</b>
<b>Médoc</b> AOC (Cabernet) <i>Château d'Escurac, 2012</i>	<b>52€</b>	
<b>Pommard</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Coche dury, Les Vaumuriens, 2010</i>	<b>210€</b>	
<b>Pommard</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Comte Armand, 2009</i>	<b>240€</b>	

## 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€**

**Auxey-Duresses** (Pinot noir)  
*Domaine Coche Dury, 2014*  
**280€**

**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 4cl

### Armagnac

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

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

### Cognac

Cognac Hine Antique 100<sup>ème</sup> 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.

