

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

## ENTRÉES

<b>Asperges vertes de Provence, vinaigrette</b> Tartare de bœuf mariné, jaune d'œuf confit	<b>15€</b>
<b>Gambas marinée</b> Bouillon thaï, riz acidulé, cébette	<b>16€</b>
<b>Céviche de Dorade Royale, avocat Brulé</b> Condiment mangue épicé et pomme granny	<b>16€</b>
<b>Velouté glacé de petits pois, fèves</b> Ricotta et ail des ours	<b>13€</b>

## PLATS

<b>Carotte cuite dans son jus, cacahuète et gingembre</b> Filet de turbot, endive braisée	<b>30€</b>
<b>Cannelloni de courgettes et sardines</b> Maquereaux snacké, beurre blanc	<b>26€</b>
<b>Pommes de terre grenailles</b> Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	<b>34€</b>
<b>Petits pois à la Française, mousseline de petits pois</b> Suprême de volaille jaune rôti, jus réduit	<b>28€</b>
<b>Asperges blanches, choux kale</b> Ris de Veau, jus de viande	<b>32€</b>

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Brillat-Savarin de la ferme d'Alexandre</b>	<b>11€</b>
<b>Paris Brest</b> Pralin cacahuètes et amandes	<b>12€</b>
<b>Mille-feuille craquant orange sanguine,</b> Granité citron wasabi	<b>12€</b>
<b>L'île Flottante d'Odette</b>	<b>12€</b>
<b>Tartelette fraise et framboise, crémeux hibiscus</b> Granité yaourt	<b>12€</b>

## MARCHÉ DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi,  
hors jour férié

**26€**

Amusette salée

\*

Côte d'agneau  
Cannelloni de poireaux et caviar  
d'aubergine, jus de viande

Ou

Filet de truite  
Déclinaison de choux fleurs

\*

Pot de crème au chocolat

*Ou Dessert carte +6€*

## NOS PIÈCES A PARTAGER (pour 2 personnes)

Carré d'agneau entier cuit au sautoir, écrasé de Pommes de terre citron, sucrose braisée  
**45€ par personne**

Bar en croûte feuilletée, cocotte de lentilles corail et légumes de printemps  
**38€ par personne**

Tous nos plats peuvent être servis sans viande et sans poisson.



Chef de cuisine  
REMI HENNAUX

Rostang  
PÈRE & FILLES

Veau et agneau: né, élevé et abattu en Europe  
Bœuf et volaille: né, élevé et abattu en France  
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.

## LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

## DINER

7:00 pm à 10:00 pm

### STARTERS

Green asparagus, French dressing	15€
Marinated beef and confit eggs	
Marinated King prawns	16€
Thai broth, tangy rice, burnt spring onion	
Sea bream ceviche, avocado	16€
Spicy mango and Granny apple condiment	
Peas veloute with beans	13€
Ricotta and wild garlic	

### MAINS

Carrot cooked in its juice, peanut and ginger	30€
Turbot filet, endive	
Zucchini and sardine cannelloni	26€
Grilled mackerel	
Small potatoes	34€
Beef filet, meat juice	
French green peas	28€
Chicken supreme, gravy	
White Asparagus and kale cabbage	32€
Sweetbread	

### CHEESES AND DESSERTS

Brillat-Savarin plate from La ferme d'Alexandre	11€
Paris Brest	12€
Peanuts and almonds praline	
Crunchy Mille-feuille with blood orange	12€
Wasabi and lemon sorbet	
Odette Floating island	12€
Strawberry and raspberry tart, yogurt and hibiscus	12€

### DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

26€

Appetizer

\*

Lamb chop,  
Leek cannelloni and eggplant caviar

Or

Trout fish filet,  
Variation of cauliflower

\*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +6€

### TO SHARE (for 2persons)

Rack of lamb, citrus mashed potatoes and lettuce « à la plancha »

45€ per person

Seabass, coral lentil casserole and spring vegetables

38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef  
REMI HENAUX

Rostang  
&  
PÈRE & FILLES

Veal and lamb : born , raised and locally in Europ  
Beef and chicken : born , raised and locally in France

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.  
The allergens list is available upon request.