

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

Bouteilles 7€

- Carlsberg 5%
- Parisienne 5,5%

Pression

- Leffe 25cl * 6€
 - Leffe 50cl * 9€
-

EAUX

- Châteldon 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, Prosecco

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€

FORME & CONSISTANCE

Chablis

Domaine Oliveira Lecestre 2021 * 12€

FORCE & DISTINCTION

Pays d'Oc

Domaine de Panéry, La Madone 2020 * 11€

MOELLEUX

Vouvray

Damien Pinon, Les Perruches, 2020 * 11€

VINS ROUGE

FORCE & DISTINCTION

Pessac-Léognan

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2018 * 15€

Savoie

Philippe Grisard « Les Molières » 2019 * 12€

Médoc

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

FORME & CONSISTANCE

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



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
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€	11€
Santenay (Chardonnay) <i>Domaine Frédéric Leprince, 2020</i>		92€
Corbières (Grenache, Marsanne) <i>Domaine Maxime Magnon, La Bégou, 2019</i>		82€

CAVE D'EXCEPTION



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

VINS ROSÉS

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

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 AOC (Pinot noir) <i>Domaine Antoine Olivier, Côté rouge, 2020</i>	58€	12€
 Côtes de Brouilly AOC (Gamay) <i>Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun 2020</i>	52€	

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, 2021</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€	



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

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 2021</i>	42€	
Pessac-Leognan AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2018</i>	82€	15€
Pessac-Leognan AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Château Larrivet Haut-Brion, 2011</i>	152€	
Médoc AOC (Cabernet) <i>Pépin d'Escurac, 2018</i>	38€	10€
Médoc AOC (Cabernet) <i>Château d'Escurac, 2012</i>	52€	
Pommard AOC (Pinot noir) <i>Domaine Coche dury, Les Vaumuriens, 2010</i>	210€	

CAVE D'EXCEPTION

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

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

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

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^{ème} anniversaire * **45€**

Hennessy XO * **25€**

Rémy Martin VSOP * **12€**

Calvados

Calvados–Coquerel fine * **12€**

Château du Breuil 15 ans d'âge* **16€**

Rhum

Rhum Don papa Baroko * **14€**

Angostura 1919 * **14€**

Rhum pomme gingembre * **12€**

Eau de vie

Coeur du Breuil Vieille Prune * **15€**

Liqueur

Sapinette* **16€**



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

