

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

## CARTE DES BOISSONS & DES VINS

*Élaborée par l'équipe de sommellerie*

*De Caroline 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**

Tonic Fever Tree **25cl**

Limonade **33cl**



## **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 mangue

Jus d'abricot

Jus d'ananas

Jus de poire

## **APÉRITIFS**

Ricard \* **10€**

Martini Blanco \* **10€**

Martini Rosso \* **10€**

Martini Dry \* **10€**

Campari \* **10€**



## **BIÈRES**

### **Bouteilles 7€**

Carlsberg 5%

Parisienne 5,5%

## **EAUX**



Badoit **1L \* 8€**

Evian **1L \* 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 Blanc*) \* **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€**

Haton Blanc de blancs

**148€**

"R" de Ruinart brut

**198€**

Ruinart Millésimé 2016

**310€**

Dom Pérignon vintage 2012

**672€**

## **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

#### Blanc d'Ogier

Domaine Stéphane Ogier 2021 \*11€

FORME & CONSISTANCE

#### Sancerre

Domaine Vacheron 2021 \*14€

MOELLEUX

#### Vouvray

Damien Pinon, Les Perruches, 2020 \*11€

FORCE & DISTINCTION

#### Corbières

Domaine Maxime Magnon, La Bégou 2019 \*15€

### VINS ROUGE

FORCE & DISTINCTION

#### Pessac-Léognan

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2018 \*15€

#### Savoie

Philippe Grisard « Les Molières » 2020 \*12€

#### Médoc

Pépin d'Escurac 2018 \*11€

#### Côte du Rhône

Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2021 \*12€

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

#### Santenay,

Le temps des cerises, Antoine Olivier, 2022 \*15€

#### Bourgueil

Cote 50, Y.Amirault, 2022 \*12€



## ALCOOL DU MONDE

### TEQUILA 5cl

Patron Silver \* 17€

Don Julio Reposado \* 15€

### GIN 5cl

Hendricks \* 16€

Bombay Sapphire \* 15€

Tanqueray \* 15€

Tanqueray Ten \* 17€

Baigur Saigon \* 19€

### VODKA 5cl

Absolut \* 14€

Impéria \* 16€

Grey Goose \* 18€

Vodka Squadron 303 cask finish calvados \* 20€

### RHUM 5cl

Bacardi \* 14€

Zacapa 23 ans \* 20€

Diplomatico \* 16€

Havana 7 ans \* 16€

### LES PORTOS

Messia - Tawny \* 11€





## COMPTOIR DES WHISKIES

### **BOURBON** 5cl

Maker's mark \* **15€**

Jack Daniel's \* **15€**

### **WHISKY** 5cl

Johnnie Walker

Black Label / Blend \* **15€**

Ardbeg / Islands 10 ans \* **15€**

The glenvilet 18 ans \* **28€**

Glenfiddich 12 ans \* **18€**

Nikka From the Barrel \* **17€**

Haigh Club – Single grain \* **17€**

Jameson \* **16€**

Aberlour 10 ans \* **16€**

Chivas 12 ans\* **16€**

### **WHISKY RYE** 5cl



Bulleit Rye \* **16€**











## VINS BLANCS

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

|   | 75cl        | 12cl       |
|---|-------------|------------|
| <b>Pouilly Fuissé, Secret Minéral</b> AOC (Chardonnay)<br><i>Domaine Denis Jeandeau 2021</i>  | <b>140€</b> |            |
|   <b>Vouvray « moelleux »</b> AOC (Chenin blanc)<br><i>Domaine Damien Pinon, Les Perruches, 2020</i> | <b>50€</b>  | <b>11€</b> |
| <b>Blanc d'Ogier</b> VDF (Marsanne, Viognier, Roussanne)<br><i>Domaine Stéphane Ogier 2021</i>  | <b>48€</b>  | <b>11€</b> |
| <b>Quincy</b> AOC (Sauvignon blanc)<br><i>Domaine du Grand Rosières, 2021</i>   | <b>46€</b>  |            |

### FORME & CONSISTANCE

|   | 75cl        | 12cl       |
|---|-------------|------------|
| <b>Viognier de Rosine</b> VDF (Viognier)<br><i>Domaine Stéphane Ogier 2020</i>  | <b>58€</b>  |            |
|   <b>Sancerre</b> AOC (Sauvignon)<br><i>Domaine Vacheron 2021</i>  | <b>69€</b>  | <b>14€</b> |
|   <b>Montlouis-sur-Loire</b> AOC (Chenin)<br><i>Le Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf 2021</i>        | <b>68€</b>  |            |
|   <b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> AOC (Chardonnay)<br><i>Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot 2020</i> | <b>112€</b> |            |



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

## FORCE & DISTINCTION

75cl 12cl

**Côtes du Rhône AOP** (Roussanne, Viognier)

*Domaine de Panéry, La Garuste, 2022*

**56€ 12€**



**Santenay AOC** (Chardonnay)

*Domaine Frédéric Leprince, 2020*

**92€**



**Corbières AOC** (Grenache, Marsanne)

*Domaine Maxime Magnon, La Bégou, 2019*

**82€ 15€**

**Condrieu « La Combe de Malleval » AOC** (Viognier)

*Domaine Stéphane Ogier, 2021*

**107€**

**Pessac-Leognan AOC** (Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris)

*Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2020*

**91€**

## CAVE D'EXCEPTION

**Puligny-Montrachet AOC** (Chardonnay)

*Domaine Alain Chavy*

**207€**



**Alsace Grand Cru AOC** (Riesling)

*Albert Mann, Alsace grand cru Schlossberg, 2019*

**210€**

**Chablis 1er cru AOC** (Chardonnay)

*Vincent Dauvissat, La forest, 2015*

**310€**

## VINS ROSÉS





75cl 12cl

**Provence – M de Minuty 2020 AOP**

**52€ 11€**

## VINS ROUGES

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

|  | 75cl        | 12cl       |
|--|-------------|------------|
|   <b>Bourgueil AOP</b> (Cabernet franc)<br><i>Cotes 50, Y. Amirault, 2022</i>     | <b>46€</b>  | <b>12€</b> |
| <b>Irancy, AOC</b> (Pinot noir, César)<br><i>Domaine Colinot, Vieilles vignes, 2019</i>  | <b>75€</b>  |            |
|   <b>Santenay AOP</b> (Pinot noir)<br>Le temps des cerises, Antoine Olivier, 2022 | <b>69€</b>  | <b>15€</b> |
| <b>Beaune AOC</b> (Pinot noir)<br>Manuel Olivier, Les Epenottes 2020   | <b>140€</b> |            |

### FORME & CONSISTANCE

|   | 75cl        | 12cl        |
|---|-------------|-------------|
|   <b>Pays d'OC AOP « Les Brunes »</b> (Blend)<br>Domaine Les Creisses 2017  | <b>105€</b> |             |
|   <b>Sancerre AOC</b> (Pinot noir)<br>Domaine Vacheron 2020   | <b>78€</b>  |             |
| <b>Côte du Rhône AOC</b> (Grenache, Syrah)<br>Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2021   | <b>42€</b>  | <b>12€</b>  |
|   <b>Côtes du Roussillon VDF</b> (Syrah, Mourvèdre)<br><i>Mirmanda, Cibelle, F.X Demaison et D. Laporte 2020</i> | <b>62€</b>  |             |
| <b>Côtes du Roussillon AOC</b> (Carignan, Grenache, Syrah)<br><i>Les Sorcière du Clos des Fées, Hervé Bizeul 2022</i>   | <b>62€</b>  |             |
|   <b>Morgon AOP</b> (Gamay)<br>Domaine Louis Claude Desvignes, La voûte St Vincent, 2021                         | <b>52€</b>  |             |
| <b>Pays d'Oc AOP</b> (Syrah, Grenache)<br><i>Domaine de Panéry, La Madone, 2021</i>   | <b>56€</b>  |             |
| <b>Domus Maximus VDF</b> (Syrah, Grenache)<br><i>Château Massamier la Mignarde VDF, 2017</i>  |             | <b>202€</b> |

## FORCE & DISTINCTION

|   | 75cl        | 12cl       |
|---|-------------|------------|
| <b>Savoie</b> AOC (Mondeuse noire)<br><i>Philippe Grisard « Les Molières » 2020</i>                           | <b>52€</b>  | <b>12€</b> |
| <b>Pessac-Leognan</b> AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)<br><i>Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2019</i> | <b>86€</b>  | <b>15€</b> |
| <b>Pessac-Leognan</b> AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)<br><i>Château Larrivet Haut-Brion, 2015</i>            | <b>152€</b> |            |
| <b>Médoc</b> AOC (Cabernet)<br><i>Pépin d'Escurac, 2018</i>   | <b>42€</b>  | <b>10€</b> |
| <b>Saint Emilion Grand Cru</b> AOC (Cabernet)<br><i>Château Tour de Pressac, 2015</i>                         | <b>69€</b>  |            |
| <b>Crozes Hermitage</b> AOC (Syrah)<br><i>Equinox, Domaine des lises, Maxime Graillet 2021</i>                | <b>67€</b>  |            |
| <b>Cornas</b> AOC (Syrah)<br><i>Domaine des lises, Maxime Graillet 2019</i>                                   | <b>145€</b> |            |

## CAVE D'EXCEPTION

**Pomerol** AOC  
(Merlot-Cabernet-Sauvignon)  
*Château La Fleur Pétrus, 2005*  
**750€**

**Chambolle Musigny Premier cru** AOC  
*Domaine BERTAGNA*  
(Pinot noir) 2016  
**364€**

**Volnay** AOC (Pinot noir)  
*Domaine des Contes Lafont, 2020*  
**298€**

**Saint-Julien** AOC  
(Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdo, Cabernet franc)  
*Branaire ducru 4ème Grand cru classé Saint-Julien, 2016*  
**249€**



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**

Sencha Fukuyu (Japon)

Jasmin (Chine)

Grand Yunnan G.F.O.P

### **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

### **Cognac**

Hine XO \* **30€**

Hennessy XO \* **25€**

Rémy Martin VSOP \* **17€**

### **Calvados**

Calvados–Coquerel fine \* **16€**

Château du Breuil 15 ans d'âge\* **18€**

Calvados-Sassy XO \***22€**

### **Rhum**

Rhum Don papa Baroko \* **18€**

Angostura 1919 \* **18€**

Rhum Arrangé d'Odette \* **16€**

Zacapa 23 ans \* **20€**

### **Liqueur**

Sapinette\* **17€**



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

