

# 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€**

Billecart Salmon rosé

**160€**

FrereJean Frères - Blanc de Blanc

**190€**

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

#### **Quincy**

Domaine du Grand Rossières 2021 \* **10€**

#### **Blanc d'Ogier**

Domaine Stéphane Ogier 2021 \* **11€**

#### **Chablis**

Domaine Grossot 2020 \* **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 » 2020 \* **12€**

#### **Médoc**

Pépin d'Escurac 2018 \* **10€**

#### **Côte du Rhône**

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

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

#### **Savigny les Beaune,**

Les p'tits liards, Antoine Olivier, 2020 \* **15€**

#### **Bourgueil**

Cote 50, Y.Amirault, 2022 \* **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€**

Baigur Saigon \* **17€**

### VODKA 5cl

Absolut \* **12€**

Impéria \* **15€**

Grey Goose \* **16€**

Vodka Squadron 303 cask finish calvados \* **18€**

### RHUM 5cl

Bacardi \* **12€**


Zacapa 23 ans \* **17€**

Diplomatico \* **16€**

Havana 7 ans \* **14€**

### LES PORTOS

Messia - Tawny \* **9€**





## 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€**

The glenvilet 18 ans \* **28€**

Glenfiddich 12 ans \* **17€**

Nikka From the Barrel \* **17€**

Haigh Club – Single grain \* **17€**

Jameson \* **16€**

Aberlour 10 ans \* **16€**

Chivas 12 ans\* **14€**

### **WHISKY RYE** 5cl

Bulleit Rye \* **15€**





Nikka Pure Malt \* **15€**









## VINS BLANCS

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
<b>Quincy</b> AOC (Sauvignon blanc) <i>Domaine du Grand Rosières, 2021</i>	<b>42€</b>	<b>10€</b>
<b>Pouilly Fuissé, Secret Minéral</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Denis Jeandeu 2021</i>	<b>108€</b>	
  <b>Vouvray</b> AOC (Chenin blanc) <i>Domaine Damien Pinon, Les Perruches, 2020</i>	<b>48€</b>	<b>11€</b>
<b>Blanc d'Ogier</b> VDF (Marsanne, Viognier, Roussanne) <i>Domaine Stéphane Ogier 2021</i>	<b>42€</b>	<b>11€</b>
  <b>Chablis</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot 2020</i>	<b>54€</b>	<b>12€</b>

### FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
<b>Viognier de Rosine</b> VDF (Viognier) <i>Domaine Stéphane Ogier 2020</i>	<b>54€</b>	
  <b>Pouilly Fumé</b> AOC « <i>Villa Paulus</i> » (Sauvignon) <i>Loire, Domaine Masson - Blondelet 2019</i>	<b>65€</b>	
  <b>Sancerre</b> AOC (Sauvignon) <i>Domaine Vacheron 2021</i>	<b>68€</b>	



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

## FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
<b>Pays d'Oc IGP</b> (Chardonnay) <i>Domaine de Panéry, La Glacière, 2022</i>	<b>52€</b>	
<b>Santenay AOC</b> (Chardonnay) <i>Domaine Frédéric Leprince, 2020</i>	<b>92€</b>	
<b>Corbières AOC</b> (Grenache, Marsanne) <i>Domaine Maxime Magnon, La Bérou, 2019</i>	<b>82€</b>	
<b>Condrieu « La Combe de Malleval » AOC</b> (Viognier) <i>Domaine Stéphane Ogier, 2021</i>	<b>107€</b>	

## CAVE D'EXCEPTION

<b>Bourgogne Hautes cotes de nuits AOC</b> (Chardonnay) <i>Domaine Anne Gros, cuvée marine 2020</i>	<b>125€</b>
<b>Alsace Grand Cru AOC</b> (Riesling) <i>Alsace grand cru Schlossberg, 2019</i>	<b>210€</b>
<b>Chablis Grand cru AOC</b> (Chardonnay) <i>Vincent Dauvissat, Les Clos, 2014</i>	<b>310€</b>
<b>Montrachet Grand Cru AOC</b> (Chardonnay) <i>Bourgogne Domaine de Laguiche 2003</i>	<b>680€</b>

## VINS ROSÉS

	75cl	12cl
<b>Provence – M de Minuty 2020 AOP</b>	<b>52€</b>	<b>11€</b>

## VINS ROUGES

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

75cl 12cl

**Bourgueil AOP** (Cabernet franc)

*Cotes 50, Y. Amirault, 2022*

**42€ 11€**



**Irancy, AOC** (Pinot noir, César)

*Domaine Colinot, Vieilles vignes, 2019*

**58€**



**Savigny les Beaune AOP** (Pinot noir)

*Les P'tits Liards, Antoine Olivier, 2020*

**69€ 15€**

### FORME & CONSISTANCE

75cl 12cl

**Pays d'OC AOP** « Les Brunes » (Blend)

*Domaine Les Creisses 2017*

**105€**



**Sancerre AOC** (Pinot noir)

*Domaine Vacheron 2020*

**68€**

**Côte du Rhône AOC** (Grenache, Syrah)

*Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2021*

**38€ 12€**



**Côtes du Roussillon VDF** (Syrah, Mourvèdre)

*Mirmanda, Cibelle, F.X Demaison et D. Laporte 2020*

**59€**



**Morgon AOP** (Gamay)

*Domaine Louis Claude Desvignes, La voûte St Vincent, 2021*

**46€**

**Pays d'Oc AOP** (Syrah, Grenache)

*Domaine de Panéry, La Madone, 2021*

**52€**



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

## FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
<b>Savoie</b> AOC (Mondeuse noire) <i>Philippe Grisard « Les Molières » 2020</i>	<b>48€</b>	<b>12€</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, 2015</i>	<b>152€</b>	
<b>Médoc</b> AOC (Cabernet) <i>Pépin d'Escurac, 2018</i>	<b>38€</b>	<b>10€</b>
<b>Saint Emilion Grand Cru</b> AOC (Cabernet) <i>Château Tour de Pressac, 2015</i>	<b>65€</b>	
<b>Crozes Hermitage</b> AOC (Syrah) <i>Domaine des lises, 2020</i>	<b>86€</b>	

## CAVE D'EXCEPTION

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

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

## **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

### **Cognac**

Hine XO \* **30€**

Hennessy XO \* **25€**

Rémy Martin VSOP \* **14€**

### **Calvados**

Calvados–Coquerel fine \* **14€**

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

Calvados-Sassy XO \* **22€**

### **Rhum**

Rhum Don papa Baroko \* **16€**

Angostura 1919 \* **16€**

Rhum pomme gingembre \* **12€**

Rhum Arrangé d'Odette \* **14€**

Zacapa 23 ans \* **17€**

### **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.

