

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 * 9€

Coca Cola **33cl**

Coca Cola Zéro **33cl**

Orangina **25cl**

Tonic Fever Tree **25cl**

Limonade **33cl**

JUS DE FRUITS * 9€

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 12€

Ricard

Martini Blanco

Martini Rosso

Martini Dry

Campari

BIÈRES

Bouteilles 9€

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

Quincy

Domaine du Grand Rossières 2021 *12€

Blanc d'Ogier

Domaine Stéphane Ogier 2021 *12€

MOELLEUX

Vouvray

Damien Pinon, Les Perruches, 2020 *11€

FORCE & DISTINCTION

Touraine

Domaine les quatre piliers chapitre 1, 2022 *13€

VINS ROUGE

FORCE & DISTINCTION

Pessac-Léognan

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019 *15€

Savoie

Philippe Grisard « Les Molières » 2020 *12€

Médoc

Pépin d'Escurac 2018 *11€

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

Santenay,

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

Bourgueil

Cote 50, Y.Amirault, 2023 *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 * **1**









VINS BLANCS

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
  Vouvray « moelleux » AOC (Chenin blanc) <i>Domaine Damien Pinon, Les Perruches, 2020</i>	50€	11€
Quincy AOC (Sauvignon blanc) <i>Domaine du Grand Rosières, 2021</i>	49€	12€
Saint veran AOC (Chadonnay) <i>Domaine Saumaize, les cras 2022</i>	65€	
  Viré-ilessé AOC (Chardonnay) <i>Domaine de la Bongran – Thevenet Quintaine 2019</i>	94€	
Pouilly Fuissé, Secret Minéral AOC (Chardonnay) <i>Domaine Denis Jeandeau 2021</i>	140€	
Blanc d'Ogier VDF (Marsanne, Viognier, Roussanne) <i>Domaine Stéphane Ogier 2021</i>	48€	12€

FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
Viognier de Rosine VDF (Viognier) <i>Domaine Stéphane Ogier 2020</i>	58€	
  Montlouis-sur-Loire AOC (Chenin) <i>Le Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf 2021</i>	68€	
  Chablis 1^{er} Cru AOC (Chardonnay) <i>Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot 2020</i>	112€	
Pouilly Fumé AOC « <i>Villa Paulus</i> » (Sauvignon) <i>Loire, Domaine Masson - Blondelet 2021</i>	65€	
  Sancerre AOC (Sauvignon) <i>Domaine Vacheron 2021</i>	69€	

FORCE & DISTINCTION

75cl 12cl

Côtes du Rhône AOP (Roussanne, Viognier)
Domaine de Panéry, La Garuste, 2022 **56€**



Santenay AOC (Chardonnay)
Domaine Frédéric Leprince, 2020 **92€**



Corbières AOC (Grenache, Marsanne)
Domaine Maxime Magnon, La Bégou, 2022 **82€**

Condrieu « La Combe de Malleva » AOC (Viognier)
Domaine Stéphane Ogier, 2021 **107€**

Pessac-Leognan AOC (Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris)
Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2020 **91€**

Touraine AOP (Sauvignon)
Domaine les quatre piliers chapitre 1, 2022 **65€ 13€**

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€

Auxey-Duresses AOC (Chardonnay)
Domaine Boisson Frère et Sœur, 2022
193€





VINS ROSÉS

75cl 12cl



Provence – M de Minuty 2020 AOP **52€ 11€**

VINS ROUGES

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

			75cl	12cl
		Irancy , AOC (Pinot noir, César) <i>Domaine Colinot, Vieilles vignes, 2019</i>	75€	
		Sancerre AOC (Pinot noir) <i>Domaine Vacheron 2021</i>	78€	
		Bourgueil AOP (Cabernet franc) <i>Cotes 50, Y. Amirault, 2022</i>	46€	12€
		Santenay AOP (Pinot noir) <i>Le temps des cerises, Antoine Olivier, 2022</i>	69€	15€
		Mercurey AOC (Pinot noir) <i>Domaine MEIX-FOULOT, 2022</i>	70€	

FORME & CONSISTANCE

			75cl	12cl
		Pays d'OC AOP « <i>Les Brunes</i> » (Blend) <i>Domaine Les Creisses 2017</i>	105€	
		Saint-Joseph AOC (Syrah) <i>Domaine Curtat, « Nomade », 2021</i>	85€	
		Côtes du Roussillon AOC (Carignan, Grenache, Syrah) <i>Les Sorcière du Clos des Fées, Hervé Bizeul 2022</i>	62€	
		Pays d'Oc AOP (Syrah, Grenache) <i>Domaine de Panéry, La Madone, 2021</i>	56€	
		Côte du Rhône AOC (Grenache, Syrah) <i>Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2021</i>	42€	12€
		Domus Maximus VDF (Syrah, Grenache) <i>Château Massamier la Mignarde VDF, 2017</i>		202€



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

FORCE & DISTINCTION

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

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)
Branaira ducru 4ème Grand cru classé Saint-Julien, 2016
249€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Ristretto / Espresso / Café Allongé

6€

Cappuccino / Café au lait

8€

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.

