

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

Tartare de bœuf et tomates confites Jaune d'œuf confit, pickles de rhubarbe	18€
Velouté de laitue, vinaigrette amande Salade d'herbes fraîches	16€
Tarte fine céleri et fenouil Saumon mariné gingembre citron vert, condiment acidulé	17€
Œuf Parfait, girolles aux noisettes Toast au beurre d'ail	18€

PLATS

Chou Pak Choi, Tamarin et girolles cacahuètes Gambas snackées, mayonnaise de bisque et micro coriandre	28€
Carottes confites au cumin, cœur de bœuf à l'estragon Espadon mi-cuit, sauce vierge	30€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	36€
Poireau brûlé, condiment haricots vert et abricots Magret de canard, crumble végétal	30€

FROMAGES & DESSERTS

St Nectaire AOP de la ferme d'Alexandre	12€
Paris Brest d'Odette Amandes caramélisées, citrons confits	13€
La cabosse au chocolat Guanaja Cerise Burlat, sorbet cerise	13€
Légèreté de Fraises Vierge de fraises à l'huile de basilic, sorbet fraise basilic	13€
Tartelette mirabelles Crèmeux thym citron	13€

MARCHÉ DU JOUR

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

26€

Amusette salée

*

Filet de Colin,
Velouté d'épinard, coleslaw
Beurre blanc

Ou

Foie de veau,
Purée d'artichaut, carottes de couleur
glacées au jus et noisettes

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

GNOCCHI DU JOUR

(à partager, ou pas...)

Gnocchi Tomates,

**Coulis poivrons brûlés, pickles
d'oignon, brocoli,
Poivrons mariné, pousse de
pourpier**

24€

Service en poêlon directement sur table

NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Quasi Veau, Pomme Darphin du pont neuf, crèmeux betterave rouge
40€ par personne

Bar en croûte feuilletée, Tian de légumes en cocotte
38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Canard : né, élevé et abattu en France
Bœuf : né, élevé et abattu en France
Veau né, élevé et abattu en EU

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Odette

LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

DINER

7:00 pm à 10:00 pm

L'AUBERGE URBAINE

STARTERS

Beef tartares and confit tomatoes	18€
Egg yolk confit, rhubarb pickles	
Cream of lettuce soup with almond vinaigrette	16€
Fresh herb salads	
Celeri and fenel fine pie	17€
Ginger and Lime marinated Salmon, acidulous condiment	
Perfect egg, chanterelles mushrooms and hazelnuts	18€
Toast with garlic butter	

MAINS

Pak Choi cabbage, Tamarin and peanut chanterelles	28€
Snacked king prawns, bisque and coriander mayonnaise	
Candied carrots with cumin, tomato with tarragon	30€
Semi-cooked swordfish	
Small potatoes	36€
Beef filet, meat juice	
Burnt Leek, green beans condiment and apricot	30€
Duck breast, vegetable crumble	

CHEESES & DESSERTS

St Nectaire cheese from « La Ferme d'Alexandre »	12€
Odette Paris Brest	13€
Caramelized almonds, candied lemons	
Cacao pod with Guanaja chocolate	13€
Cherry, cherry sorbet	
Lightness of strawberries	13€
Strawberry with oil basil, strawberry basil sorbet	
Mirabelle tartlet	13€
Lemon thyme cream	

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday, excluding bank holiday

26€

Appetizer

*

Hake fillet,

Spinach velouté, coleslaw
White butter

Or

Veal Liver,

Artichoke purée, juice glazed carrots,
hazelnuts

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

GNOCCHI OF THE MOMENT (to share, or not...)

Tomato gnocchi,

Burnt bell pepper coulis, onion
pickles, broccoli,
pickled peppers, purslane sprouts

24€

Pan service directly on the table

TO SHARE (for 2 persons)

Veal steak, potatoes Pont Neuf, beetroot cream
40€ per person

Seabass, vegetable Tian
38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef de cuisine
REMI HENAU

Rostang
PÈRE & FILLES

Duck: born, raised and locally in France
Beef: born, raised and locally in France
Veal: born, raised and locally in EU
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
The allergens list is available upon request.