

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

## ENTRÉES

Tartare de bœuf, melon acidulée, fenouil cru Carottes marinées, condiment XO	18€
Œufs parfait bio, crémeux artichauts coriandre Emulsion barigoule, chips de lard	16€
Velours d'oignon brulé, espuma burrata Jambon cru « Teruel », crumble et croutons à l'ail,	17€
Ceviche de dorade royal, radis et pickles de moutarde Vinaigrette citron vert pomme vanille, coco et noix	17€

## PLATS

Courgettes et aubergines en caviar, Combava Poulpe snacké au piment d'Espelette, fromage blanc	30€
Fregola sarda, concassé de tomates anciennes Aile de raie, beurre de crustacés, pistou basilic	29€
Pommes de terre grenailles Filet de bœuf à la plancha, jus de viande	37€
Girolles et carottes au balsamique, salicornes Quasi de veau façon vitello paprika, mayonnaise estragon	28€

## FROMAGES & DESSERTS

St Nectaire de la ferme d'Alexandre	12€
Profiterole d'Odette Praliné noix de pécan, sauce chocolat	13€
La Cabosse au chocolat Guanaja Fraise Thym	13€
Entremet cerise au balsamique et cannelle Tuile vanille, noisette caramélisée	13€
Pavlova aux fruits rouges, glace groseille Confiture et coulis fruit rouge et basilic	13€

## MARCHÉ DU JOUR

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

27€

Amusette salée

\*

Filet de canard,

Courgette blanche farcie polenta à la fête,  
ketchup de carotte et son caramel

Ou

Pavé thon,

Carpaccio de légumes de saison citron vert et  
basilic, crème de céleri, pêche brulée et citron  
confit,

Beurre blanc combawa

\*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

## GNOCCHI DU JOUR (à partager, ou pas...)

Gnocchi à l'encre de seiche,

Purée de maïs, pop corn salé, maïs  
brulée émulsion salicorne

25€

Service en poêlon directement sur table

## NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Cote de bœuf, mousseline de pomme de terre à la fleur de sel et huile de truffe

50€ par personne

Bar en croûte feuilletée, Haricots Borlotti aux beurre « ail de la Sainte victoire », chorizo et concassé de  
tomate

38€ par personne

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



Chef de cuisine  
REMI HENNAUX

Rostang  
PÈRE & FILLES

Bœuf : né, élevé et abattu en France  
Veau : né, élevé et abattu au Pays-Bas

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

## LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

# Odette

L'AUBERGE URBAINE

## DINER

7:00 pm à 10:00 pm

### STARTERS

- Beef tartares, melon and raw fennel** 18€  
Marinated carrots, XO condiment
- Perfect eggs, creamy artichokes and coriander,** 16€  
Artichoke emulsion, bacon chips
- Onion cream, burrata espuma** 17€  
Teruel cured ham, crumble and garlic croutons,
- Sea bream ceviche with radishes and mustard pickles** 17€  
Lime, apple, vanilla vinaigrette, coco and walnuts

### MAINS

- Zucchini and Eggplant caviar, combava** 30€  
Snacked Octopus with Espelette pepper, cottage cheese
- Fregola sarda pasta, tomatoes** 29€  
Skate wing, shellfish butter, basil pesto
- Small potatoes** 37€  
Beef filet, meat juice
- Chanterelles and carrots with balsamic vinegar** 28€  
Veal quasi vitello paprika style, tarragon mayonnaise

### CHEESES & DESSERTS

- St Nectaire cheese from « La ferme d'Alexandre »** 12€
- Odette Profiterole** 13€  
Pecan nuts caramelised, chocolate sauce
- Cacao pod with Guanaja chocolate** 13€  
Strawberry thyme
- Balsamic cherry and cinnamon entremet** 13€  
Vanilla biscuit, caramelized hazelnut,
- Pavlova with red fruit and redcurrant ice cream** 13€  
Red fruit and basil jam and coulis

### DAILY MARKET MENU

*Only for lunch to Monday to Friday, excluding public holidays*

**27€**

Appetizer

\*

**Duck fillet,**

White zucchini stuffed with feta polenta, carrot ketchup and caramel sauce

Or

**Tuna,**

Lime and basil cucumber carpaccio, celery cream, burnt peach and preserved lemon, White combava butter

\*

Chocolate cream « pot »

*Or on desserts menu +7€*

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

**Gnocchi with squid ink,**

Corn purée, salted popcorn, burnt corn with samphire emulsion

**25€**

*Pan service directly on the table*

### TO SHARE (for 2 persons)

**Rib of beef, potato mousseline with "fleur de sel" and truffle oil**

*50€ per person*

**Seabass, Borlotti beans with garlic "de la sainte Victoire", chorizo and crushed tomatoes**

*38€ per person*

All our dishes can be served without meat or fish.



**Chef de cuisine**  
**REMI HENNAUX**

**Rostang**  
P È R E & F I L L E S

Beef: born, raised and locally in France  
Veal: born, raised and locally in The Netherlands

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.  
The allergens list is available upon request.