

Odette

L'AUBERGE URBAINE

CARTE DES BOISSONS & DES VINS

Élaborée par le chef sommelier

de La Maison 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 27,5cl

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€

Suze * 10€

Martini Blanco * 10€

Martini Rosso * 10€

Martini Dry * 10€

Campari * 10€

BIÈRES ET CIDRES

Bouteilles 7€

Carlsberg 5%

Parisienne 5,5%

Cidre SASSY 0.0%

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€

Ruinart Brut

195€

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€

Chablis

Domaine Grossot 2020 * 12

Blanc d'Ogier

Domaine Stéphane Ogier 2021 * 11€

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, 2019 * 15€

Bourgueil

Cote 50, Y. Amirault, 2021 * 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€

VODKA 5cl

Grey Goose * 16€

Absolut * 12€

Impéria * 15€

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€**

Laphroaig / Islands 10 ans * **14€**

Glenfiddich 12 ans * **17€**

Nikka From the Barrel * **17€**

Haigh Club – Single grain * **17€**

Jameson * **16€**

Oban * **14€**

Aberlour 10 ans * **16€**

Chivas 12 ans* **14€**

WHISKY RYE 5cl



Bulleit Rye * **15€**

Nikka Pure Malt * **15€**









VINS BLANCS

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
Quincy AOC (Sauvignon blanc) <i>Domaine du Grand Rosières, 2021</i>	42€	10€
Pouilly Fuissé, Secret Minéral AOC (Chardonnay) <i>Domaine Denis Jeandeau 2018</i>	108€	
  Vouvray (Chenin blanc) <i>Domaine Damien Pinon, Les Perruches, 2020</i>	48€	11€
Blanc d'Ogier 2021 (Marsanne, Viognier, Roussanne) <i>Domaine Stéphane Ogier</i>	42€	11€
Chablis AOC (Chardonnay) <i>Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot 2020</i>	54€	12€

FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
  Viognier de Rosine AOC (Viognier) <i>Domaine Stéphane Ogier 2020</i>	54€	
Chablis 1^{er} cru AOC (Chardonnay) <i>Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot 2020</i>	89€	
  Pouilly Fumé AOC « <i>Villa Paulus</i> » (Sauvignon) <i>Loire, Domaine Masson - Blondelet 2019</i>	65€	
  Sancerre AOC (Sauvignon) <i>Domaine Vacheron 2021</i>	68€	

FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
Pays d'Oc (Chardonnay) <i>Domaine de Panéry, La Madone, 2020</i>	52€	
Santenay (Chardonnay) <i>Domaine Frédéric Leprince, 2020</i>	92€	
Corbières (Grenache, Marsanne) <i>Domaine Maxime Magnon, La Bégou, 2019</i>	82€	

CAVE D'EXCEPTION

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

VINS ROSÉS

	75cl	12cl
Provence – M de Minuty 2020	52€	11€

VINS ROUGES

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

75cl 12cl

Bourgueil AOC (Cabernet franc)

Cotes 50, Y. Amirault, 2020

42€ 11€



Irancy, AOC (Pinot noir, César)

Domaine Colinot, Vieilles vignes, 2019

58€



Bourgogne Cote D'or, AOC (Pinot noir)

Domaine Duroche, 2019

115€

Savigny les Beaune (Pinot noir)

Les P'tits Liards, Antoine Olivier, 2019

69€ 15€

FORME & CONSISTANCE

75cl 12cl



Pays d'OC AOC « Les Brunes » (Blend)

Domaine Les Creisses 2017

105€

Sancerre AOC (Pinot noir)

Domaine Vacheron 2020

68€

Côte du Rhône (Grenache, Syrah)

Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2021

38€ 12€



Côtes du Roussillon (Syrah, Mourvèdre)

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

59€

Morgon (Gamay)

Domaine Louis Claude Desvignes, La voûte St Vincent, 2021 **46€**



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
Savoie AOC (Mondeuse noire) <i>Philippe Grisard « Les Molières » 2019</i>	48€	12€
Pessac-Leognan AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2016</i>	82€	15€
Pessac-Leognan AOC (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Château Larrivet Haut-Brion, 2011</i>	152€	
Médoc AOC (Cabernet) <i>Pépin d'Ecurac, 2018</i>	38€	10€
Saint Emilion Grand Cru AOC (Cabernet) <i>Château Tour de Pressac, 2015</i>	65€	
Crozes Hermitage AOC (Syrah) <i>Domaine des lises, 2020</i>	86€	

CAVE D'EXCEPTION

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

Volnay 1^{er} cru (Pinot noir)
Clos des santenots, Domaine Jacques Prieur, 2010
285€

Auxey-Duresses (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 4 cl

Armagnac

Bas Armagnac – Château de Laubade
XO * **14€**

Cognac

Cognac Hine Antique 100^{ème} anniversaire * **45€**

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€**

Zacapa 23 ans * **17€**

Eau de vie

Coeur du Breuil Vieille Prune * **15€**

Liqueur

Sapinette* **16€**

Genépi* **16€**

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

