

# 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 pêche des vignes
- 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**

### **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 Blc*) \* **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

**204€**

*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€**

#### **Viognier de Rosine**

Domaine Stéphane Ogier 2021 \* **12€**

### **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€**

The glenvilet 18 ans \* **28€**

Chivas 12 ans\* **14€**

### **WHISKY RYE** 5cl

Bulleit Rye \* **15€**

Nikka Pure Malt \* **15€**











## VINS BLANCS

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
<b>Macon Fuissé</b> AOC (Chardonnay) <i>Maison Aegerter 2020</i>	<b>51€</b>	
<b>Quincy</b> AOC (Sauvignon blanc) <i>Domaine du Grand Rosières, 2021</i>	<b>42€</b>	<b>10€</b>
<b>Chablis</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot 2020</i>	<b>54€</b>	<b>12€</b>
<b>Pouilly Fuissé, Secret Minéral</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Denis Jeandeaudeau 2018</i>	<b>108€</b>	

### FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
<b>Viognier de Rosine</b> AOC (Viognier) <i>Domaine Stéphane Ogier 2020</i>	<b>54€</b>	<b>12€</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> cru</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot 2020</i>	<b>89€</b>	
  <b>Bourgogne Côtes d'Auxerre</b> AOC (Chardonnay) <i>Domaine Goisot, Corps de Garde, 2018</i>	<b>52€</b>	
  <b>Pouilly Fumé</b> AOC « Villa Paulus » (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>Condrieu</b> « <i>La Combe de Malleval</i> » (Viognier) Domaine Stéphane Ogier, 2020	<b>98€</b>
<b>Pays d'Oc</b> (Chardonnay) <i>Domaine de Panéry, La Madone, 2020</i>	<b>52€</b>
<b>Santenay</b> (Chardonnay) <i>Domaine Frédéric Leprince, 2020</i>	<b>92€</b>
<b>Corbières</b> (Grenache, Marsanne) <i>Domaine Maxime Magnon, La Bégou, 2019</i>	<b>82€</b>

## CAVE D'EXCEPTION

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


## VINS ROSÉS

75cl 12cl

<b>Provence</b> – Jolie Fille Prestige 2021	<b>36€</b>	<b>8€</b>
<b>Provence</b> – M de Minuty 2020	<b>52€</b>	

## VINS ROUGES

### FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

	75cl	12cl
 <b>Bourgueil</b> AOC (Cabernet franc) <i>Cotes 50, Y. Amirault, 2020</i>	<b>42€</b>	<b>11€</b>
<b>Irancy,</b> AOC (Pinot noir, César) <i>Domaine Colinot, Vieilles vignes, 2016</i>	<b>58€</b>	
<b>Faugères</b> ( <i>Grenache, Syrah, Carignan</i> ) <i>Domaine Frédéric Brouca, Champs pentu, 2020</i>	<b>52€</b>	
<b>Savigny les Beaune</b> (Pinot noir) <i>Les P'tits Liards, Antoine Olivier, 2019</i>	<b>69€</b>	<b>15€</b>

### FORME & CONSISTANCE

	75cl	12cl
<b>Pays d'OC</b> AOC « <i>Les Brunes</i> » (Blend) <i>Domaine Les Creisses 2017</i>	<b>105€</b>	
<b>Sancerre</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Vacheron 2020</i>	<b>68€</b>	
<b>Côtes Catalanes</b> AOC (Pinot noir) <i>Domaine Clos des Fées, aimer, rêver, prier, se taire...</i>	<b>115€</b>	
<b>Chorey les Beaune Vieilles vigne</b> (Pinot noir) <i>Domaine Dominique Laurent, 2019</i>	<b>90€</b>	
<b>Côte du Rhône</b> ( <i>Grenache, Syrah</i> ) <i>Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, 2021</i>	<b>38€</b>	<b>12€</b>
<b>Côtes du Roussillon</b> ( <i>Syrah, Mourvèdre</i> ) <i>Mirmanda, Cibelle, F.X Demaison et D. Laporte 2020</i>	<b>59€</b>	



Vin biodynamique



Vin de l'agriculture biologique

## FORCE & DISTINCTION

	75cl	12cl
<b>Savoie AOC</b> (Mondeuse noire) <i>Philippe Grisard « Les Molières » 2019</i>	<b>48€</b>	<b>12€</b>
<b>Crozes Hermitage AOC</b> (Syrah, Roussanne, Marsanne) <i>Domaine Laurent Combier 2021</i>	<b>42€</b>	
<b>Pessac-Leognan AOC</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2016</i>	<b>82€</b>	<b>15€</b>
<b>Pessac-Leognan AOC</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot) <i>Château Larrivet Haut-Brion, 2011</i>	<b>152€</b>	
<b>Médoc AOC</b> (Cabernet) <i>Pépin d'Escurac, 2018</i>	<b>38€</b>	<b>10€</b>
<b>Saint Emilion Grand Cru AOC</b> (Cabernet) <i>Château Tour de Pressac, 2015</i>	<b>65€</b>	
<b>Crozes Hermitage AOC</b> (Syrah) <i>Domaine des lises, 2020</i>	<b>86€</b>	
<b>Cornas brise cailloux</b> (Syrah) <i>Domaine du coulet, Matthieu Barret, 2020</i>	<b>135€</b>	

## CAVE D'EXCEPTION

**Gevrey Chambertin** (Pinot noir)  
*Domaine Henry Rebourseau, 2018*  
**175€**

**Volnay 1<sup>er</sup> 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 4cl

### **Armagnac**

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

### **Cognac**

Cognac Hine Antique 100<sup>ème</sup> anniversaire \* **45€**

Hennessy XO \* **25€**

Rémy Martin VSOP \* **14€**

### **Calvados**

Calvados–Coquerel fine \* **14€**

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

### **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€**





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

