

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

- Les Champignons en velouté, rôtis et fricassées 17€
- Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit 18€
Sauce tartare façon Odette
- Tartelette Végétal 15€
Betteraves, radis et cassis
- St Jacques marinées et brulées, bouillon froid de racine 18€
Salade d'herbes et tagètes, rémoulade de persil tubéreux

PLATS

- Orecchiettes, poivrons et salicornes 30€
Encornets snackés, chorizo et crème de curry
- Déclinaison de panais et cresson 28€
Turbot croustillant de céréales, beurre blanc
- Pommes de terre grenailles 36€
Filet de bœuf à la plancha, jus de viande
- Gâteau de chou vert, purée du chou rouge 28€
Effiloché de Joue de bœuf confite gingembre et coriandre

FROMAGES & DESSERTS

- Brillat-Savarin de la ferme d'Alexandre 12€
- Les 2 feuilles noisette passion 13€
Praliné noisette
- Les citrons et fenouil en texture 13€
Biscuit moelleux amande
- La cabosse au chocolat Guanaja 13€
orange, granité cointreau
- Notre vacherin exotique 13€
Mousse coco, coulis et sorbet mangue

MARCHÉ DU JOUR

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

26€

Amusette salée

*

Palerons de bœuf fondant,
Frites de Polenta, Coings confit
jus de viande

Ou

Filet de Maquereau,
Risotto de butternut à la truffe, sommité
de brocolis, beurre blanc combawa

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +7€

GNOCCHI DU JOUR

(à partager, ou pas...)

Gnocchi d'épinard, crème de chou-
fleur

Pickles de choux romanesco,
cardamome, copeaux de choux graffiti
violet

24€

Service en poêlon directement sur table

NOS PIÈCES À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Coquelet entier fumé au foin et farci aux champignons, risotto de sarrasin au parmesan
36€ par personne

Bar en croûte feuilletée, houmous sésame et salade de pois chiches
38€ par personne

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



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Veau : né, élevé et abattu en Europe
Bœuf, volaille : né, élevé et abattu en France
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

Mushrooms in « velouté » and roasted	17€
Beef tartares, egg yolk confit Tartar sauce odette style	18€
Vegetable tartlet Beetroot, radish and blackcurrant	15€
Marinated and burnt scallops, cold root broth Herbs and tagete salad, tuberous parsley remoulade	18€

MAINS

Orecchiettes, peppers and pickleweed Squid, chorizo and curry cream	30€
Parsnip and watercress declination, Crispy cereals turbot	28€
Small potatoes Beef filet, meat juice	36€
Green cabbage cake, red cabbage Shredded beef cheek	28€

CHEESES & DESSERTS

Brillat-Savarin from « La Ferme d'Alexandre »	12€
Crunchy millefeuille with Halzanut and passion fruit Halzanut praline	13€
Lemon, fennel variation Soft almond biscuit	13€
Cacao pod with Guanaja chocolate Orange, cointreau sorbet	13€
Exotic Vacherin Coconuts foam, mango coulis and sorbet	13€

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

26€

Appetizer

*

Tender beef chucks,
Polenta fries, candied quince,
meat juice

Or

Mackerel fillet,
Truffle butternut risotto, broccolis
sommite,
combawa butter sauce

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +7€

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

Spinach gnocchi, cauliflower cream

Romanesco cabbage pickles,
cardamom, purple graffiti cabbage

24€

Pan service directly on the table

TO SHARE (for 2 persons)

Whole cockerel smoked with hay stuffed with mushrooms, buckwheat risotto with parmesan
36€ per person

Seabass, sesame hummus and chickpea salad
38€ per person

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef de cuisine
REMI HENAU

Rostang
PÈRE & FILLES

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