

## Entrées

Choisissez entre l'entrée du moment ou l'assiette de charcuteries 8,00 €

## Produits de la mer cuits à la plancha selon arrivage

Gambas	200 g	19,80 €
Cuites à la plancha avec un filet d'huile d'olive, accompagnées d'une persillade	400 g	32,00 €
Mi-cuit de thon sashimi		19,80 €
Tartare de thon sashimi		19,80 €

## Fromage

Assiette de fromage du moment 9,80 €

## Desserts

Mousse au chocolat maison 8,00 €

Dessert du moment (voir ardoise) 8,00 €

Glace & sorbet 7,00 €

2 parfums au choix :

citron, cassis, fruits de la passion, vanille, chocolat, fraise\*

\*(avec ou sans chantilly, sans supplément)

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

**DEPUIS**  
**1977**

# Grillades cuites au feu de bois selon arrivage

<b>L'Entrecôte sélection l'Odéon</b>	300 g	26,80 €
Une viande tendre et goûteuse persillée.	450 g	35,80 €
<b>Pièce de cœur de filet de bœuf</b>	160 g	26,80 €
Le morceau noble le plus tendre du bœuf, subtil et sans gras.	240 g	35,80 €
<b>Côte de bœuf à partager</b>	(tarif pour 2 à 3 personnes) 1,2 kg	72,00 €
Généreuse et fondante (25 minutes de cuisson)	(tarif pour 3 à 4 personnes) 1,5 kg	89,00 €
<b>Brochette de bœuf</b>		19,80 €
Réalisée avec des morceaux coupés dans le filet, l'un des morceaux les plus tendres du bœuf. Fondante, moelleuse et veloutée, elle est très ronde en bouche et sans la moindre aspérité.		
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b>	160 g	19,80 €
Réalisé avec les parties nobles du bœuf.	240 g	31,80 €
<b>Brochette de poulet, avec sa marinade à la mexicaine</b>		19,80 €
Une brochette copieuse, moelleuse, fondante et légèrement relevée.		
<b>Selle d'agneau</b>	400 g	28,80 €
Le morceau le plus noble du gigot, la cuisson au feu de bois permet de garder l'authenticité et le goût de l'agneau.		
<b>Magret de canard</b>	400 g	28,80 €
Cuit lentement côté peau pour garder toute la saveur du magret et sa tendresse. Il est servi entier juste émincé.		
<b>Côte de veau</b>	350 g	26,80 €
Une viande douce, tendre et fondante originaire de la région. Son goût de noisette et sa finesse vous réconcilieront avec le veau. Une découverte !		
<b>Saucisse géante aux herbes</b>	280 g	19,80 €
<b>Boudin noir géant aux oignons</b>	280 g	19,80 €
<b>Merguez géante : le secret du charcutier !</b>	280 g	19,80 €
<b>Andouillette</b> (25 minutes de cuisson), tressée à la main (Maison Bernier)	400 g	32,80 €

Tous nos plats sont accompagnés de frites, salade verte et d'une sauce au choix  
(poivre, béarnaise, roquefort, beurre échalote, persillade)  
Sauce supplémentaire 2,50 €, garniture supplémentaire 3,00 €

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

**DEPUIS**  
**1977**

## *Le Déjeuner de l'Odéon*

*Du mardi au vendredi uniquement le midi,  
hors jours fériés et selon arrivage*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,90€**

**Entrée + Plat + Dessert 23,90€**

**1 Entrée au choix du moment**



**1 Plat au choix sur l'ardoise centrale**



**1 Dessert du jour au choix**

Voir ardoise mobile

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

**DEPUIS**  
**1977**

# Menu Plaisir de l'Odeon

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27,50€

Entrée + Plat + Dessert 32,50€

## Entrée au choix

Au choix les entrées du moment

## Plat au choix

Brochette de bœuf

Tartare de bœuf 160 g

Brochette de poulet

Saucisse géante aux herbes 280 g

Merguez géante 280 g

Boudin noir géant 280 g

Gambas 200 g

Thon albacore mi-cuit

Entrecôte 300 g

Cœur de filet 160 g

Magret de canard 400 g

Selle d'agneau 400 g

Côte de veau 350 g

*Supplément 5€*

## Dessert selon la saison

Dessert du moment au choix

Mousse au chocolat

Glaces et sorbets (selon arrivage)

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

**DEPUIS**  
1977



# MENU ENFANT



14 €

BOISSON NON INCLUSE

Steak de filet de boeuf

ou

*Je découvre*

Saucisse

un dessert au choix  
(dans la carte des desserts)



Prix service compris - Prix nets en euros TTC

DEPUIS  
1977

# Apéritifs

Kir (Mûre, Pêche, Cassis, Framboise)	10 cl	4,80 €
Kir Royal (Champagne)	10 cl	12,00 €
Martini, Porto, Suze	8 cl	4,80 €
Muscat, Pineau	8 cl	4,80 €
Pastis, Ricard	4 cl	4,80 €
Bière pression du moment	25 cl	5,00 €
Bière sans alcool	25 cl	6,00 €
Bière bouteille du moment		8,00 €
Whisky-Coca, Gin Tonic,...	12 cl	10,00 €
Americano Maison	12 cl	12,00 €
Coupe de Champagne	10 cl	12,00 €
Whiskies (Paddy, J&B)	4 cl	7,00 €
	8 cl	12,00 €
The Glenlivet, Aberlour	4 cl	10,00 €
	8 cl	16,00 €
Glenmorangie	4 cl	10,00 €
	8 cl	16,00 €
Oban	4 cl	12,00 €
	8 cl	18,00 €
Jack Daniel's	4 cl	10,00 €
	8 cl	16,00 €

## Les digestifs

Get 27, Get 31, Marie Brizard,		
Menthe Pastille	4 cl	7,00 €
	8 cl	10,00 €
Rhum blanc, rhum brun	4 cl	7,00 €
	8 cl	10,00 €
Cognac, Poire,		
Mandarine, Armagnac	4 cl	7,00 €
	8 cl	10,00 €
Champagne de Venoge	75 cl	70,00 €
Extra Brut (la Bouteille)		

## Les Boissons sans alcool

Jus de fruits, sodas, Perrier	25 cl	3,90 €
Eau plate / Eau gazeuse	50 cl	4,50 €
	100 cl	5,50 €

## Les Boissons chaudes

Café		2,60 €
Thé, infusion		5,00 €
Irish coffee		12,00 €

## Assiettes apéritives à partager 16,00 €

Au choix : gambas (+3,80 €), merguez, saucisses ou boudin

Présentées sur un lit de salade, sauce ou moutarde

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

**DEPUIS**  
1977

# Le guide des cuissons

## Bleu

*Le moins cuit* : la chair reste rouge à cœur, molle.

■ Bleu moins

■ Bleu plus

## Saignant

*Cuisson un peu plus prolongée que la précédente* : on note un raidissement des chairs.

■ Saignant moins

■ Saignant plus



## À point

*Cuisson assez longue* : de très fines gouttelettes d'exsudat perlent en surface.

■ À point moins

■ À point plus

## Bien cuit

*Cuisson longue* : même le cœur de la viande est ferme et des gouttes d'exsudat ont fortement perlé en surface.

Cuisson à la Diable de l'Odéon  
*Viande mise en température et violemment saisie*

Prix service compris - Prix nets en euros TTC

**DEPUIS**  
1977