

LE CAFÉ DE
L'ODÉON Théâtre
de l'Europe

LA CARTE / cuisine maison

BOISSONS CHAUDES

Expresso Florio	2,60€
Décaféiné	2,60€
Double café	4,90€
Café crème	4,90€
Noisette	2,70€
Thé	5,10€
Earl Grey, Darjeeling, Thé vert à la menthe, Thé vert Sencha, Fruits rouges, infusion	
Chocolat chaud	4,90€
Café ou Chocolat viennois	6,10€

SODAS, EAUX MINÉRALES, JUS

Coca, Coca zéro 33cl	5,10€
Perrier 33cl	5,10€
Orangina 25cl	5,10€
Schweppes 25cl	5,10€
Limonade pression 25cl	4,70€
Ice tea 25cl	4,70€
1/4 Vittel	4,50€
Diabolo	4,70€
Jus de fruits Emile Vergeois – artisanal – agriculture raisonnée 25cl	4,90€
orange blonde, nectar d'abricot Bergeron, pomme tentation, tomate rouge	

BOISSONS D'ÉTÉ – jus de fruits et légumes frais

Citronnade (citron, menthe fraîche, Perrier)	4,10€
Orange pressée, citron pressé	6,20€
Jus Roxanne (banane, gingembre, pomme)	6,50€
Jus Sasha (fraise, coriandre, pomme, carotte)	6,50€
Jus L'Arlésienne (kiwi, concombre, poire, menthe)	6,50€
Thé glacé	6,10€
Café glacé	6,10€

BIÈRES PRESSION

Heineken 25cl / 50cl	4,60€ / 8,10€
Blanche – Edelweiss 25cl / 50cl	4,90€ / 8,50€
Panaché, Monaco 25cl	4,60€
Picon bière	4,90

BIÈRES BOUTEILLE

Corona 25cl	6,90€
Brasserie La Parisienne, 25cl	7,20€
Blanche	
Blonde	
Rousse	
Brune	

VINS BLANCS

Domaine de Tariquet IGP Côte de Gascogne 2016		
Verre 13cl		4,60€
Pichet 46cl		17€
Bouteille 75cl		21€
Chardonnay 2016, IGP Pays de l'Hérault Moulin de Gassac		
Verre 13cl		5,90€
Pichet 46cl		21€
Bouteille 75cl		28€
Petit Chablis la manufacture Benjamin Laroche AOP 2015		
Verre 13cl		8,90€
Pichet 46cl		31€
Bouteille 75cl		42€
Prosecco Riccadonna VSQA Extra Dry Vin pétillant		
Flûte 12cl		5,80€
Bouteille 75cl		27€

VINS ROUGES

Château Maison Neuve – Cuvée Clotilde Bordeaux – Côtes de Blaye 2014/2015		
Verre 13cl		4,60€
Pichet 46cl		17€
Bouteille 75cl		21€
Domaine des Aphilantes Bio AOP Côtes du Rhône 2014/2015, Daniel et Hélène Boule		
Verre 13cl		5,90€
Pichet 46cl		21€
Bouteille 75cl		28€
Domaine de Noiré – Soif de Tendresse Chinon AOP – 2015/2016		
Verre 13cl		5,80€
Pichet 46cl		20€
Bouteille 75cl		28€
Nero d'Avola – Feudo Arancio IGT Sicilia 2014/2015		
Verre 13cl		6,10€
Pichet 46cl		22€
Bouteille 75cl		33€

VINS ROSÉS

Domaine de Valcombe, Les Petits Bonhommes Gris IGP OC 2016		
Verre 13cl		4,60€
Pichet 46cl		17€
Bouteille 75cl		21€
Chateau Minuty Prestige cru classé Côtes de Provence 2014/2015		
Verre 13cl		8,50€
Pichet 46cl		29€
Bouteille 75cl		42€



APÉRITIFS

Anis	4,50€
Martini blanc/rouge, Campari, Suze, Porto	5,10€
Americano maison	8,50€
Kir vin blanc cassis, mûre, pêche, framboise 14cl	4,90€
Kir Royal	10€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito	10€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier	
Caïpirinha / Caïpiroska	10€
Cachaça/Vodka, citron vert, sucre roux	
Aperol Spritz	10€
Aperol, prosecco, Perrier	
Ginger Groove	10€
Gingembre, menthe fraîche, limonade, vodka	

AU CHAMPAGNE

Royal Mojito	12€
Champagne, Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8€
Perrier, citron vert, menthe fraîche, sucre roux	
Ginger Light	8€
Gingembre, menthe fraîche, limonade	

CHAMPAGNE

Denis Patoux	
Producteur à Vendières	
Flûte 12cl	9€
Bouteille 75cl	54€

Taittinger Brut

Flûte 12cl	14€
Bouteille 75cl	72€

ALCOOLS 4cl

Get 27	7,80€
Amaretto	7,80€
Rhum	7,80€
Gin	7,80€
Vodka	7,80€
Supplément Soda	2€

WHISKY 4cl

J&B	7,80€
Jack Daniel's – Whiskey	9,20€
Glen Grant	11,50€
Single Malt 12 ans	

DIGESTIFS 4cl

De Luze Cognac VSOP	9,40€
Delauze Armagnac	9,40€
Poire William BRANA	9,50€
Saint-Jean-Pied-de-Port	

POUR DÉJEUNER, DÎNER ET BRUNCHER

LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

BRUNCH DE 12H À 16H	28€
Buffet salé et sucré accompagné d'une boisson chaude et d'une orange pressée	



LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H (SELON L'ARDOISE)

PLAT DU JOUR 13€

FORMULES

entrée + plat / plat + dessert 16€
entrée + plat + dessert 19€

MENU ENFANT 12€

Plat du jour (le midi) ou bruschetta (le soir) / glace / diablo

LE SOIR

ENTRÉES

SOUPE DU MARCHÉ 6€

BOL DE CHORIZO El Bierzo 6€

BOL DE SAUCISSE SÈCHE Cabrol 6€

TERRINE MAISON 6€

ROQUETTE PESTO 5€

MESCLUN 5€

AUBERGINE GRILLÉE, pesto, parmigiano 6€

TARTARE DE SAUMON, gingembre, algue 8€

ASSIETTE DE TAPENADE, olives noires,
caviar d'aubergines 7€

PLANCHES & ASSIETTES

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€
Jambon de montagne 30 mois (Arrossagaray), terrine maison,
saucisse sèche (Cabrol), chorizo (El Bierzo), coppa corse (Folacci)

PLANCHE DE FROMAGES 15€
Fromage de chèvre (Lethielleux), comté 18 mois (Maison Gojon),
Saint-Nectaire fermier, Gorgonzola

PLANCHE MIXTE 17€
Jambon de montagne 30 mois (Arrossagaray),
saucisse sèche (Cabrol), chorizo (El Bierzo),
comté 18 mois (Maison Gojon), fromage de chèvre (Lethielleux)

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 16€

ASSIETTE ODÉON 18€

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA Mozzarella, aubergines, tomates,
roquette 9€

BRUSCHETTA Ricotta, tapenade, bresaola,
roquette 9€

BRUSCHETTA Fromage de chèvre, basilic,
poivron, roquette 9€

SALADES

BURRATA, tomates, roquette 18€

SALADE CAESAR, poulet mariné, parmigiano,
croûtons, sauce Caesar 15€

SALADE « NIÇOISE », tomates, riz, oignon, olives, thon,
poivrons, œufs, anchois 15€

TABOULÉ, quinoa, graines de courge,
légumes, coriandre 15€

EAUX (uniquement en restauration)

1/2 Evian, 1/2 Badoit 4,80€
1 litre Evian, Badoit 5,50€

DESSERTS FAITS MAISON

Fromage au choix 7€
Gâteau au chocolat 8€
Tarte sablée fraise / chantilly 8€
Salade de fruits 9€
Crumble pomme / framboise 7€
Café gourmand 10€

GLACES ARTISANALES ET SORBETS parfums au choix

vanille, caramel salé, pistache, chocolat, café, passion,
fraise, citron jaune, abricot, coco
1 boule 3€
2 boules 5,80€
3 boules 8,50€

Supplément 1,50€
chantilly, chocolat

LES MILKSHAKES 9€

vanille, caramel salé, pistache, chocolat, café,
passion, fraise, citron jaune, abricot, coco

LES COUPES CLASSIQUES

Café liégeois 11€
glace vanille, café expresso, sauce café et chantilly

Chocolat liégeois 11€
glace chocolat, glace vanille,
sauce chocolat et chantilly

Dame blanche 11€
glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Colonel 13,50€
sorbet citron jaune arrosé de Vodka

Fraise melba 12€
glace vanille, sorbet fraise, fraises fruit,
sauce fraise et chantilly



