

ODÉON

THÉÂTRE
DE L'EUROPE

le café

cuisine maison

BOISSONS CHAUDES

Expresso Crema d'Oro	2,60€
Décaféiné	2,60€
Double café	4,90€
Café crème – Capuccino	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

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 artisanal Emile Vergeois, agriculture raisonnée 25cl	5,90€
orange blonde, nectar d'abricot Bergeron, pomme tentation, tomate rouge, pêche blanche	

BOISSONS D'ÉTÉ – jus de fruits et légumes frais

Citronnade (citron, menthe fraîche, Perrier)	4,60€
Orange, citron, pamplemousse 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

Saint-Omer (bière belge, blonde) 25cl/50cl	4,80€/8,30€
Belzebuth (bière belge, blanche) 25cl/50cl	4,90€/8,70€
Panaché 25cl/50cl	4,80€/8,30€
Panaché, Monaco 25cl/50cl	4,80€/8,30€
Picon bière	5,90€

BIÈRES BOUTEILLE

Corona 25cl	6,90€
Brasserie artisanale La Parisienne, 33cl	7,20€
Blanche	
Blonde	
Rousse	
Brune	

CIDRES BOUTEILLE

Cidreterie artisanale Fils de Pomme	
Bio, sans gluten, sans sucre ajouté, 33cl	
Le Sauvage, cidre 5,5°	6,80€
L'Épatant, poiré 4,5°	6,80€

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, citron vert, sucre roux	
Aperol Spritz	10€
Aperol, prosecco, Perrier	

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	

VINS BLANCS

Domaine de Tariquet IGP Côte de Gascogne 2016/2017	
Verre 13cl	4,60€
Pichet 46cl	17€
Bouteille 75cl	21€
Moulin de Gassac Chardonnay 2016/2017, IGP Pays de l'Hérault	
Verre 13cl	5,90€
Pichet 46cl	21€
Bouteille 75cl	28€
Petit Chablis La Manufacture Benjamin Laroche AOP 2015/2016	
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 2015/2016	
Verre 13cl	4,60€
Pichet 46cl	17€
Bouteille 75cl	21€
Domaine des Aphilantes AOP Côtes du Rhône BIO 2015/2016, Daniel et Hélène Boule	
Verre 13cl	5,90€
Pichet 46cl	21€
Bouteille 75cl	28€
Domaine de Noiré – Soif de Tendresse Chinon BIO AOP – 2015/2016	
Verre 13cl	5,80€
Pichet 46cl	20€
Bouteille 75cl	28€
Nero d'Avola – Feudo Arancio IGT Sicilia 2015/2016	
Verre 13cl	6,10€
Pichet 46cl	22€
Bouteille 75cl	33€

VINS ROSÉS

Domaine de Valcombe, Les Petits Bonhommes
Gris IGP OC 2016/2017

Verre 13cl	4,60€
Pichet 46cl	17€
Bouteille 75cl	21€

Château Minuty Prestige cru classé
Côtes de Provence 2015/2016

Verre 13cl	8,50€
Pichet 46cl	29€
Bouteille 75cl	42€

CHAMPAGNES

Denis Patoux
Producteur à Vandières

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€

WHISKYS 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€
BRANA William Pear Saint-Jean-Pied-de-Port	9,50€

POUR DÉJEUNER, DÎNER ET BRUNCHER

LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

BRUNCH DE 12H À 15H	28€
Buffet salé et sucré à volonté, accompagné d'une boisson chaude et d'une orange pressée	
Enfant (moins de 12 ans)	14€

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 (moins de 12 ans) 12€

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

LE SOIR

ENTRÉES

SOUPE DU MARCHÉ 6€

ASSIETTE DE CHORIZO El Bierzo 6€

ASSIETTE DE SAUCISSE SÈCHE Cabrol 6€

TERRINE MAISON 6€

ROQUETTE PESTO 5€

AUBERGINE GRILLÉE, pesto, parmigiano 7€

TARTARE DE SAUMON, gingembre, algue 9€

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

PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE 17€
Jambon de montagne 30 mois (Arrossagaray), terrine maison,
saucisse sèche (Cabrol), chorizo (El Bierzo), coppa corse (Folacci)

PLANCHE DE FROMAGES 17€
Fromage de chèvre (Lethielleux), comté 18 mois (Maison Gojon),
Saint-Nectaire fermier, Gorgonzola

PLANCHE MIXTE 19€
Jambon de montagne 30 mois (Arrossagaray),
saucisse sèche (Cabrol), chorizo (El Bierzo),
comté 18 mois (Maison Gojon), fromage de chèvre (Lethielleux)

BRUSCHETTAS

BRUSCHETTA Mozzarella, aubergines, tomates, roquette 8€

BRUSCHETTA Ricotta, tapenade, bresaola, roquette 8€

BRUSCHETTA Fromage de chèvre, basilic, poivron, roquette 8€

SALADES

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

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

BURRATA, tomates, roquette 18€

SALADE DE NINE, avocat, gambas aux herbes,
pamplemousse, pousses d'épinard, pignons de pin 18€

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE, velouté du marché,
caviar d'aubergine, tapenade, roquette / pesto,
aubergine grillée, petite burrata 18€

ASSIETTE ODÉON, tartare de saumon, terrine maison,
coppa corse, roquette / pesto, caviar d'aubergine, petit chèvre 18€

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€
Cheesecake	8€
Salade de fruits	9€
Cookies chocolat noir / fleur de sel et chocolat blanc, noix de pécan	7€
Café gourmand	10€

GLACES ARTISANALES ET SORBETS, PARFUMS AU CHOIX

vanille, caramel salé, chocolat, café, fraise, citron	
1 boule	3€
2 boules	5,80€
3 boules	8,50€
Supplément chantilly, chocolat	1,50€

MILKSHAKES 9€

vanille, caramel salé, chocolat, café, passion, fraise, citron

LES COUPES CLASSIQUES

Café liégeois glace vanille, café expresso, sauce café et chantilly	11€
Chocolat liégeois glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat et chantilly	11€
Dame blanche glace vanille, sauce chocolat et chantilly	11€
Fraise melba glace vanille, sorbet fraise, fraises fruit, sauce fraise et chantilly	12€

Déjeuner

Au Foyer du théâtre

du lundi au vendredi de 12h à 15h

Sur la terrasse – parvis de l'Odéon

7j/7 de midi à minuit

aux beaux jours (selon la météo)

Facebook

Likez "Café de l'Odéon" pour découvrir le menu du jour et connaître l'actualité de la terrasse
[cafedelodeon.fr](https://www.facebook.com/cafedelodeon.fr)

CB à partir de 10€

Majoration de 1€ sur les boissons à partir de 22h

Prix TTC service compris