

Le bon petit-déjeuner d'Odette

BOISSONS

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange
Pamplemousse
Pomme
7€

LE COIN BIEN-ÊTRE

ANTIOXYDANT
chou kale, concombre,
menthe, ananas, livèche
9€

DETOX
pomme verte, kiwi, persil
9€

BOISSONS CHAUDES

Espresso 4€
Café américain 4€
Latte 6€
Capuccino 6€
Chocolat chaud 6€
Thé Mariage Frères 6€
(Earl Grey, Darjeeling, Fujiyama,
Verveine, Camomille)

PAINS & VIENNOISERIES de notre artisan boulanger

Croissant 3€
Pain au chocolat 3€
Brioche 3€
Baguette tradition 3€
Pain aux céréales 3€
Pain sans gluten 3€

*Nos confitures sont cuites à
l'ancienne en chaudron de cuivre par
Christophe Devé.*

FORMULES

LE RÉVEIL D'ODETTE

Boisson chaude,
jus de fruits frais,
2 viennoiseries au choix,
Pain perdu pépites de chocolat,
pain, beurre, confitures,
salade de fruits, yaourt
25€

PETIT-DÉJEUNER EXPRESS

Boisson chaude,
jus de fruits frais,
1 viennoiserie au choix
12€

ŒUFS BIO

OMELETTE BLANCHE
«FRITTATA»
brocoli, ricotta, livèche
10€

ŒUFS AU PLAT
bavette de bœuf grillée,
relish jalapeños
12€

ŒUFS POCHÉS
Toast avocat, citron vert,
graines de chia grillées
14€

ŒUFS TOUILLÉS
Saumon mariné, chou
kale, shitake
14€

ŒUFS À VOTRE
CONVENANCE
plats, pochés,
coques,
omelettes,
touillés

Au choix :
bacon,
champignons,
herbes ou fromage
10€

Boeuf : Née, élevé, abattu

SERVICE À TABLE

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

PÂTISSERIES

Cake citron confit 3,5€
Muffin pomme caramel 4,5€
Pancake sarrasin 4,5€
Pain perdu pépites de chocolat 4€

FRUITS, CÉRÉALES & CRÈMERIE

Mousse de lait Ribot
4€
Yaourt fermier
4,5€
Yaourt grec
4,5€
Fruits frais
5,5€
Salade de fruits
8€
Muesli ou Granola maison, yaourt
grec ou mousse de lait Ribot et
sirop d'érable
6€

LES ASSIETTES ODETTE

Fromages de saison de chez
Martine Dubois Paris
9€
Jambon blanc, coppa du Béarn,
jambon ibérique
12€
Brocoli, betterave, carotte,
yaourt grec
12€
Tartine croustillante, avocat, citron
vert, jeunes pousses
12€
Saumon mariné, maquereau
poivré, haddock
17€



Le brunch d'Odette 55€

BOISSONS

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange
Pamplemousse
Pomme

BOISSONS CHAUDES

Expresso
Café américain
Latte
Capuccino
Chocolat chaud
Thé Mariages Frères
(Earl Grey, Darjeeling, Fujiyama,
Verveine, Camomille)

PAINS & VIENNOISERIES

de notre artisan boulanger

Croissant
Pain au chocolat
Brioche
Baguette tradition
Pain aux céréales
Pain sans gluten

*Nos confitures sont cuites à
l'ancienne en chaudron de cuivre par
Christophe Devé.*

ŒUFS BIO

OMELETTE BLANCHE
«FRITTATA»
brocoli, ricotta, livèche

ŒUFS AU PLAT
bavette de bœuf grillée,
relish jalapeños

ŒUFS POCHÉS
Toast avocat, citron vert,
graines de chia grillées

ŒUFS À VOTRE CONVENANCE

plats, pochés,
coques,
omelettes,
touillés

Au choix :

bacon,
champignons,
herbes ou fromage

LES ASSIETTES ODETTE

Merlu, poireaux rôtis, poire

Gratin de macaroni au vieux
Jambon et Comté

Carré de veau, courges rôties

Fromages de saison de chez
Martine Dubois Paris

Jambon blanc, coppa du Béarn,
jambon ibérique

Brocoli, betterave, carotte,
yaourt grec

Saumon mariné, maquereau
poivré, haddock

PÂTISSERIES

Cake citron confit

Muffin pomme caramel

Pancake sarrasin

Pain perdu pépites de chocolat

Pot au chocolat

Crème au café

FRUITS, CÉRÉALES & CRÈMERIE

Mousse de lait Ribot

Yaourt fermier

Yaourt grec

Fruits frais

Salade de fruits

Muesli ou Granola maison, yaourt
grec ou mousse de lait Ribot et
sirop d'érable

EAUX

Evian

Badoit

SERVICE À TABLE

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

