

Cuisine gourmande, légère & aromatique  
*Le Brunch d'Odette 55€*

## BOISSONS

### JUS DE FRUITS FRAIS

Orange  
Pamplemousse  
Pomme

### BOISSONS CHAUDES

Expresso  
Café américain  
Latte  
Capuccino  
Chocolat chaud  
Thé Mariage et frères  
(Earl Grey, Darjeeling, Breakfast,  
Jasmin, Darjeeling Vert, Marco  
Polo, Camomille)

### PAINS & VIENNOISERIES de notre artisan boulanger

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

## LES ASSIETTES ODETTE

Fromages de saison de chez  
Martine Dubois Paris

Jambon blanc, coppa du Béarn et  
jambon ibérique

Brocoli, betterave, carotte,  
yaourt grec

Saumon mariné, maquereau poivré,  
haddock

## ASSIETTES DE DEGUSTATIONS

Filet de Rascasse et coques, jeunes  
légumes

Gratin de macaroni au vieux  
Jambon et Comté

Caille rôti, choux de Bruxelles et  
raisin

## PÂTISSERIES

Cake citron confit  
Muffin pomme caramel  
Pancake sarrasin  
Pot au chocolat  
Pain perdu aux pépites de chocolat

## FRUITS, CÉRÉALES & CRÈMERIE

Yaourt fermier  
Yaourt grec  
Fruits frais  
Salade de fruits  
Muesli ou Granola maison, yaourt  
grec ou mousse de lait Ribot et  
sirop d'érable

SERVICE À TABLE

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

