



O RESTAURANT
dyssée

Les Apéritifs

| | |
|--|--------|
| Vin blanc (cassis, pêche, mûre) • Communard (10 cl) | 5,50 € |
| Coupe de champagne • Kir royal (cassis, pêche, mûre) (10 cl) | 11 € |
| Whiskey Jack Daniel's • Chivas 12 ans (4 cl) | 8 € |
| Ricard (2 cl) / Martini • Porto (5 cl) | 5 € |
| Gin, Vodka (4 cl) | 7 € |

Les Softs

| | |
|--|--------|
| Coca cola • Coca cola zéro • Fin tonic • Fin thé pêche • Orangina | 4,50 € |
| Jus de fruit Zuegg (abricot, ananas, poire, tomate, ACE) • Eau gazeuse (20 cl) | 4,50 € |

Les Cocktails

| | |
|---|------|
| Spritz Apérol (Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange) | 10 € |
| Mojito (Rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse) | 10 € |
| Piña Colada (jus d'ananas, rhum, sirop de coco, lait) | 10 € |
| St Germain Spritz (liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse) | 12 € |
| Gin tonic (gin Bombay, Schweppes) | 10 € |

Les Cocktails sans alcool

| | |
|---|--------|
| Virgin mojito (menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse) | 7,50 € |
| Virgin Piña Colada (jus d'ananas, sirop de coco, lait) | 7,50 € |

Alcools et Digestifs (4 cl)

| | |
|--|--------|
| Cognac • Marc de Bourgogne | 7,50 € |
| Eau de vie de poire | 8 € |
| Chartreuse verte • Get 27 • Menthe poivrée Jacoulot • Mandarine Jacoulot | 8 € |
| Rhum Diplomatico • Rhum Bacardi | 8 € |

Les bières pression

| | | |
|-------------------------|----------------|----------------|
| Blonde : Angelo Poretti | (25 cl) 4,20 € | (50 cl) 7,50 € |
| Blanche : 1664 | (25 cl) 4,80 € | (50 cl) 8,70 € |

Les bières bouteille

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Terre de Bières éphémère | (33 cl) 6,5 € |
| Terre de Bières l'IPA | (33 cl) 6,5 € |
| Terre de Bières blanche (sans alcool) | (33 cl) 6 € |

Eaux Minérales

| | |
|---|-----|
| San Benedetto gazeuse (70 cl) - San Benedetto plate (70 cl) | 6 € |
|---|-----|

Les Entrées

- Planche à partager : spring rolls thaï, tataki de saumon mi-cuit, chiffonnade de Lomo espagnol, tarama maison, acras de morue, caviar d'augergine au cumin. 21 €
- Spring rolls thaï « maison » aux légumes croquants, sauce plum et citron vert. 12 €
- Acras de morue maison, sauce aigre-douce et citron vert. 12 €
- Salade César, poulet croustillant, iceberg, parmesan, croûtons dorés et bacon croustillant. Entrée : 12 €
Plat : 20 €

Les Viandes

- Paleron de veau en basse cuisson, jus court à l'Espelette, purée de pommes de terre à l'huile d'olive et vierge aux tomates confites. 25 €
- Faux-filet Simmental grillé (200 g), beurre spécial Odyssée, pommes de terre frites aux épices douces et cœur de sucrose. 26 €
- Pluma de cochon à la plancha, coulis de poivrons rouges au paprika fumé, huile vierge au chorizo et crumble de légumes provençaux. 23,50 €
- Tartare de charolais taillé au couteau à la Sicilienne, câpres capucine, pignons de pin, jaune d'œuf et parmesan, pommes frites aux épices douces et pousses de roquette. 24 €

Les Poissons

- Tataki de saumon mi-cuit, sauce soja et gingembre, riz parfumé au sésame et pousse de soja. 23 €
- Filet de dorade royale à la plancha, tapenade, huile vierge aux tomates confites et crumble de légumes provençaux. 23 €
- Tentacules de poulpe grillé, purée de pommes de terre au paprika fumé, huile vierge à l'Espelette et chorizo. 28 €

Menu Enfant

- Nuggets de poulet cornflakes ou saumon grillé, frites maison ou purée de pommes de terre, 2 boules de glace, sirop à l'eau. 14 €

Pots

| | Verre 12 cl | Pot 46 cl |
|---|-------------|-----------|
| Blanc Côte du Rhône Buisson Grives AOP | 5,00 € | 14,00 € |
| Rouge Côte du Rhône Buisson Grives AOP | 5,00 € | 14,00 € |
| Rosé IGP Maures Cap Pins | 5,00 € | 14,00 € |

Vins blancs

| | Verre 12 cl | Bouteille 75 cl |
|---|-------------------|-------------------------|
| 50/50 Louis CHEZE | | Vallée du Rhône 29,00 € |
| Saint-Joseph Fragrance Domaine François GRENIER | | Vallée du Rhône 49,00 € |
| Saint Véran La Greffière | Bourgogne 8,50 € | 36,00 € |
| Viré Clessé Breillonde BIO Maison MATISCO | Bourgogne | 39,00 € |
| Chablis Domaine Garnier | Bourgogne | 44,00 € |
| Sancerre Cedrick Bardin | Loire | 36,00 € |
| IGP Rolle Les Coquelicots BIO Domaine Rousset | Provence 6,50 € | 28,00 € |
| Cuvée Marion Jean Luc Bourbon | Chardonnay 6,50 € | 28,00 € |

Vins rouges

| | Verre 12 cl | Bouteille 75 cl |
|---|------------------------|-----------------|
| Côtes du Rhône «Le Temps est Venu» Stéphane Ogier | Vallée du Rhône | 28,00 € |
| Saint Joseph Domaine François Grenier | Vallée du Rhône 9,50 € | 49,00 € |
| Chorey les Beaune Les Bons Ores Domaine Maratray Dubreuil | Bourgogne | 44,00 € |
| Mercurey «Champ Ladoy» Domaine Belleville | Bourgogne | 58,00 € |
| Faugères Cuvée Romy Château Haut Lignieres | Languedoc | 28,00 € |
| Saint Chinian Cuvée A' Domaine Cathala | Languedoc | 29,00 € |
| Pic Saint Loup Le Loup du Pic Gérard Bru Puech-Haut | Languedoc | 39,00 € |
| Les terrasses Jean Luc Bourbon | Beaujolais 6,50 € | 28,00 € |
| Sicile Nero d'Avola Organicus BIO | Italie 7,00 € | 28,00 € |
| Mendoza Altosur Malbec BIO Finca Sopenia | Argentine | 34,00 € |

Vins rosés

| | Verre 12 cl | Bouteille 75 cl |
|---|-----------------|-----------------|
| IGP Rosé Fruité Les Coquelicots BIO Domaine Rousset | Provence 6,50 € | 26,00 € |
| IGP Pays d'Oc Argali Puech-Haut | Languedoc | 34,00 € |

Champagne

| | Coupe 12 cl | Bouteille 75 cl |
|---|-------------|-----------------|
| Pascal Leblond-Lenoir Brut Tradition, Récoltant | 11,00 € | 58,00 € |
| Piper Heisieck Brut Essentiel | | 85,00 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros – Toutes taxes incluses.