RESTAURANT

Odyssée

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	3,80 €
Jus de fruit Zuegg (abricot, ananas, poire, tomate, ACE) • Eau gazeuse (20 cl)	3,80 €

Les Cocktails

Spritz Aperol (Aperol, 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 Pellegrino (1 L) - Evian (1 L)	5 €

Les Entrées

- Planche à partager : tataki de bœuf mi-cuit, speck, houmous de pois chiches et betterave, dés de saumon mariné, caviar de tomates confites, acras de morue. — 21 €
- Dés de saumon mariné, houmous de pois chiches et betterave, maïs grillé, pousses de petits pois et graines de sésame. — 12 €
- Acras de morue maison, sauce aigre-douce et citron vert. — 11 €
- Cheesecake ricotta, biscuits aux graines de courge, potimarron rôti au miel, speck et pousses de roquette. — 12 €

Les Viandes

- Pavé de rumsteck à la plancha, crème au poivre de Sichuan, pommes frites aux épices douces et cœur de sucrine. — 24 €
- Travers de porc en basse cuisson, laquage au miel et épices mexicaines, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce chimichurri. — 23 €
- Paleron de veau confit, purée de pommes de terre et crumble de légumes automnales aux graines de courge. — 25 €
- Tataki de bœuf mi-cuit, sauce soja-yuzu, riz thaï et légumes croquants. — 24 €

Les Poissons

- Tataki de saumon mi-cuit, sauce soja et gingembre, riz thaï au sésame. — 23 €
- Fish and chips d'aiglefin « maison », sauce tartare et pommes frites aux épices douces. — 22 €
- Pavé de cabillaud rôti, crumble de légumes automnales aux graines de courge, jus court au chianti. — 26 €

Menu Enfant

- Nuggets de poulet cornflakes ou Fish and chips, 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 Côtes-du-Rhône Buisson Grives AOP		5,00 €	14,00 €
Rouge Côtes-du-Rhône Buisson Grives AOP		5,00 €	14,00 €
Rosé Beaujolais-Villages *«Domaine des Deux Vallons»*		5,00 €	14,00 €

Vins blancs

		Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
50/50 *Louis CHEZE*	*Vallée du Rhône*		29,00 €
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 maison *Cédrick Bardin*	*Loire*		38,00 €
IGP Rolle Les Coquelicots BIO *Domaine Rousset*	*Provence*		28,00 €
Esprit chardonnay *«Domaine des Deux Vallons»*	*Beaujolais village*	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 €
Châteauneuf-du-Pape BIO *Domaine Chante Cigale*	*Vallée du Rhône*		59,00 €
Chorey-lès-Beaune Les Bons Ores *Domaine Maratray Dubreuil*	*Bourgogne*		44,00 €
Faugères Cuvée Romy *Château Haut-Lignières*	*Languedoc*	6,50 €	28,00 €
Pic Saint Loup Le Loup du Pic *Gérard Bru Puech-Haut*	*Languedoc*		39,00 €
Sicile Nero d'Avola Organicus BIO	*Italie*	7,00 €	28,00 €
Mendoza Altosur Malbec BIO *Finca Sophenia*	*Argentine*		34,00 €
Morgon Corcelette 2022 *«Domaine des Deux Vallons»*	*Beaujolais*	6,50 €	30,00 €

Vins rosés

		Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
IGP Pays d'Oc Argali Puech-Haut	*Languedoc*		34,00 €
Domaine des Deux Vallons	*Beaujolais*	5,00 €	25,00 €

Champagne

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Pascal Leblond-Lenoir Brut Tradition, Récoltant	11,00 €	58,00 €

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