



PRINTEMPS

Champagne Lancelot, les hauts d'epernay - 2018	21 CHF
Château le Crans, Chasselas blanc - 2023	8 CHF
Bret Brothers, Mâcon-Igé climat "les Vernayes" - 2022	14 CHF
André Perret, les collines rhôdaniennes viognier - 2023	14 CHF
Love by Léoube, rosé de Côtes de Provence - 2023	9 CHF
Château le Crans, Gamay rouge - 2023	9 CHF
Domaine les Aricoques, Savoie pan - 2023	13 CHF
Demoiselle de Sociando Mallet, Haut Médoc - 2016	16 CHF

Pour les larges soif, découvrez nos 400 références vigneronnes,
la carte des vins n'est jamais très loin...

Maredsous blonde 30cl /50cl	8.- / 11.-
Vedett IPA 30cl / 50cl	8.- / 11.-

Urban Kombucha Hibiscus ou Menthe	11.-
Iris jus de pomme Antarès	10.-
iris nectar d"abricots du Valais	10.-
Nocco, energie Mangue	11.-

Sembrancher eau plate 37.5cl / 75cl	7.- / 10.-
Sembrancher pétillante 37.5cl / 75cl	7.- / 10.-

prix en CHF, taxes incluses



A PARTAGER

les sardines millésimées, beurre moussoux aux algues
18.-

le croque monsieur, jambon campagnard fumé,
gruyère & béchamel truffée
19.-

l'oreiller de la belle aurore, pickles maison
18.-

les ravioles d'escargot, signature Odeon
20.-

le tartare à l'ail noir & pain croustillant (4 pièces)
24.-

ENTRÉES

la raviole de pot au feu, légumes et bouillon, huile de caméline
19.-

l'oeuf cocotte bio, asperges vertes & lard de colonata
22.-

salade de harengs marinés, pommes à l'huile
19.-

le carpaccio de gambero rosso, saladine d'herbette, pois,
carotte en escabèche
23.-





LES PLATS

SAISON

la dorade sébaste méditerranéenne,
fenouil, tomates confites & olives noires

33.-

la tarte à l'artichaut & au vieux gruyère

36.-

le ris de veau gourmet aux morilles,
version printanière du guide culinaire

49.-

INTEMPORELS

la belle quenelle de brochet, sauce
nantua, signature Odeon

36.-

le "grand" tartare à l'ail noir
& toast au levain

34.-

le médaillon de filet de boeuf flambé au
whisky, sauce aux trois poivres

42.-

GARNITURES

la mousseline de pomme de terre 7.-

les légumes de printemps 9.-

le flan épinard 9.-

les frites allumettes 6.-

le maquis de poireaux 9.-

les asperges & morilles 13.-



LE FINALE

DESSERTS

la poire pochée au vin rouge genevois

9.-

la généreuse mousse au chocolat noir

ébène 72%

11.-

la salade de fraises gariguettes au basilic

12.-

l'île flottante aux pralines roses

13.-

la selection de glaces & sorbets

5.-

FROMAGES

la selection fromagère

"les Férues"

15.-

DIGESTIFS

toutes la sélection des
spiritueux & liqueurs sur
notre carte des vins.

