

# ÉTÉ

verre / 12cl

Champagne Lancelot, les Hauts d'Epernay - 2018	21 CHF
Cave de Genève - Clémence, Sauvignon blanc - 2023	8 CHF
Chablis - La soeur cadette, Chardonnay - 2024	14 CHF
André Perret, les collines rhôdaniennes Marsanne - 2023	14 CHF
Château Roubine, La Vie en Rose - Provence - 2023	9 CHF
Cave de Genève - Clémence, Syrah-Gamaret - 2023	9 CHF
Domaine Guiberteau, Saumur, Cabernet franc - 2023	14 CHF
Demoiselle de Sociando Mallet, Haut Médoc - 2017	16 CHF

Larges soifs, découvrez nos 250 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 ou tomate	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



# À PARTAGER

le croque monsieur, jambon campagnard fumé,  
gruyère & béchamel aromatisée à la truffe d'été  
19.-

les sardines millésimées, beurre aux algues & pain croustillant  
17.-

les oeufs mayo truffés - signature Odéon  
17.-

l'oreiller de la belle Aurore, pickles maison  
24.-

le tartare de boeuf à l'ail noir & pain croustillants  
24.-

## ENTRÉES

les ravioles d'escargots,  
pesto de roquette et tomates séchées - signature Odéon  
20.-

la rilette de tourteaux & mousse d'avocat  
22.-

le carpaccio de thon, olives de kalamata & nectarine  
23.-



SAISON

# LES PLATS

la tarte à l'artichaut & au vieux gruyère

34.-

le pavé de bar rôti, caviar d'aubergine & éventail de courgettes

36.-

la côte de veau façon cordon bleu au vacherin (env. 300g)

54.-

## INTEMPORELS

la belle quenelle de brochet, sauce Nantua,  
signature Odéon

36.-

le tartare de boeuf à l'ail noir et noisettes grillées, salade

34.-

le médaillon de filet de boeuf flambé au whisky,  
sauce épices & poivres

42.-

## GARNITURES

les pommes allumettes	5.-
le riz	5.-
la salade verte	5.-
les légumes de saison	6.-
la mousseline de pomme de terre	6.-
le flan d'épinard	7.-

## PRÉ COMMANDE - À PARTAGER

le carré de veau Simmental. 2kg	219.-
la côte de boeuf Simmental, bearnaise & frites. 900+ g	179.-
le poulet rôti entier, sauce morilles (2 à 4 invités, selon l'appétit...)	129.-

# LE FINALE

## FROMAGES

la selection fromagère  
"les Férus"  
15.-

## DESSERTS

le pot de crème au chocolat noir  
9.-

le chou chantilly, sauce chocolat "branches Cailler"  
13.-

la coupe de framboises,  
crème légère vanille mascarpone  
13.-

le jubilé de cerises & glace pistache maison  
17.-

la sélection de glaces & sorbets.  
(vanille, café, chocolat, framboise ou citron)  
5.-

## LIQUEURS

Chartreuse verte 11.-  
Roulot Abricot **ou** Citron 14.-  
Génépi, des pères Chartreux 8.-  
& beaucoup d'autres...

En cas d'allergènes ou d'intolérance,  
nous vous donnons volontiers les  
informations détaillées  
sur chacun de nos plats