

Odette en Ville



LE RESTAURANT EST OUVERT 7 JOURS SUR 7
(EXCEPTÉ LE SAMEDI MIDI ET DIMANCHE MIDI)
CUISINE OUVERTE DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30

RUE DU CHÂTELAIN 25 - 1050 BRUXELLES

MENU



APERITIFS	FLUTE R DE RUINART	20
	APEROL SPRITZ	14
	MOSCOW MULE - BASIL SMASH - PIMM'S - CAÏPIRIHNA	16
	GIN & TONIC - NEGRONI	16
SIGNATURES	PISAYA - PISCO, VANILLE, YUZU, NOISETTE, PASSION, COCO	17
	MEDITERRANEAN MELODY - AMARETTO, PISTACHE, FLEUR D'ORANGER	17
	SUZETTE - GRAND MARNIER, POIRE, ZESTE D'ORANGE	17
	GASPARINI'S DREAM - VODKA, LIMONCELLO, YUZU, CAMEL BEURRE SALÉ	17
	TOISON D'OR - WHISKY AU SAPIN, THÉ BLEU, MANDARINE NAPOLEON	17
	BASIL FIZZ - GIN, BERGAMOTE, BASILIC, VERJUS	17
MOCKTAILS	IKEBANA - GIN 0%, ROSE, LYCHEE, YUZU	14
	KUMALY - CARDAMOME, THE DE NOEL, VERJUS, MIEL, OPIUS AMARO	14
	TROPICAL - KIWI, PASSION, FLEUR DE SUREAU, TONIC	14
	VIRGIN BASIL SMASH - GIN 0%, BASILIC, COCO, CONCOMBRE	14
	ODETTE ICED TEA - DE SAISON	10
FOR THE TABLE TO SHARE OR NOT	CRISPY RICE DE SAUMON, SAUCE PONZU	26
	LANGOUSTINES CROUSTILLANTES, MAYONNAISE AU BASILIC	38
	TERRINE DE FOIE GRAS CONFIT, BRIOCHE MAISON TIÈDE	32
	CROQUETTES DE MACARONI HAM & CHEESE, SPICY MAYO	16
	CAVIAR DAURICUS IMPÉRIAL 50 GR, BLINIS	135
STARTERS	AVOCAT TRANCHÉ, HUILE D'OLIVE & CITRON	16
	TOAST AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, MOUSSELINE BEURRE NOISETTE	24
	VÉRITABLE SOUFFLÉ AU GRUYÈRE AU CŒUR COULANT	21
	SAINT JACQUES POÊLÉES, POUSSÉS D'ÉPINARDS, ÉMULSION VIN BLANC	28
	ÉMINCÉ DE BAR, HUILE D'OLIVE & PIMENT D'ESPELETTE	24
	TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SÉSAME	24
	GAMBAS GRILLÉES AU BEURRE BLANC ET CITRONNELLE	24
	RAVIOLES DE HOMARD, SAUCE ONCTUEUSE AU CURRY ROUGE	29
	POULPE RÔTI, CREMEUX DE PATATES DOUCES, CHIPOTLE	28
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ & PAIN GRILLÉ	22
	LE CARPACCIO DE BŒUF TOUT SIMPLEMENT	24



MAINS	CHEESEBURGER ODETTE, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, FRITES	29
	CAESAR SALADE, VOLAILLE FAÇON SCHNITZEL	27
	TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES & SALADE	30
	FILET DE BŒUF TRADITION FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE AU POIVRE	44
	CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES, HARICOTS VERTS & GRATIN DAUPHINOIS	42
	POULET AUX MORILLES ET VIN JAUNE, PURÉE GOURMANDE	34
	MI-CUIT DE SAUMON, BEURRE AU MISO, PAK CHOI	32
	PETITES SOLES MEUNIÈRES, BEURRE NOISETTE, CITRON & PERSIL	42
MAINS TO SHARE	TATAKI DE THON AUX PARFUMS D'ASIE	34
	LINGUINE ODETTE, CITRON ET PARMESAN	24
	LINGUINE AU HOMARD ENTIER, BISQUE MAISON, TOMATES CONFITES	85
	RISOTTO AU POTIRON, SAINT JACQUES RÔTIES, ÉMULSION PARMESAN	65
SIDES AND SAUCES	LA BELLE CÔTE DE VEAU RÔTIE 800G*, CHAMPIGNONS DE SAISON	95
	SABAYON AU VIN JAUNE, PURÉE ROBUCHON	
	PURÉE GOURMANDE	6
	FRITES MAISON	6
DESSERTS	RIZ BLANC	5
	BELLE SALADE VERTE	5
	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	8
	POIVRE VERT	5
	BÉARNAISE	5
	MORILLES	7
DESSERTS TO SHARE	VIERGE	5
	BEURRE BLANC	5
	VINAIGRETTE THAÏ	4
	CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES AU GRAND MARNIER	16
	CRÈME BRULÉE A LA VANILLE DE TAHITI	13
	MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT, GLACE VANILLE	14
	MILLEFEUILLE A LA VANILLE DE TAHITI, CAMEL BEURRE SALE, PRALINE PECAN	16
	LES PROFITEROLES, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY	15
	GLACES ET SORBETS MAISON - 2 BOULES AU CHOIX	9
	SORBETS : MANGUE, FRAMBOISE, CITRON - GLACES : NOISETTE, PISTACHE, VANILLE	
	GELATO TURBINÉE MINUTE, FAÇON DAME BLANCHE	24
	PAIN PERDU BRIOCHÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE	16
	PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	16