

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 - HUGO - BELLINI - ROSINI	20
	SPRITZ - APEROL - CAMPARI - ELDERFLOWER	14
	ALL CLASSIC COCKTAILS	16
SIGNATURES COCKTAILS	BASIL FIZZ - GIN, BERGAMOTE, BASILIC, GINGEMBRE, VERJUS	17
	DAENERYS - PISCO, AMARETTO BIANCO, FEUILLE DE KAFFIR, EAU DE ROSE	17
	LA CARIOCA - CACHAÇA, MANGUE, CACAO, POPCORN, CITRONNELLE	17
	ROMÉO ET ODETTE - RHUM SAINT JAMES, FRAISE, PÊCHE, SHERRY WINE	17
	TOISON D'OR - WHISKY AU SAPIN, THÉ BLEU, MANDARINE NAPOLEON	17
	YOUKOUNKOUN - MEZCAL, CLEMENTINE, APEROL, AMARO MONTENEGRO	17
COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL	ASHITAKA - GIN 0%, POIVRE DE SANCHO, MENTHE POIVRÉ, SUDACHI, MIEL	14
	IDYLLE - POMME, MIRABELLE, YUZU, OPIUS ALBEDO, GINGER ALE	14
	MONGIBELLO - ANANAS, SPECULOOS, ORGEAT	14
	ODETTE ICED TEA - THÉ VERT, BASILIC	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 4 PIECES	16
	CAVIAR DAURICUS IMPÉRIAL 50 GR, BLINIS	135
STARTERS	AVOCAT TRANCHÉ, HUILE D'OLIVE & CITRON	18
	VÉRITABLE SOUFFLÉ AU GRUYÈRE AU CŒUR COULANT	22
	SAINT JACQUES RÔTIES, FOIE GRAS, BOUILLON CANARD LAQUÉ	36
	TARTARE DE BAR, GRANNY SMITH, CAVIAR DAURICUS	38
	TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT & SÉSAME	26
	SASHIMI DE SAUMON, SOJA PONZU	24
	GAMBAS GRILLÉES AU BEURRE BLANC ET CITRONNELLE	24
	RAVIOLES DE HOMARD, SAUCE ONCTUEUSE AU CURRY ROUGE	32
	POULPE RÔTI, CREMEUX DE PATATES DOUCES, CHIPOTLE	28
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ & PAIN GRILLÉ	24



MAINS	CHEESEBURGER ODETTE, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, FRITES	29
	CAESAR SALADE, VOLAILLE FAÇON SCHNITZEL	28
	TARTARE DE FILET PUR CLASSIQUE, FRITES & SALADE	32
	MAGRET DE CANARD A L'ORANGE, CAROTTES, POMMES DAUPHINE	38
	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	36
	MI-CUIT DE SAUMON, BEURRE AU MISO, PAK CHOI	34
	CABILLAUD RÔTI, SAUCE MOUSSELINE, CREVETTES GRISES	46
	TATAKI DE THON AUX PARFUMS D'ASIE	38
MAINS TO SHARE	LINGUINE ODETTE, CITRON ET PARMESAN *	26
	*SUPPLEMENT CAVIAR DAURICUS 25G	65
MAINS TO SHARE	LA SOLE MEUNIERE 800G, PURÉE, EPINARDS	125
	LINGUINE AU HOMARD ENTIER, BISQUE MAISON, TOMATES CONFITES	95
	LA BELLE ENTRECOTE BLACK ANGUS USA 600G *	125
	*2 GARNITURES ET 1 SAUCE AU CHOIX	
SIDES AND SAUCES	PURÉE GOURMANDE	6
	FRITES MAISON	6
	RIZ BLANC	5
	BELLE SALADE VERTE	5
	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	8
DESSERTS	POIVRE VERT	5
	BÉARNAISE	5
	MORILLES	7
	VINAIGRETTE THAÏ	4
	CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES AU GRAND MARNIER	16
	CRÈME BRULÉE A LA VANILLE DE TAHITI	14
	MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT, GLACE VANILLE	14
	MILLEFEUILLE A LA VANILLE DE TAHITI, Caramel BEURRE SALE, PRALINE PECAN	16
	LES PROFITEROLES, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY	16
DESSERTS TO SHARE	GLACES ET SORBETS MAISON - 2 BOULES AU CHOIX	10
	SORBETS : MANGUE, FRAMBOISE, CITRON - GLACES : NOISETTE, PISTACHE, VANILLE	
	GELATO TURBINÉE MINUTE, FAÇON DAME BLANCHE	24
	PAIN PERDU BRIOCHÉ, Caramel BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE	18
	PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	18