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 - FRENCH 75 - BELLINI - ROSINI	20
SPRITZ - APEROL - CAMPARI - ELDERFLOWER - ITALICUS - LIMONCELLO	15
ALL CLASSIC COCKTAILS	17

SIGNATURES COCKTAILS

SUMI - SAKÉ PRUNE, CITRON NOIR, JUS DE YUZU, CHAMPAGNE	22
SUNFLOWER - GIN, FLEUR DE SUREAU, ABRICOT, PASSION, COCO	18
CALAVERA - MEZCAL, MANGUE, ANCHO REYES CHILLI VERDE, CITRON VERT	18

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

HANAMI - POMME, ROSE, ROOIBOS, VANILLE, CITRON VERT	14
PINKY PROMISE - GIN 0%, FRAMBOISE, PÈCHE, CONCOMBRE, SODA	14
ODETTE ICED TEA - THÉ DE SAISON, CANELLE	10

STARTERS

AVOCAT TRANCHÉ, HUILE D'OLIVE & CITRON	20
TOAST AUX CHAMPIGNONS DE SAISON & PARMESAN	25
CRISPY SUSHI DE SAUMON	22
LANGOUSTINES CROUSTILLANTES, MAYONNAISE AU BASILIC	38
CROQUETTES AU FROMAGE & TRUFFE	25
TARTARE DE THON ROUGE, TEMPURA DE SHISO, AVOCAT & PONZU	27
EMINCÉ DE BAR, HUILE D'OLIVE & CITRON VERT	26
SAINT JACQUES RÔTIES, CHICONS CARAMELISÉS & BEURRE BLANC	29
RAVIOLES DE HOMARD, SAUCE ONCTUEUSE AU CURRY ROUGE	32
SOUFFLÉ AU FROMAGE, SALADE DE BLÉ	22
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ & PAIN GRILLÉ	25
NEMS, LAITUE & SAUCE AIGRE DOUCE	22
FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT D'OIGNONS & BRIOCHE	29
CAVIAR DAURICUS IMPÉRIAL GOLD 50 GR, BLINIS	135

MAINS

BAR RÔTI, SAUCE VIERGE & LÉGUMES DE SAISON	34
SAUMON MI-CUIT, TERIYAKI & PAK CHOI	34
PETITES SOLES MEUNIÈRES, BEURRE NOISETTE CITRON & PERSIL	42
LINGUINE ODETTE, CITRON & PARMESAN	26
CHEESEBURGER ODETTE, CHEDDAR & OIGNONS CARAMÉLISÉS	29
RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, CHICONETTES & SAUCE ALBUFERA	47
PARMENTIER DE CANARD CONFIT ET CRUMBLE NOISETTE	32
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	32
FILET DE BŒUF TRADITION, SAUCE AU POIVRE FLAMBÉE AU COGNAC	46
CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES, HARICOTS VERTS & GRATIN DAUPHINOIS	42
POULET AUX MORILLES & VIN JAUNE	36
TATAKI DE FILET PUR AUX PARFUMS D'ASIE	40

MAINS TO SHARE FOR TWO

LA BELLE ENTRECOTE BLACK ANGUS USA 600G *	65 P.P
**2 GARNITURES ET 1 SAUCE AU CHOIX*	
LINGUINE AU HOMARD ENTIER, BISQUE MAISON, TOMATES CONFITES	55 P.P

SIDES AND SAUCES

PURÉE GOURMANDE	6
FRITES MAISON	6
RIZ BLANC	5
BELLE SALADE VERTE	5
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	8

POIVRE VERT	5
BÉARNAISE	5
MORILLES	7

DESSERTS

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	16
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE TAHITI	14
PROFITEROLE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	16
MILLEFEUILLE À LA VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ & PRALINÉ PECAN	16
PAVLOVA À LA MANGUE, CITRON VERT & FRUITS DE LA PASSION	14
GLACES ET SORBETS MAISON - 2 BOULES AU CHOIX	10
SORBETS : MANGUE, FRAMBOISE, CITRON - GLACES : NOISETTE, PISTACHE, VANILLE, FRAISE	

DESSERTS TO SHARE OR NOT

PAIN PERDU BRIOCHÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ & GLACE VANILLE	19
DAME BLANCHE FACON GELATO TURBINÉE MINUTE	24