ENTREES

Burrata des Pouilles 18
Noisettes torréfiées, huile de noisette, tomates cerises et roquette

Œuf poché Bio AB , crème de tartufata et copeaux de parmesan 15

Foie gras de canard Maison, pain grillé, compotée d'oignons rouges **19**

Soupe à l'oignon gratinée Maison 12

Escargots de Bourgogne, beurre persillé x6 **12** x12 **22**

Œuf dur Bio AB , mayonnaise maison 12

SALADES REPAS

Caesar 18
Salade romaine, poulet crispy, œuf dur bio AB, tomates, croûtons, copeaux de parmesan

Poke Bowl 19
Riz sushi, saumon fumé d'Écosse, avocat, edamame, concombre, carotte, agrumes, poivrons

Cobb Salad 20
Avocat, poulet crispy, œuf poché bio AB , Roquefort AOP, bacon, tomates, oignons rouges

Winter Salad 20
Toasts de St-Marcellin, gésiers de canard, noix, miel, salade mêlée, tomates cerises

SUR LE POUCE

supp frites +3

Club Sandwich au Poulet 19
Pain de mie complet, blanc de poulet, bacon grillé, tomate, œuf dur bio AB, mayonnaise maison, frites

Avocado Toast 20
Avocat, saumon fumé d'Écosse, roquette, tomates cerises, œuf poché bio AB

Avocado Benedict 17
Œuf poché bio AB sur un muffin, avocat, bacon et sauce hollandaise

Norwegian Benedict 17
Œuf poché bio AB sur un muffin, avocat, saumon fumé d'Écosse et sauce hollandaise

Croque-Monsieur, salade **15** **Supplément œuf Bio AB + 1 €**

Omelette mixte 14

Végétarien

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

VIANDES

Bavette d'aloyau ≈ 200 g 19
sauce à l'échalote, frites

Tajine de souris d'agneau 25
abricots secs et amandes, semoule

Entrecôte Irlandaise 280 g 29
sauce chimichurri, frites

Magret de canard sauce miel et soja 25
purée de patates douces

Tartare de bœuf traditionnel 180 g, frites **18**

Double Cheeseburger 180 g, sauce Odessa, frites **25** **Cheeseburger** simple **21**

Poulet fermier de la Ferme du Luteau 250 g 18
riz parfumé

POISSONS

Poisson (selon arrivage) : Ardoise du Jour

Tartare de thon façon thaï 21
riz sushi et avocat

Filet de daurade 21
sauce hollandaise, wok de légumes

Fish & Chips 20
sauce tartare Maison

PATES & WOK

Risotto de coquillettes parfumé à l'huile de truffe blanche 22
Jambon blanc truffé, roquette et copeaux de parmesan

Pad Thaï Crevettes 22
Nouilles de riz, crevettes, pousses de soja, cacahuètes, coriandre

Pad Thaï Vegan 21
Nouilles de riz, tofu, pousses de soja, cacahuètes, coriandre

GARNITURES 6

Frites, salade, coquillettes, sucrine, riz parfumé, wok de légumes, purée de patates douces

Végétarien

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

PLANCHES & TAPAS

SEUL OU A PARTAGER **supp frites** +3

Planche Mixte 24
Fromages et charcuterie

Planche de Fromages affinés de la « ferme d'Alexandre » AOP 24
Sainte-Maure de Touraine AOP, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort AOP
Cantal Entre-Deux AOP, Saint-Nectaire Fermier AOP

Planche de Charcuterie de la « Maison Seguin Gourmet » 24
Jambon de truie Matanza affiné 30 mois, jambon blanc aux truffes,
rillettes d'oie Goronnaises, saucisson de canard du Béarn, chorizo Bellota

Planche Odessa Lovers 29
Burrata des Pouilles, Tomme du Berry à la truffe, sticks de mozzarella,
chorizo Bellota, jambon blanc aux truffes

Planche Holidays 27
Sushi saumon & sauce soja, Avocado Toast, tartine saumon mariné & edamame,
burrata des Pouilles, mini-brochettes tomate/mozza, mini-brochettes, melon/jambon de truie

Planche Impériale 27
Gyozas aux légumes, brochettes bœuf-fromage, tempuras de crevettes, nems au poulet

Ardoise de tapas 25
Onion rings, sticks de mozzarella, guacamole, tortillas, nems, samoussas, frites

Panier de Crudités & sa sauce légère **22**

Bol de frites au parmesan & à l'huile de truffe blanche 12

Tortillas et guacamole 12

Dim Sum crevettes 19

Végétarien

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

MENU ENFANT 12

Steak haché de bœuf Charolais, frites

ou **Coquillettes jambon blanc**

Grenadine ou **Coca-Cola**

Glace vanille ou **chocolat ou fraise**

CREPES

suppl. crème fouettée +1,5

Sucre 5 **Confiture 6**

Nutella 6 **Suzette 8**

Pancakes 11
Banane, sirop d'érable

DESSERTS

supplement glace +2

Assortiment de fromages 13
Saint-Nectaire Fermier AOP, Cantal AOP, Roquefort AOP

La part de fromage au choix 7

Tiramisù façon Mont-Blanc 10

Crème brûlée à la vanille 8

Mousse au chocolat grué de cacao **10** **À Partager** 3 personnes **25**

Cheesecake NYC 10

Salade de fruits frais maison 9

Le Café ou Thé Gourmand de l'Odessa 11

PEDONE
MAÎTREGLACIER1959

COUPES DE GLACE

suppl. glace +2 **suppl. crème fouettée** +1

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois 11

Pêche Melba 11

Poire Belle-Hélène 11

1 boule de glace ou sorbet 4
Café, vanille, chocolat, coco, caramel beurre salé, pistache, fraise, framboise, abricot, citron

Coupe Parisienne 3 boules au choix 10

Colonel
sorbet citron, vodka
12

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

BOISSONS FRAICHES

de 10 cl à 75 cl

Coca-Cola, Zero 33 cl**, Fuze tea** 25 cl **6**

Orangina 25 cl**, Schweppes Tonic ou Agrumes** 25 cl **6**

Limonade Artisanale 'La Mortuacienne' 33 cl **6**

Cidre Appie 33 cl sans gluten évidemment ! **7**

Lait froid 25 cl **6**

Café Frappé 25 cl **7**

Frappuccino Viennois 33 cl **9**

Milk-shake 33 cl - demandez nos parfums **10**

Ginger Ale, Ginger Beer 25 cl **6**

Jus de fruits 100% pur jus 25 cl **7**
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate

CharlTea Maté 33 cl **7**

EAUX

Evian ou Badoit Rouge 33 cl **6**

Evian ou Badoit Verte 75 cl **9**
uniquement restauration

NOS BOISSONS MAISON RAFRAICHISSANTES

Fruits Pressés (double) 33 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme **8**

Citronnade Maison Citron pressé, limonade, menthe fraîche **7**

Thé glacé Maison, Made in Odessa **7**

The King Mix citronnade et thé glacé mélangé - **La bonne humeur !** **9**

Le Détox Concombre, pomme, citron - 30 cl - **Détox !** **11**

Paris s'éveille Orange, carotte, citron - 30 cl - **Énergisant !** **11**

La Bimbo Pomme, orange, gingembre - 30 cl - **Booste l'immunité !** **11**

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

BIERES BOUTEILLES

La Parisienne 33 cl **10**

Le Titi Parisien IPA 33 cl **10**

Kro Pure Malt 25 cl **8**

Desperados 33 cl **9**

Corona Extra 35.5 cl **9**

BIERES PRESSION

	25 cl	50 cl
1664	**6**	**11**
1664 blanche	**6,5**	**12**
Chouffe	**6,5**	**12**
Grimbergen Blonde	**6,5**	**12**
Grimbergen Ambrée	**6,5**	**12**
Pietra IPA	**6,5**	**12**
Brooklyn Lager	**6,5**	**12**
Picon-bière	**6,5**	**12**

APERITIFS

Kir au vin blanc 14 cl **6**

Kir au vin blanc 28 cl **11**

Kir Royal 12 cl **12**

Suze, Salers 5 cl **7**

Anis 2 cl **7**

Apéritifs de marque 5 cl **7**

Americano 8 cl **10**

Campari 5 cl **7**

Campari-soda 15 cl **8**

Porto 5 cl **7**

Martini 5 cl **7**

Prosecco 12 cl **9**

Prosecco Btle 75 cl **45**

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

LA CAVE

ROUGE	14 cl	28 cl	50 cl	75 cl
Côtes-de-Bourg AOC Hipster de Barbe	7	13	25	32
Côtes-du-Rhône Villages AOC Domaine de la Renjarde	8	15	29	37
Saint-Amour AOC Bataillard P&F	6	11	21	29
Morgon Vieilles Vignes AOC L. Thévenet	8	15	29	37
Pic-Saint-Loup AOP Altitude	7	13	25	32
Saint-Joseph AOP Cuvée Côte Diane	9	17	34	46
Saint-Émilion Grand Cru AOC Tournelle du Pin Figeac	12	23	44	55
Pessac-Léognan AOC Les Demoiselles Château Larrivet Haut-Brion	15	29	55	70
Bourgogne AOP Pinot Noir Domaine de la Motte	8	15	29	37
BLANC				
Pouilly-Fumé AOC Domaine de Riaux	9	17	34	46
Chardonnay IGP Pays d'Oc Ecoterra	6	12	22	29
Sancerre AOC Doudeau-Léger	8	15	29	37
Chablis AOC Laroche	10	19	37	49
Monbazillac AOC Château Beautrand	8	15	29	37
Viognier IGP Pays d'oc Domaine Les Salices	7	13	25	32
ROSÉ				
Méditerranée IGP La Villa du Golfe (cave de Saint-Tropez)	7	13	25	32
Côtes-de-Provence AOC Minuty Côté Presqu'île	9	17	35	45

CHAQUE MOIS, UN NOUVEAU VIN À DÉCOUVRIR. DEMANDEZ-LE !

LA CAVE A CHAMPAGNE

	coupe 12 cl	piscine 28 cl	Btle 75 cl
Paul Laurent (Brut/Rosé)	13	21	80
Ruinart Brut	17	28	120
Ruinart Blanc de Blancs			160

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

LE BAR A COCKTAILS 5 cl à 40 cl

LE BAR A CHAMPAGNE - 16

Mojito Royal Champagne, rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche
Royal Chambord Champagne, liqueur de Chambord, framboise
Mimosa Royal Champagne, Cointreau, orange pressée
Odessa 75 Champagne, gin rosé, bitter gingembre, jus de citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf

Rhum Arrangé
Maison Odessa
9€
le verre

LE BAR A SPRITZ - 15

Aperol spritz Aperol, prosecco, eau gazeuse
Odessa spritz
Liqueur de camomille, liqueur de kumquat, prosecco, eau gazeuse
Haute Couture
Liqueur St-Germain, sirop de pomme verte, jus de citron, prosecco, eau gazeuse
St-Germain spritz Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse
La petite fée Liqueur de goji, bitter coriandre, prosecco, eau gazeuse

N'HESITEZ PAS A DEMANDER NOS COCKTAILS CLASSIQUES ! - 14

LE BAR DE L'ODESSA (premium) 17

Tata Suzanne
Gin rosé, liqueur St-Germain, bitter coriandre, jus de citron vert, sirop de sucre maison, blanc d'œuf, poivre
Eclipse
Vin blanc mœlleux, liqueur de goji, liqueur de kumquat, sirop de gingembre
Odessa Mule
Vodka, bitter gingembre, liqueur de camomille, sirop de sucre maison, citron vert, Ginger Beer
King Louis
Pisco, liqueur de kumquat, sirop de vanille, citron vert, menthe, Ginger Beer

LE BAR A DETOX - 11

La Bimbo Pomme, orange, gingembre
Paris s'éveille Orange, carotte, citron
Le Détox Concombre, pomme, citron

LE BAR SANS ALCOOL - 10

Virgin Spritz Ginger Ale, eau gazeuse, concombre
Virgin Mojito Limonade, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert
Coconut Kiss Glace coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise
Garden Party Jus de pomme, menthe, concombre, Ginger Ale

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

SPIRITUEUX

4 cl
supplement soda +4

"GINS"

Gordon's (Anglais)	12
Tanqueray (Anglais)	12
Bombay Sapphire (Anglais)	12
Hendrick's (Écossais)	13
G'vine Floraison (Français)	13
Lord of Barbès AB **«Paris»** (Français)	18
Nikka Coffey Gin (Japonais)	17
Copperhead (Belge)	17
Bulldog (Anglais)	17
Mare (Espagnol)	17
Citadelle (Français)	17
Dictador (Colombien)	17

"RHUMS"

St James Blanc ou Ambré (Martiniquais)	12
Bacardi Carta Blanca (Cubain)	12
Don Papa (Philippin)	14
HSE Saint-Étienne (Martiniquais)	14
Diplomatico Reserva (Vénézuélien)	15
Bacardi Ron 8 Años (Cubain)	15
Zacapa 23 ans (Guatemaltèque)	17
Angostura 1919 (Trinidadien)	17
Dictador 12 ans (Colombien)	17
Six Saints (Vincentais)	17

"TEQUILAS"

San José, Camino Real (Méxicain)	12
Patron XO café (liqueur) (Méxicain)	15
Patron Silver 100% agave (Méxicain)	15

"VODKAS"

Smirnoff (Russe)	12
Eristoff (Russe)	12
Absolut (Suédois)	13
Grey Goose (Français)	14
Nikka Coffey (Japonais)	15
Belvedere (Polonais)	16
Beluga Noble (Russe)	16

"WHISKIES ECOSSAIS"

Clan Campbell	12
J&B	12
Chivas 12 ans	13
Monkey Shoulder	13
Big Peat	15
Lagavulin 16 ans	15
Aberlour 10 ans	13
Haig Club	17
Oban	16
Johnnie Walker Blue Label	38

"WHISKIES US"

Jack Daniel's	12
Hudson Baby Bourbon	15

"WHISKIES FRANCAIS"

Moon Harbour	16
Fin de partie	16

"WHISKY JAPONAIS"

Nikka Pure malt Black	16
Nikka Coffey Grain	17

"WHISKEY IRLANDAIS"

Jameson	12

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

BOISSONS CHAUDES 7 cl à 25 cl

Ginger lemon 10
Citron chaud, miel et gingembre
Expresso Florio 100% Arabica **3,1**
Café Allongé 3,2
Double Expresso Florio 100% Arabica **6,2**
Noisette 3,2
Café Crème 6,2
Cappuccino 8
Café ou Chocolat Viennois 7
Chocolat à l'ancienne 40% Cacao **6,2**
Lait de soja 6,8

Lait Chaud 6
Lait Vanille 6
Pot de lait 0,5
Grog au Rhum / Cognac 9
Vin Chaud 7
Irish, French ou Italian Coffee 12
Pain au chocolat 2,5
Croissant 2
Tartine 1,7
Confiture 0,5

BOISSONS CHAUDES DETOX 12

"POUR RESTER EN FORME"

Spice latte
Lait chaud, expresso, miel, épices, crème fouettée

Détox Or
Camomille, gingembre, curcuma, miel, jus de citron

INFUSIONS 7

"Maison Richard"

Verveine, Verveine-Menthe,
Menthe Poivrée, Camomille,
Tilleul, Tilleul-Menthe

7 THES

"Maison Richard"

Ceylan, Jardin de Darjeeling,
Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel,
Au Temps des Tsarines, Vert Sancha,
Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

DIGESTIFS 4 cl

Calvados Busnel 12,5
Calvados Vénérable Groult 13,2
Bas Armagnac 12,5
Bas Armagnac 25 ans 13,2
Cognac VS Élégance 12,5
Cognac Delamain XO 14,2
Get 27, Get 31, Get X Cold 12,5

Marie Brizard 12,5
Jägermeister 12,5
Bailey's, Cointreau 12,5
Grand Marnier 12,5
Vieille Prune de Souillac 13,5
Alcools blancs G. Miclo 12,5
poire, mirabelle, framboise
Chartreuse Verte 12,5

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La maison n'est pas responsable des objets volés.
Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.

“ODESSA”

Un café, c’est avant tout un accueil, un endroit où il fait bon vivre.
Mais c’est aussi un moment d’échanges et de convivialité,
l’endroit d’une musique, d’un regard ou d’une rencontre.
Le lieu de toutes les médiations et de toutes les discussions.
Un café ? On y prend son temps et l’on profite de l’instant présent.
L’équipe de «l’Odessa» avec sa générosité est là
pour vous accompagner dans ce moment privilégié,
perpétuant ainsi l’héritage et la tradition des cafés parisiens.

Suivez-nous sur :

www.odessa.paris

01 43 20 64 84

Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs :

1CHR, ABC PEYRAUD, ADHER, BERMUDES, BOUCHERIE SABLIÈRE, CERCLE VERT, CHASSINEAU, J’OCÉANE, LA CAGETTE DES SAVEURS, LA FERME D’ALEXANDRE, LA MAISON MAS, LA PARISIENNE, LES ESCARGOTS DE LA BUTTE, PÉDONE, PINEL, POILÂNE…

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La maison n’est pas responsable des objets volés.

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.