

**ODÉON**

THÉÂTRE  
DE L'EUROPE

# le café

**cuisine maison**

## BOISSONS CHAUDES

Expresso Crema d'Oro	2,60€
Décaféiné	2,60€
Double café	4,90€
Café crème - Cappucino	4,90€
Noisette	2,70€
Thé	5,10€
Earl Grey, Darjeeling, thé vert à la menthe, Thé vert Sencha, fruits rouges, infusion Chic des plantes BIO	
Chocolat chaud	4,90€
Café ou Chocolat viennois	6,80€
Cappucino	5,90€

## SODAS, EAUX MINÉRALES

Coca, Coca zéro 33cl	5,30€
Perrier 33cl	5,30€
Schweppes 33cl	5,30€
Limonade 33cl	5,30€
1/4 Vittel	4,70€
Diabolo	5,30€
Jus de fruits artisanal Patrick Font, agriculture raisonnée, 25cl	6,30€
Orange blonde, nectar d'abricot Bergeron, pomme tentation, tomate rouge	

## BOISSONS D'ÉTÉ - jus de fruits et légumes frais

Citronnade (citron, menthe fraîche, Perrier)	5,80€
Orange ou citron pressé	6,90€
Jus Roxanne (banane, gingembre, pomme)	7,10€
Jus Sasha (fraise, coriandre, pomme, carotte)	7,50€
Jus L'Arlésienne (kiwi, concombre, poire, menthe)	7,10€
Thé glacé	6,70€
Café glacé	6,70€

CB à partir de 10€  
Majoration de 1€ sur les boissons à partir de 22h  
Prix TTC service compris

## BIÈRES PRESSION

Saint-Omer (bière belge, blonde) 25cl / 50cl	4,90€ / 8,50€
Belzebuth ((bière belge, blanche) 25cl / 50cl	5,40€ / 9,90€
Panaché, Monaco 25cl /50cl	4,80€ / 8,50€
Chouffe 8° 25cl/50cl	5,70€ / 10,50€

## BIÈRES BOUTEILLE

Corona 25cl	7,50€
Brasserie artisanale La Parisienne 33cl Blanche	7,50€
Blonde	
IPA	

## CIDRES BOUTEILLE

Cidrerie artisanale Fils de Pøomme Bio, sans gluten, sans sucre ajouté - bouteille 33cl	
Le Sauvage, cidre 5,5°	7,50€
L'Épatant, poiré 4,5°	7,50€

## APÉRITIFS

Anis	4,60€
Martini blanc/rouge, Campari, Porto	5,30€
Kir vin blanc cassis, mûre, pêche, framboise 14cl	5,30€
Kir Royal	11€
Rosé piscine	5,90€

## COCKTAILS

AVEC ALCOOL	
Mojito	12€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier Caipirinha / Caipiroska	12€
Cachaça, citron vert, sucre roux	
Aperol Spritz	12€
Aperol, prosecco, Perrier	
Gin Tonic	12€
Moscow Mule	12€
Vodka, ginger beer, citron vert, sucre roux	

## AU CHAMPAGNE

Royal Mojito	14€
Champagne, Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux	

## SANS ALCOOL

Virgin Mojito	10€
Perrier, citron vert, menthe fraîche, sucre roux	

## VINS BLANCS

Domaine de Tariquet IGP Côte de Gascogne 2018/2019	
Verre 13cl	4,90€
Pichet 46cl	17€
Bouteille 75cl	25€

Moulin de Gassac Chardonnay 2018/2019, IGP Pays de l'Hérault	
Verre 13cl	6,30€
Pichet 46cl	22€
Bouteille 75cl	36€

Petit Chablis La Manufacture Benjamin Laroche AOP /2017/2018	
Verre 13cl	9,20€
Pichet 46cl	32€
Bouteille 75cl	48€

## VINS ROUGES

Château Maison Neuve – Cuvée Clotilde Bordeaux – Côtes de Blaye 2018/2019	
Verre 13cl	4,90€
Pichet 46cl	17€
Bouteille 75cl	25€

Domaine des Aphilantes AOP Côtes du Rhône BIO 2017/2018, Daniel et Hélène Boule	
Verre 13cl	6,40€
Pichet 46cl	22€
Bouteille 75cl	36€

Nero d'Avola – Feudo Arancio IGT Sicilia 2017/2018	
Verre 13cl	6,80€
Pichet 46cl	24€
Bouteille 75cl	39€

## VINS ROSÉS

Château de Valcombe, Cuvée Maxime et Raphaël Gris IGP OC 2019	
Verre 13cl	4,90€
Pichet 46cl	17€
Bouteille 75cl	25€

<b>Rosé piscine</b>	5,90€
---------------------	-------

Château Minuty Prestige cru classé Côtes de Provence 2017/2018	
Verre 13cl	8,80€
Pichet 46cl	29€
Bouteille 75cl	46€

## CHAMPAGNE

Taittinger Brut – Cuvée Prestige Flûte 12cl	14€
Bouteille 75cl	72€

## WHISKY 4cl

J&B	7,80€
Jack Daniel's – Whiskey	9,20€
Laphroaig Single Malt 10 ans	11,50€

## DIGESTIFS 4cl

Ron Diplomatico 40°	9,80€
Cognac ABK6 VSOP	9,20€
Get 27	7,80€

CB à partir de 10€  
Majoration de 1€ sur les boissons à partir de 22h  
Prix TTC service compris

**POUR DÉJEUNER OU DÎNER**

---

## LE MIDI

---

### DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H (SELON L'ARDOISE)

PLAT DU JOUR	14€
FORMULES	
Entrée + plat / plat + dessert	17€
Entrée + plat + dessert	20€

## LE SOIR ET WEEK-END TOUTE LA JOURNÉE

---

### ENTRÉES

ASSIETTE DE COPPA CORSE Folacci	8€
ASSIETTE DE SAUCISSE SÈCHE Cabrol	8€
TERRINE MAISON	8€
AUBERGINE GRILLÉE, pesto, parmigiano	7€
ASSIETTE DE TAPENADE ET CAVIAR D'AUBERGINES olives noires	8€

### PLANCHES & ASSIETTES

PLANCHE DE CHARCUTERIE Jambon de montagne 30 mois (Arrossagaray), terrine maison, saucisse sèche (Cabrol), chorizo (El Bierzo), coppa corse (Folacci)	20€
PLANCHE DE FROMAGES Fromage de chèvre (Lethielleux), comté 12 mois (Maison Gojon), Saint-Nectaire fermier, Gorgonzola	20€
PLANCHE MIXTE Jambon de montagne 30 mois (Arrossagaray), saucisse sèche (Cabrol), chorizo (El Bierzo), comté 12 mois (Maison Gojon), fromage de chèvre (Lethielleux)	22€

## BRUSCHETTAS

BRUSCHETTA Mozzarella, aubergines, tomates, roquette	9€
BRUSCHETTA Chèvre, chorizo, pousse d'épinard	9€
BRUSCHETTA Ricotta, basilic, poivron, roquette	9€

## SALADES

SALADE CAESAR Poulet mariné, parmigiano, croûtons, sauce Caesar	16€
SALADE VEGGIE Quinoa rouge, pois gourmand, carotte, courgette, graines de courge, tomate, roquette	16€
BURRATA, tomate, roquette	20€
SALADE DE NINE Avocat, gambas aux herbes, pamplemousse, pousses d'épinard, pignons de pin	19€
TARTARE DE SAUMON AUX ALGUES Roquette, salade de blé rouge	17€

## ASSIETTES GOURMANDES

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Quinoa rouge, caviar d'aubergine, tapenade, roquette/pesto, aubergine grillée, petite burrata	22€
ASSIETTE ODÉON Tartare de saumon, terrine maison, salade Caesar, roquette/pesto, caviar d'aubergine, petit chèvre	22€

## EAUX (uniquement en restauration)

1/2 Evian, 1/2 Badoit	5,50€
1 litre Evian, Badoit	6,70€

CB à partir de 10€  
Majoration de 1€ sur les boissons à partir de 22h  
Prix TTC service compris

## DESSERTS FAITS MAISON

Panna cotta vanille bourbon, coulis de framboise	7€
Tiramisu	8€
Mousse au chocolat noir/noisette torréfiée	7€
Café gourmand	11€

## GLACES ARTISANALES ET SORBETS PARFUMS AU CHOIX

Vanille, caramel salé, chocolat, café, fraise	
1 boule	3€
2 boules	5,80€
3 boules	8,50€
Supplément chantilly, chocolat chaud	1,50€

## LES MILKSHAKES 9,30€

Vanille, caramel salé, chocolat, café, fraise

## LES COUPES CLASSIQUES

Café liégeois	11€
Glace vanille, café expresso, sauce café et chantilly	
Chocolat liégeois	11€
Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat et chantilly	
Dame blanche	11€
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly	

## DÉJEUNER

Au Foyer du théâtre :  
du lundi au vendredi de 12h à 15h.  
Sur la terrasse – parvis de l'Odéon :  
7j/7 de midi à minuit,  
aux beaux jours (selon la météo).

## FACEBOOK

Likez "Café de l'Odéon" pour découvrir le menu du jour et connaître l'actualité de la terrasse  
[www.cafedelodeon.fr](http://www.cafedelodeon.fr)

## INSTAGRAM

[lecafedelodeon](https://www.instagram.com/lecafedelodeon)

CB à partir de 10€  
Majoration de 1€ sur les boissons à partir de 22h  
Prix TTC service compris

